

| | | |
|--|---|--|
| <p>2.4 Bewältigung von Aufgaben Setzt Methoden und Hilfsmittel zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben ein. Entwickelt Problemlösungen, die erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen</p> | <p>A / B / C / D A / B / C / D</p> | |
| <p>2.5 Vernetztes Denken und Handeln Versteht Arbeitsabläufe und -prozesse kann diese nachvollziehen / leistet Beiträge dazu / und macht Verbesserungsvorschläge</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
| <p>2.6 Wirtschaftliche Abläufe Betrachtet wirtschaftliche Abläufe nicht isoliert Erkennt und verwendet Methoden, um Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten des Unternehmens zu sehen Ist sich der Auswirkungen seiner Arbeit auf Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst. Vor- und nachgelagerte Schnittstellen werden berücksichtigt</p> | <p>A / B / C / D A / B / C / D A / B / C / D A / B / C / D</p> | |
| <p>2.7 Informations- und Kommunikationsstrategien Wendet moderne Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologien im Gastronomiebereich von Spitälern, Heimen, Gesundheits- und Wellness-Hotellerie an. Hilft mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren und den Einsatz neuer Systeme zu realisieren. Beschafft sich selbstständig Informationen und nutzt diese im Interesse der Gäste und des Betriebes</p> | <p>A / B / C / D A / B / C / D A / B / C / D</p> | |
| <p>2.8 Umgang mit Mitteln und Betriebs-einrichtungen Ökologisches, wie ökonomisches Verhalten (Materialverbrauch / Entsorgung / Sorgfalt / Pflege der Einrichtungen)</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
| <p>2.9 Lernstrategien Reflektiert sein Lernverhalten und passt es den unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Arbeitet mit effizienten Lernstrategien die Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereitet. Entwickelt die Fähigkeit zu lebenslangem Lernen</p> | <p>A / B / C / D</p> | |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| <p>2.10 Kreativitäts- und Präsentationstechnik Folgt den Entwicklungen des Betriebes und der Diätetik und ist fähig durch unkonventionelle Denkmuster und Vorgehensweise, unter Anwendung der Kreativitätstechnik Probleme anzugehen und entwickelt innovative Lösungen. Ist Neuem gegenüber offen, kennt und beherrscht die gastronomische und kulinarische Herausforderungen, welche Trends in der Ernährung erfordern. Wendet Präsentationstechniken an und setzt sie zum optimalen Nutzen der Gäste, sowie des Unternehmens ein.</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
|--|-----------------------------|--|

3. Sozialkompetenz

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| <p>3.1 Eigenverantwortliches Handeln Gestaltet und verbessert betriebliche Abläufe in Eigenverantwortung. Ist in der Lage Entscheide gewissenhaft zu treffen, damit der Arbeitsbereich sicher, Wünsche und Bedürfnisse der Gäste befriedigt, und betriebliche Vorgaben eingehalten werden.</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
| <p>3.2 Kommunikationsfähigkeit Kommuniziert situativ und adressatengerecht angemessen. Zeigt sich durch Einfühlungsvermögen, Offenheit gesprächsbereit und wendet die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an.</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
| <p>3.3 Konfliktfähigkeit Bleibt in Auseinandersetzungen ruhig und überlegt und findet konstruktive Lösungen.</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
| <p>3.4 Teamfähigkeit Geht Probleme zielorientiert und effizient an und beherrscht die Regeln erfolgreicher Teamarbeit.</p> | <p>A / B / C / D</p> | |
| <p>3.5 Umgangsformen Ist sich der unterschiedlichsten Kontakte bewusst. Sein Verhalten ist der Situation entsprechend und den Bedürfnissen der Gesprächspartner angepasst und in der Lage auf diese einzugehen. Ist pünktlich, ordentlich, zuverlässig und verfügt über gute Umgangsformen</p> | <p>A / B / C / D</p> | |

| | | |
|--|----------------------|--|
| 3.7 Belastbarkeit Den verschiedenen Anforderungen entsprechend den körperlichen und geistigen Anstrengungen gerecht werden, Belastungen ruhig und überlegt angehen. Bewahrt in kritischen Situationen den Überblick. | A / B / C / D | |
|--|----------------------|--|

4. Lerndokumentation

| | | |
|---|----------------------|--|
| 4.1 Sachliche Richtigkeit / Vollständigkeit | A / B / C / D | |
| 4.2 Sauberkeit / Darstellung / Übersichtlichkeit | A / B / C / D | |

5. Leistungen in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|--|
| 5.1 Semesterzeugnis | A / B / C / D | |
| 5.2 Überbetriebliche Kurse ÜK | A / B / C / D | |
| 5.3 Freikurse, Stützkurse | A / B / C / D | |

6. Beurteilen der Ausbildung durch Lernende

A sehr gut / **B** gut / **C** genügend / **D** ungenügend

| | | |
|---|----------------------|--|
| 6.1 Erhaltene betriebliche Ausbildung | A / B / C / D | |
| Fachkompetenz | A / B / C / D | |
| Methodenkompetenz | A / B / C / D | |
| Sozial- und Eigenkompetenz | A / B / C / D | |
| 6.2 Betreuung durch die Berufsbildnerin oder den Berufsbildner | A / B / C / D | |

Begründungen und Ergänzungen:

| |
|--|
| |
|--|

7. Überprüfen der Zielerreichung im abgelaufenen Semester

| | übertroffen | erfüllt | knapp erfüllt | nicht erfüllt |
|------------------------------------|-------------|---------|---------------|---------------|
| Betriebliche Leistungsziele | | | | |
| Schulische Leistungsziele | | | | |
| Leistungsziele der ÜK | | | | |
| Fachkompetenz | | | | |
| Methodenkompetenz | | | | |
| Sozial- und Eigenkompetenz | | | | |
| Begründungen / Massnahmen: | | | | |
| | | | | |

8. Ziele für das nächste Semester

| |
|------------------------------------|
| Betriebliche Leistungsziele |
| |
| Schulische Leistungsziele |
| |
| Leistungsziele der ÜK |
| |
| Fachkompetenz |
| |
| Methodenkompetenz |
| |

| |
|-----------------------------------|
| Sozial- und Eigenkompetenz |
| |
| Diverses: |
| |

9. Datum / Unterschriften

Dieser Bildungsbericht wurde besprochen am:

Unterschrift der verantwortlichen Berufsbildnerin / des verantwortlichen Berufsbildners:

Unterschrift der lernenden Person:

Auf Verlangen ist der Bildungsbericht der kantonalen Behörde vorzuweisen.

Erstellt am: 15.07.2007
Geändert am: 24.07.2007
Überarbeitet: 30.7.2007 be
Nächste Überarbeitung: