



Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ

Schulinterner Lehrplan

Restaurantangestellte/Restaurantangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)



Lektionenplan

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Berufskennntnis			
Handeln als Gastgeber – inkl. Fremdsprache	90	80	170
Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse			
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung			
Gestalten des Getränkeservice	60	70	130
Gestalten des Speiseservice	50	50	100
Total Berufskennntnisse	200	200	400
Allgemeinbildung			
Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720



Semester 1

Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Einführung in den Beruf	Persönliches Auftreten		
	Berufskleider	a2.2	Berufskleider Anforderung, Ziel, Berufsausrüstung
	Berufliche Anforderung	E2.1 e2.2	Eigene Tätigkeit, Nachgelagerte Stellen, Nahtstellen, Umgang mit Checklisten
	Verhalten	a2.2 a2.4	Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf Verhaltensregeln am Tisch
	Gesellschaftliche Regeln	a4.1	Sitten/Knigge
	Fachausdrücke	b2.1 c1.1	Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch
	Serviceorganisation	c3.1	Serviceorganisation: - Stationskellner - Chef de rang Systeme - Amerikanische Servicesysteme
	Mein Betrieb Struktur Branche	d4.1 d4.2 e3.3	Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels/Auszeichnungen/Klassifikationen
	Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz	b4.4 c4.4	Grundlegende Anforderungen an das hygienische Verhalten, die Arbeitssicherheit und den Brandschutz im eigenen Arbeitsbereich.
	Abfallbewirtschaftung	c4.5 e4.1 e4.2	Abfälle im eigenen Umfeld korrekt entsorgen
Vor dem Service	Vorbereitungsarbeiten Inventar (Tische, Bestecke, Gläser etc.) Arbeitsutensilien (Werterhaltung)	b1.1 b3.1 c1.1 d3.1 e3.1	Arbeitsutensilien wie: Porzellan/Glas/Bestecke/allg. Servicegegenstände und deren: Typen/Qualitäten, Kriterien, Reinigung, Einsatz von Maschinen und Geräten
		e3.1 e5.1 e5.2 e5.4	Restaurantausstattung: (Tische/Stühle/Wäsche) inkl. Platzbedarf, Tischgrößen etc.
Vor dem Service	Mise en Place	b1.1 e3.3	Bedeutung Mise en Place: Arbeiten am Pass/Office/im Restaurant Abräumbereich Getränkemise Reinigung Notwendige Utensilien



Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Vor dem Service	Tischdecken Tischkultur Optik	c1.2 c1.3	Tischkultur und Tischoptik: verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke) Aufdecken eines Tisches, Serviettenfaltformen
Grundsätze im Service	Servicetechniken/ -methoden	a3.1 b3.2 c3.1	Grundregeln im Service: Tragetechniken, Regeln im täglichen Serviceablauf, korrektes Tragen von Plateaus, Gläsern, Nachdecken, Laufrichtungen etc.
Umgang mit dem Gast (Gästekbetreuung)	Umgangsformen Erbringen von Dienstleistungen Unsere Gäste Ess- und Trinkgewohnheiten Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	a2.1 a2.2 a5.1 a5.2 d1.1 d2.1 d2.2 d2.3	Grundlagen Kommunikation mit dem Gast Bedeutung von Dienstleistung Gästetypen (Stammgäste/Kinder etc.) Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste Von der telefonischen Reservierung bis zur Verabschiedung (Hauptaugenmerk: Kommunikation und Verhalten) Verhalten bei Gästerückmeldungen Bestellwesen/Rechnungsstellung/Inkasso
Grundlagen des Getränkeservice	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	b1.1 b2.3 b3.1 b3.2	Getränkegruppen Typische Vertreter (Produkte-) Basis Ausschankmengen/Gläser/Servierarten/Trinktemperaturen/Grund Mise en Place/Serviceablauf/Weinservice Rechtlichen Grundlagen für den Ausschank von alkoholischen Getränken
Grundlagen des Speiservice	Frühstück Servicebesprechung Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	a3.1 b.3.1 b3.2 c1.2 c1.3 c3.2	Grundlagen der Serviceformen Bedeutung/Frühstücksarten/ Angebots-formen (Buffetaufbau), Gedecke Brunch Frühstücksgerichte und Getränke Checklisten für den Serviceablauf/ Servicebesprechungen und notwendige Informationen für die tägliche Arbeit Serviceabläufe: Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice.
Grundlage Ernährung	Ernährung und Lebensmittelqualität	c2.1 c2.3	Ernährung: Gesunde Ernährung Lebensmittelpyramide Aufgaben der Nahrung/Überblick Nährstoffe/ Ernährungsformen (z.B. Vollkost, Vegetarier)
Fremdsprache	Grundlagen Gästekommunikation	a7.1 a7.2	Grundlegender Wortschatz Einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen



Anzahl Lektionen 1. Semester

Handeln als Gastgeber	53
Gestalten des Getränkeservice	17
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7
Total	100



Semester 2

Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Jung-Sommelier (Grundlagen)	Wasser und Erfrischungsgetränke Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.4 b4.5	Trink-, Quell- Mineralwasser Frucht- und Gemüsesäfte Aromatisierte Getränke, Sirup, koffeinhaltige Getränke Entstehung und Arten Bekannte Marken und deren Herkunft Unterteilung nach LMG Gesetzliche Grundlagen Einkauf, Lagerung (Haltbarkeit/Lagerort) Lager- und Servicetemperaturen Verschiedene Gebinde Deklaration Etiketten und Getränkekarten Beratung, Service (Gläser, Karaffen) und Verkauf (Zusatzverkauf/Pairing) Hygiene (Reinigung der Systeme)
	Grundlagen Alkohol	b2.1 b2.3	Entstehung von Alkohol Verträglichkeit/Alkoholmissbrauch Verkauf von Alkohol an Gäste
	Bier Herstellung/Arten/ Merkmale Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5	Rohstoffe/Herstellung von Bier Bierarten/Spezialitäten Biermarken und Herkunft Einkauf/Lagerung (Gebinde/Haltbarkeit/ Lagerort/Temperatur) Verkauf und Service Ausschankarten/Gläser/Masse/ Reinigung der Ausschanksysteme Empfehlungen
	Grundlagen Wein Herstellung Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5 e1.1	Weinbau: Von der Traube bis zum Wein Weintypen: Weiss-, Rosé-, Rotwein, Schiller, Weissherbst, Schaumweine Weinbeurteilung (Sensorik inkl. Fehler) Einkauf und Lagerung: Gebinde/Verschlüsse Haltbarkeit/Reifekurve/Temperaturen Ausschank und Service: Glas/Karaffen/ Temperatur Verkauf: Reihenfolge (welche Weine wann) Pairing



Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Jung-Barista (Grundlagen)	Milch und Milchmischgetränke/ Kakaogetränke Arten/Herkunft/Merkmale/ Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene, gesetzliche Vorgaben Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b3.3 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5 e1.1	Milchprodukte (Milch/Haltbarmachung) Milchmischgetränke (Shakes/Frappés/Cocktails/Kalte und warme Milchmischgetränke) Einkauf, Lagerung und Service Deklaration/Lagertemperaturen/ Verkauf Empfehlungen/ Ausschankmasse/ Erhitzungsmethoden/ Tassen/Gläser Kakao Herkunft und Aufbereitung Kakaoprodukte (Edelkakao/ Trinkschokolade/ fair Trade) Einkauf, Lagerung und Service Verkauf: Empfehlungen/ Ausschankmasse/ Erhitzungsmethoden/ Tassen/Gläser
Grundlagen Speiseservice	Menüaufbau Speisegruppen Gedecke/erweiterte Gedecke	c2.1 c3.1 c3.2	Menü-Reihenfolgen Kalte Vorspeisen Suppen warme Vorspeisen Hauptgerichte - inkl. Saucen, Beilagen, Gastrufen Käse und Süssspeisen bestimmen und bekannte Vertreter nennen Beratung, Verkauf, Nachdecken
	Grundlage Käse Herstellung/Milchprodukte Käsegruppen Hygiene Ursprung/Qualitäten/ Sensorik	a6.1 c2.1 c3.1 c3.2 e1.1	Käseherstellung/Käsearten/Qualitäten und Ursprung (AOP), Inhaltsstoffe Haltbarkeitsmethoden von Milch als Rohstoff Weitere Milchprodukte wie Butter, Rahm, Quark Sensorik (Pairing/Beilagen/Garnituren) Hygiene Umgang mit Käse/Lagerung/ Verarbeitung
	Vorspeisen / Hauptspeisen portionieren Mise en place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service	c2.1 c3.1 c3.2	Grundlagen welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden Korrekte Mise en Place bestimmen Abläufe beschreiben Hygiene (Risiken und Gefahren kennen) Gerichte dem Gast erklären und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)



Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Grundlagen Speiseservice	Ernährung und Lebensmittel Inhaltsstoffe und Garmethoden	c2.1 c2.3 c2.4 c2.5 c4.1 c4.3 e1.1	Lebensmittelqualität: Kennzeichnung, Produktion (Konventionell/Bio etc.), Lebensmittelverderb, Hygiene, Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen Allergien: Allergene und Intoleranzen, Kennzeichnung im Gastgewerbe
Handeln als Gastgeber (Basis)	Anlässe Dokumente/Checklisten Ambiente/Dekorationen/Infrastruktur Mise en Place Buffets Präsentationsformen Nachhaltigkeit Arbeitssicherheit	a1.1 a1.2 a1.3 b3.2 b4.4 c4.4 c4.5 d3.1 e2.1 e2.2 e4.1 e4.2	Bankettcheckliste Ansprüche an Ambiente, Dekorationen, Infrastruktur für einen entsprechenden Anlass Regionale Traditionen, Produkte, Spezialitäten, Sehenswürdigkeiten, Bräuche, Vorbereitungsarbeiten für den Service Buffets (Buffetformen, Aufbau) Arbeitssicherheit (speziell bei Catering) Nachhaltigkeit (Food Waste, Abfall) Nahtstellen, Arbeit mit Checklisten Tischformen, Sitzordnungen, Gedecke, Servicebesprechungen, Buffets/Seminare herrichten
Organisation Kommunikation	Grundlagen der Kommunikation Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung Arbeiten im Team	a4.2 b2.2 c2.5	Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung Erster Eindruck/Mimik/Gestik/Körperhaltung/Stimme Sachebene, Beziehungsebene etc. Fragetechniken/Gesprächskultur etc.
Fremdsprache	Gästekommunikation Speiseangebot Getränkeangebot	a7.1 a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen

Anzahl Lektionen Anzahl Lektionen 2. Semester

Handeln als Gastgeber	34
Gestalten des Getränkeservice	39
Gestalten des Speiseservice	27
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100



Semester 3

Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Jung-Sommelier (Grundlagen)	Weinbau Schweiz Rechtliche Vorgaben/Rebsorten/Gebiete / Spezialitäten/Produzenten Weinbau Europa Rebsorten/Gebiete/Spezialitäten Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5 e1.1	Weinkategorien/Gesetz Hauptrebsorten und autochthone Sorten Anbaugebiete/Klima Klassifikationen/Labels Bekannte Weine/Spezialitäten Weinländer: Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Österreich Typische Rebsorten: Hauptrebsorten und autochthone Sorten Gebiete: Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (z.B. Burgund-CdN, CdB) Bekannte Weine z.B. Chablis, Sancerre
Jung-Barista (Grundlagen)	Tee und Tee-Kreationen Arten/Herkunft/Herstellung Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5	Herkunft und Aufbereitung: Teequalitäten (Blattgrößen) Teeprodukte (Blends/Fairtrade/Instant- Tee/Eistee etc.) Spezialtees (Weisstee/Grüntee/ aromatisierte Tees etc.) Aufgüsse (Kräutertees etc.) Einkauf und Lagerung: (Bekannte Hersteller und Marken) Lagerung (wo, wie) Verkauf und Service: Empfehlungen und Ausschank / Service (Mengen/Glas und Tassenwahl/ Teegeschirr/Temperaturen)



Themenbereich	Thema	LZ	Hinweis
Jung-Barista (Grundlagen)	Kaffee Arten/Herkunft/ Herstellung/Qualitäten Lagerung, Ausschank und Service Hygiene/Werterhaltung Beratung und Verkauf Kaffee-Kreationen Mise en Place Getränkzubereitungen/ Kreationen	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5	Geschichte und Ursprung: Verbreitung, Der Barista, Kaffee als Pflanze, Anbau (Fair Trade), Kaffeesorten Ernte und Aufbereitung: Kaffeesorten und Regionen Handel und Rösten: Verpackungen / Spezialitäten Kaffeinhaltsstoffe/ Wirkungen Kaffeeprodukte und Zubereitung: Mahlgrade und weitere Qualitätsmerkmale, Zubereitungsverfahren, Reinigung, Mühlen, Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso), Milch schäumen, verschiedene Getränke Kaffeesevice: Kaffegetränke korrekt servieren
Jung-Barkeeper	Grundlagen Bar Geschichte/Trends Spirituosen/Liköre/Aperitif getränke Arten/Herkunft/Herstellun g/Produkte/Marken Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf Mise en Place Getränkzubereitungen Inventar	b1.1 b2.1 b2.2 b2.3 b3.1 b3.2 b4.1 b4.3 b4.4 b4.5	Geschichte der Bar, verschiedene Bartypen, Einrichtung einer Bar und die entsprechenden Arbeitsutensilien (Geräte, Gläser, Eisarten) Spirituosen Herstellung Destillate aus Wein, Getreide, Obst, Zuckerrohr, Agaven Sonstige Destillate Liköre Arten, Herkunft, Produkte, Marken Ausschank und Service (Mengen, Gläser)
Grundlage Speiseservice	Speiseangebote Garmethoden Beratung und Verkauf	c1.4 c1.5 c2.5 c2.6 c2.7 c3.1	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen. Verkaufsübungen zur Speisekarte und entsprechend passende Getränke etc. empfehlen.
	Süssspeisen/Torten/ Früchte portionieren Mise en Place/Techniken Hygiene, Beratung, Verkauf, Service	c2.6 c2.7 c2.8 c4.1 c4.3	Korrekte Mise en Place bestimmen Buffet herrichten Servicemethoden und -techniken.
Organisation Kommunikation	Umgang mit Konflikten	a2.4 a42	Konfliktformen/Konfliktmanagement/ Lösungen Sozialkompetenz
Fremdsprache	Gästekommunikation Speiseangebot Getränkeangebot	a7.1 a7.2 b5.1 c5.1	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen



Anzahl Lektionen Anzahl Lektionen 3. Semester

Handeln als Gastgeber	28
Gestalten des Getränkeservice	52
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
Total	100



Semester 4

Themenbereich	Thema
Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche Wertewandel Gastronomiebetriebe: Stärken und Schwächen
	Repetition und Vertiefung der Inhalte von Semester 1-3
Fremdsprache	Gästekommunikation