oda HausWirtschaft bern
mitglied der oda hauswirtschaft schweiz

LERNZIELE **Überbetrieblicher Kurs 3 (ÜK 3)**

Instruktionen Bereiche: Service/Gästebetreuung Ernährung /Verpflegung Wohnen und Reinigungstechnik Wäscheversorgung	Die Lernenden können • Instruktionen schriftlich vorbereiten • bei der Instruktion ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen anwenden • ihre Instruktion reflektieren und halten die Erkenntnisse schriftlich fest
Gästebetreuung Service	Die Lernenden können: • die Räume für einen einfachen Anlass vorbereiten • einen einfachen Anlass korrekt vorbereiten (inkl. Materialbeschaffung und Arbeitsabläufen) • den Ablauf des Anlasses reflektieren • die passenden Dekorationen für den entsprechenden Anlass gestalten • der Situation entsprechend den Tisch korrekt aufdecken • verschiedene Zahlungsarten anwenden • Reklamationen entgegennehmen und korrekte Massnahmen einleiten • Verkaufsförderungsmassnahmen nennen
Marketing	• Werbung für interne Anlässe • Hinweistafeln für interne Anlässe • Aufbau Menu Karte, inkl. gesetzliche Vorschriften • Aufbau Getränkekarte, inkl. gesetzliche Vorschriften • Menu Karten für geschlossene Gesellschaften • Infos über Menü Karten für die Mitarbeitenden im Service • Kreative und themenbezogene Gestaltung von Menu Karten • Gestalten von Hinweisplakaten etc. • Grussbotschaften der HW für auswärtige Sitzungsteilnehmer erstellen • *Die Erarbeitung der Menu- und den Getränkekarten erfolgt im ÜK ohne PC*