



8. März 2012

Vernehmlassung Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ

Bitte verwenden Sie für Ihre Stellungnahmen ausschliesslich diese Vorlage. Sie erleichtern uns die Auswertung, indem Sie folgende Punkte beachten:

- Verfassen Sie Ihre Stellungnahmen kurz, wenn möglich, stichwortartig.
- Kopieren Sie keine ganzen Textpassagen aus den Bildungsdokumenten heraus, sondern geben Sie für die Verordnung lediglich die Artikel- und Absatznummer, bzw. für den Bildungsplan die Seite, das Kapitel, den Abschnitt oder den betreffenden Satz an.
- Sie können die untenstehenden Tabellen entsprechend der Anzahl und Länge Ihrer Stellungnahmen vergrössern.
- Senden Sie uns Ihre Stellungnahme in elektronischer Form zu.
- Stellungnahmen, die nach Ende der Vernehmlassungsfrist eintreffen, können wir nicht mehr berücksichtigen.

Wir danken für Ihre Mitarbeit.

SDK-CSD, Maja Zehnder, Geschäftsstelle, Elsauerstrasse 2a, 8352 Elsau, Tel. 052 363 26 31, maja_zehnder@bluewin.ch



Zusammenfassung der Stellungnahmen

1. Allgemeine Bemerkungen

Aus der Sicht der Berufsfachschule

- Titel in Französisch müsste nicht «en restauration» sondern «en gastronomie» lauten. In allen Dokumenten ersetzen
- Ebenfalls zu prüfen ist der Titel auf Italienisch: Impiegato = Angestellte – Verwechslung mit EBA
- Für den Beruf «Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann» müsste ein Anforderungsprofil gemacht werden, da dieses Berufsbild grosse Anforderungen in den Handlungskompetenzen setzt
- die Leistungsziele für eine Grundbildung in der Berufsfachschule sind recht hoch gesetzt und mit den K5 und K6-Stufen fast nicht erreichbar, vielleicht müssten diese Leistungsziele in der Berufsprüfung Platz finden. Im Lehrbetrieb werden aber vorwiegend K2-Stufen verlangt
- die K-Stufen der Leistungsziele müssten den Taxonomiestufen angepasst werden
- für bestimmte Fachgebiete müsste die Gelegenheit geboten werden, in einem Intensiv- oder Blockkurs die Leistungsziele zu erreichen, vertiefen oder fördern zu können

Aus der Sicht von hotelleriesuisse, die die neue berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ begrüsst. Sie hat als Trägerverband von Hotel & Gastro *formation* bei der Erarbeitung dieses neuen Berufs mitgearbeitet.

Sie weist auf drei wesentliche Punkte zur Verordnung über die berufliche Grundbildung und zum Bildungsplan hin.

1. Qualifikationsverfahren
2. Englisch als Handlungskompetenzbereich
3. Anspruchsniveau im Bereich von Führung



2. Zur Verordnung über die berufliche Grundbildung

Art.	Abs. & Lit.	Bemerkung / Empfehlung
Ingress		
Art. 1	a.	<i>Mit dieser Formulierung ist es fast unmöglich für Lernende diese Ziele zu erreichen</i>
Art. 4	a. Abs. 3	<i>Zu hohe Anforderungen an die Lernenden: z.B. Aufbau- und Ablauforganisation gestalten Personaleinsatz planen und die Schicht führen. Diese Führungsaufgabe ist zu anspruchsvoll für eine berufliche Grundbildung und sollte eher Bestandteil einer Berufsprüfung als eine berufliche Grundbildung sein.</i>
Art. 4	b.	<i>Produkte fachgerecht zubereiten: Aufgrund Art. 1, Berufsbild muss er nur vorbereiten Als Definition von «Produkte» sind vorbereitete Lebensmittel zu verstehen?</i>
Art. 4	e.	<i>Als nationaler Verband vertritt hotelleriesuisse die Position, dass in einem traditionell mehrsprachigen Land mindestens eine weitere Landessprache (Französisch oder Italienisch) vor Englisch gelehrt werden muss. hotelleriesuisse stützt sich dabei auch auf Artikel 6, Abs. 2a des Bundesgesetzes über die Berufsbildung BBG ab, der vorsieht, dass die individuelle Mehrsprachigkeit, namentlich durch entsprechende Anforderungen an die Unterrichtssprachen [...] gefördert werden kann.</i>
Art. 8	d.	<i>Konsistent – dieses Wort müsste ersetzt werden durch: ausschliesslich oder ? (der Bildungsplan) Er bezieht sich auf die Qualifikationsverfahren ...</i>
Art. 10	a.	<i>a. und b. sind einerseits gleichgestellt, andererseits kann somit bei b. auch ein gelernter Maurer mit 3 Jahren Berufspraxis Lernende ausbilden?</i>
Art. 10	c.	<i>Welcher Berufsabschluss der höheren Berufsbildung ist damit gemeint?</i>
Art. 12	Abs. 4	<i>Die/der Berufsbildner/-in tragen die Hauptverantwortung bei der Evaluation der beruflichen Praxis. Es muss besonders darauf geachtet werden, dass die Objektivität der Beurteilung gewährleistet wird.</i>
Art. 16	a.	<i>- 40 bis 80 Std. IPA sind nicht gerecht, denn es müsste eine bestimmte Zahl sein - Unterlagen der Berufsfachschule sollten auch zugelassen werden</i>
Art. 16	b.	<i>Der Prüfungsmodus ist nicht klar definiert – unterschiedliche Anforderungen: mündlich und schriftlich</i>



Art. 16	2	<p><i>Zwei Prüfungsexperten für z.B. 80 Std. – wer bezahlt diese Fachleute für die praktische IPA?</i></p> <p><i>Für die Durchführung des Qualifikationsverfahrens wurde die Option mit Teilprüfungen in den berufspraktischen Kenntnissen gewählt, wobei die letzte Teilprüfung der berufspraktischen Kenntnisse als IPA durchgeführt wird. Dies bedeutet, dass das Qualifikationsverfahren dieser beruflichen Grundbildung eine Betriebsprüfung ist. Somit wird es schwierig, die Abschlüsse der verschiedenen Ausbildungsbetriebe miteinander zu vergleichen.</i></p>
Art. 17	Abs. 2 und 3	<p><i>Die/der Berufsbildner/-in hat eine grosse Verantwortung in der Evaluation der praktischen Berufskennntnisse. Sie/er kann zu 20% Einfluss nehmen im Bereich der betrieblichen Ausbildung (5 berufspraktische Kompetenzen) und zu 30 % Einfluss nehmen im Qualifikationsbereich «Praktische» Arbeit als IPA. Das heisst, die/der Berufsbildner/-in kann zu 50 % direkt Einfluss nehmen auf die Qualifikation der Lernenden. Um eine Objektivität gewähren zu können, müssen in jedem Qualifikationsbereich mindestens zwei externe Prüfungsexpertinnen oder –experten die Leistungen beurteilen.</i></p>



3) zum Bildungsplan:

Seite	Kapitel	Bemerkung / Empfehlung
3	I	<i>Arbeitsgebiet müsste eher aufzeigen wo der Systemgastronom die Aufgaben erfüllt und nicht wie? Nicht eines Restaurants sondern Systemgastronomiebetriebes</i>
4	Berufsbild	<i>Als nationaler Verband vertritt hotellerieuisse die Position, dass in einem traditionell mehrsprachigen Land mindestens eine weitere Landessprache (Französisch oder Italienisch) vor Englisch gelehrt werden muss. hotellerieuisse stützt sich dabei auch auf Artikel 6, Abs. 2a des Bundesgesetzes über die Berufsbildung BBG ab, der vorsieht, dass die individuelle Mehrsprachigkeit, namentlich durch entsprechende Anforderungen an die Unterrichtssprachen [...] gefördert werden kann.</i>
5	2.2	<i>Produkte ... auf- oder zubereiten. Wenn ein TK-Produkt gemeint ist, dann ist es gut. Wenn aber Lebensmittel gemeint sind, dann müsste dies auch auf allen 2.2 angepasst werden – auf- und/oder zubereiten</i>
6	Planen	<i>«Mitarbeiter planen» besser formulieren z.B. Mitarbeiterereinsatz</i>
9	3	<i>Die Sozial- -und Selbstkompetenzen sind alle so aufgeführt, dass der Lernende eigentlich mitverantwortlich ist und keine Verantwortung trägt, wie in den meisten Leistungszielen beschrieben</i>
10	3.8	<i>Arbeiten «schonend» besser «sorgfältig»</i>
11	4	<i>K4 Analyse = diese Formulierung ist eindeutig eine Kaderaufgabe und zu hoch für einen Lernenden K5 Synthese = stimmt nicht mit dem Text Seite 5 Punkt 1.2 und 1.3 überein</i>
15	Prozessorg.	<i>Definition: Standardsoftware</i>
17-19	A Handlungs- kompetenzen 1.3 Mitarbeiter planen und die Schicht führen	<i>Mitarbeiter planen und die Schicht führen. Diese Führungsaufgabe die auch durch die hohe Dotierung der hohen K-Stufen unterstrichen wird (fast überall K5-Stufe) ist zu anspruchsvoll für eine berufliche Grundbildung und muss Bestandteil einer Berufsprüfung als einer beruflichen Grundbildung sein.</i>
22-23	Controlling	<i>Alle Leistungsziele 1.5.1 bis 1.5.4 für die Berufsfachschule sind zu hoch gesteckt – Unternehmensführung</i>
31	Schnittarten	<i>Beispiele offen halten, nicht brunoise! Sondern: für Gemüse, für Kartoffeln, für Früchte, für Fleisch usw.</i>



Seite	Kapitel	Bemerkung / Empfehlung
32	Garmethoden	<i>Für alle drei Leistungsziele: Braten und Grillieren separat aufführen, zusätzlich dünsten</i>
43	Brandschutz	<i>4.3.1 ... und können sie anwenden 4.3.2 deckt sich mit 4.3.1</i>
44	LGV	<i>4.4.1 ... dir für einen Systemgastronomiebetrieb wichtigen Bestimmungen ... 4.4.2 ... zeigen die gesetzlichen Grundsätze ...</i>
48	Englisch	<i>5.1.2 ... stammt aus dem Alltag? – Berufsalltag, privat, Betrieb, Freizeit ...</i>
52	Englisch	<i>5.1.2 ... stammt aus dem Alltag? – Berufsalltag, privat, Betrieb, Freizeit ...</i>
54	Fremdsprache	<i>5.4.1 Etymologie = Wortschatz – besser in deutscher Sprache</i>
48-55	A Handlungs- kompetenzen 5 – Anwenden von Englisch	<i>Als nationaler Verband vertritt hotellerieuisse die Position, dass in einem traditionell mehrsprachigen Land mindestens eine weitere Landessprache (Französisch oder Italienisch) vor Englisch gelehrt werden muss. hotellerieuisse stützt sich dabei auch auf Artikel 6, Abs. 2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung BBG ab, der vorsieht, dass die individuelle Mehrsprachigkeit, namentlich durch entsprechende Anforderungen an die Unterrichtssprachen [...] gefördert werden kann.</i>
57	C	<i>Können diese üK-Kurse nur in Weggis gemacht werden? Oder sind die kantonalen H&Gf auch beteiligt?</i>
58	überbetriebliche Kurse	<i>Fehlen die Leistungsziele: 2.2.9 und 2.2.10</i>



Zusammenfassung

Der Ausbildung werden sehr viele gute Attribute attestiert wie spannend, zukunftsorientiert, innovativ.

Die Inhalte, der Umfang sowie der geforderte Anspruch an die künftigen Berufslernenden sind für eine dreijährige Lehre allerdings übermässig. Bei der Ausbildung handelt es sich um eine reine Grundbildung Niveau EFZ. Die Ansprüche an die Berufsausbildung sollten etwas heruntergeschraubt und entsprechende Vereinfachungen oder inhaltliche Entflechtungen noch vorgenommen werden. Es wird in die dreijährige EFZ-Lehre zu viel hineingepackt und von den Absolventinnen und Absolventen Übermässiges verlangt. K5-Stufe ist zu anspruchsvoll für die Grundbildung. So sind z.B. die geforderten Schlüsselqualifikationen kaum zu leisten.