



## **Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.**

**Leitfaden zum Lernreflexionsdossier  
Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis**

## **Beschreibung**

Das Lernreflexionsdossier ist ein persönliches Lernhilfsmittel. Die Lernreflexion fördert während der ganzen Ausbildungszeit den Dialog zwischen dem vermittelten Wissen und der konkreten Anwendung in der beruflichen Praxis. Das Dossier fordert den Kandidaten auf, seine praktische Arbeit am Arbeitsort zu hinterfragen, Verbesserungen zu identifizieren und die Umsetzung des Gelernten zu überprüfen.

## **Sinn und Zweck der Lernreflexion**

- Sie erkennen den Nutzen dieser Weiterbildung für Ihre berufliche Tätigkeit
- Sie stellen den Zusammenhang zwischen Ausbildung und Berufspraxis her
- Sie setzen das Gelernte in Ihrem Berufsalltag um
- Sie können die aus dem Unterricht relevanten Ansätze für die praktische Umsetzung im Berufsalltag eruieren
- Sie können Ihre Wahl begründen und belegen
- Sie realisieren Veränderungen, die diese Weiterbildung in Ihrem Berufsalltag und Berufsverständnis auslöst
- Sie bereiten sich auf die eidg. Berufsprüfung und das Prüfungsgespräch über diese Lernreflexion vor

## **Formale Vorgaben**

Das Lernreflexionsdossier wird vom Kandidaten individuell und persönlich geführt und muss spätestens 6 Wochen vor der Abschlussprüfung an die Prüfungsleitung eingereicht werden. Die Lernreflexion muss mit den von der QS-Kommission zur Verfügung gestellten Unterlagen elektronisch erarbeitet werden. Der Arbeitsaufwand beträgt ca. 40 Stunden.

## **Hilfsmittel**

Dieser Leitfaden und das Lernreflexionsdossier sind als Download im Internet unter [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch) aufgeschaltet.

## **Hinweis für Kandidaten ohne Modulbesuche**

Kandidaten, welche die Vorbereitungsmodule nicht besuchen, können anderweitig besuchte Weiterbildungen, oder zum Modulinhalt gehörende Begebenheiten im Berufsalltag, reflektieren.

## **Vorgehen bei der Erarbeitung**

### **1. Schritt: Selbst-/Situationsanalyse**

Vor Beginn dieser Weiterbildung respektive zu Beginn der Vorbereitung auf die Berufsprüfung nehmen Sie sich Zeit und beantworten die entsprechenden Fragen im Lernreflexionsdossier. *Dieser Teil dient vor allem Ihrer persönlichen Vorbereitung auf die Weiterbildung.*

### **2. Schritt: Wissenserwerb/Modulabschlüsse**

Nach Abschluss jedes Moduls bearbeiten Sie die entsprechende Vorlage im Lernreflexionsdossier. Folgen Sie dabei den Instruktionen. Sie müssen für alle sechs Pflichtmodule sowie für ein Wahlpflichtmodul eine Seite bearbeiten. *Dieser Teil unterstützt Sie in Ihrem Lernprozess, dem Festigen und Wiederholen des Prüfungsstoffes.*

### **3. Schritt: Umsetzung im Berufsalltag**

Bereits während Ihrer Vorbereitung aber spätestens bis 6 Wochen vor der Berufsprüfung verschriftlichen Sie mindestens fünf Umsetzungsbeispiele. Verwenden Sie dabei die Vorlagen im Lernreflexionsdossier. *Dieser Teil ist der wichtigste und dient dem Transfer der Theorie in Ihren Praxisalltag. Er ist auch Hauptbestandteil der mündlichen Abschlussprüfung.*

### **4. Schritt: Reflexion**

Am Schluss bearbeiten Sie die Fragen zur Reflexion. *Dieser Teil dient Ihrer persönlichen Reflexion.*

### **Einsenden der Unterlagen**

Das Lernreflexionsdossier reichen Sie bis 6 Wochen vor Prüfungstermin in zweifacher Ausführung an folgende Adresse ein (nicht per E-Mail):

GastroSuisse  
Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

### **Verwendung der Unterlagen an der Prüfung**

Die beiden Lernreflexionsdossiers dienen den Prüfungsexperten zur Vorbereitung auf das mündliche Prüfungsgespräch über die Lernreflexion. Die Experten gehen von den Inhalten des Lernreflexionsdossiers aus, insbesondere von Ihren Umsetzungsversuchen (siehe 3.Schritt oben). Sie als Kandidat zeigen und reflektieren Ihr Vorgehen während der Ausbildungszeit und der Prüfung, Ihre Fähigkeit zu lernen, Gelerntes zu adaptieren, umzusetzen und die eigenen Leistungen zu beurteilen.

### **Allgemeine Bewertungskriterien des Lernreflexionsdossiers**

Es wird die Präsentation, die Quantität und Qualität des Lernreflexionsdossiers nach folgenden Kriterien bewertet:

- Erfüllung der quantitativen, formalen Vorgaben
- Differenzierung der Beschreibung der Selbst-/Situationsanalyse
- Anspruchsniveau der ausgewählten Anwendungsbeispiele für den Berufsalltag
- Eignung und Relevanz der ausgewählten Umsetzungsversuche
- Reflexionsfähigkeit zu den Umsetzungsversuchen

Im Prüfungsgespräch wird nebst den beruflichen Kompetenzen, die Selbsteinschätzung, die Begründungs-, Lern-, Adaptations- und Denkfähigkeit bewertet.

### **Spezifische Bewertungskriterien der Anwendungsbeispiele und Umsetzungsversuche**

Eine hohe Bewertung erhalten Anwendungsbeispiele und Umsetzungsversuche, die

- den Verantwortungsbereich des Gastro-Betriebsleiters betreffen
- bedeutungsvoll für den Betrieb sind
- umfassenden und konzeptionellen Charakter haben
- sich direkt und positiv auf Gäste, Mitarbeitende und Finanzen auswirken
- einen hohen Realitätsbezug haben
- konkret und ausführlich beschrieben sind
- eine gewisse Komplexität beinhalten

Eine tiefe Bewertung erhalten Anwendungsbeispiele und Umsetzungsversuche, die

- kein entsprechendes Lernziel betreffen
- einer Einzelmassnahme entsprechen
- wenig spezifisch sind
- nicht stufengerecht sind
- eine geringe Komplexität beinhalten

### **Anwendungsbeispiele**

= Ideen, was der Kandidat sich vorstellen könnte, möglicherweise umzusetzen. Müssen nicht umgesetzt werden.

### **Umsetzungsversuche**

= effektiv umgesetzt oder fiktiv beschriebene Umsetzungen in der Praxis. Müssen nicht zwingend Anwendungsbeispiele sein.