

Überbetrieblicher Kurs

Lerndokumentation



Zweckbestimmung

Die überbetrieblichen Kurse – üK - ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung.

Die Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen, dies in Koordination mit der Berufsfachschule und dem Lehrbetrieb.

- ❑ Im Bildungsplan sind im Teil A die Leit-, Richt- und Leistungsziele festgehalten und im Teil B die Organisation
- ❑ die Themenverteilung ist auf die 3 Lehrjahre verteilt
- ❑ Die Kurse dauern im Kanton Thurgau 20 Tage



Allgemeine methodisch-didaktische Richtlinien

- ❑ Die Lektionenzahlen können, je nach Situation und/oder Themenbereich, in Abläufe für einzelne Lektionseinheiten oder für die Dauer von ganzen oder halben Ausbildungstagen abgeleitet und aufgeteilt werden. Dabei ist auf die Vernetzung mit dem Berufsfachschulunterricht - Berufskunde und Allgemeinbildung - zu achten
- ❑ Der gesamte Lernprozess ist mindestens so wichtig wie das Endresultat. Dabei sollte man dem gesamten Auswerten der während des Prozesses gemachten Erfahrungen im fachlichen wie auch im zwischenmenschlichen Bereich genügend Beachtung schenken z.B. Teamarbeit, Zuverlässigkeit, Konflikte austragen, usw.
- ❑ Hotels oder/und Restaurants bestehen Übungsfelder, in denen die grundlegenden beruflichen Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt, angewendet, umgesetzt, geübt, vertieft und bei Bedarf korrigiert und verbessert werden können.
- ❑ Gleichzeitig bietet dieser Rahmen - internatsmässig geführte Blockkurse. Möglichkeiten die Lernenden gezielt dahin zu fördern, dass sie Arbeiten für sich selber und Arbeitsgruppen selbständig planen, durchführen und kontrollieren und dabei gleichzeitig lernen, ihrer Stufe entsprechend; Verantwortung zu übernehmen.

Überbetrieblicher Kurs

Lerndokumentation



Themen vom üK I im 1. Bildungsjahr

- ÜK- Regeln bekannt geben
- Hausordnung besprechen und abgeben
- Grundgedeck auflegen
- Erweitere Gedecke
- Tischtuch fachgerecht auflegen
- Exaktes aufdecken üben
- Verschiedene Servicearten kennenlernen
- Trag- und Schöpftechnik
- Brotservice
- Erweiterte Menagen kennenlernen
- Materialkunde (Gläser, Geschirr, Besteck, Serviceutensilien)
- Persönliche Ausrüstung einer REFA
- Persönliche Hygiene
- Unfallgefahren
- 6 verschiedene Servietten falten
- klassische Aperitif ausschenken
- Reinigung/Werterhaltung in den üK Räumen
- Bodenreinigung mit Feuchtwischer und Mop
- Abwaschmaschinen bedienen und reinigen
- Kaffeemaschine inkl. Reinigung kennen
- Wie führe ich meine Lerndokumentation und Modelllehrgang?