

## Inhalte «CheckIn-Semester»

<p><b>Küche</b> (Modulstunden: 280)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Trends und Gästebedürfnisse</li> <li>– Infrastruktur in den Produktionsräumlichkeiten</li> <li>– Lebensmittelsicherheit, HACCP</li> <li>– Basiswissen Einkaufsorganisation, Produktionsplanung, Angebotsplanung</li> <li>– Garmethoden, Kulinarik &amp; Präsentation</li> <li>– Ernährungslehre, Lebensmittelkenntnisse, Nachhaltigkeit</li> </ul>	<p><b>Restauration</b> (Modulstunden: 220)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organisation, Servicearten, Serviceabläufe</li> <li>– Gästegruppen / Typen</li> <li>– Gästebetreuung / Kommunikation</li> <li>– Serviceregeln und Techniken</li> <li>– Arbeiten am Gästetisch</li> <li>– Basiswissen Wein, Kaffee inkl. Serviceregeln</li> </ul>
<p><b>Rooms Division</b> (Modulstunden: 350)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Housekeeping (Grundlagen der Reinigung, Reinigungsarten &amp; -methoden, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheit, Nebenleistungen Gästewäsche, Lost&amp;Found)</li> <li>– Front Office, Guest Relation und Service (Zimmerbewirtschaftung, Beschwerdemanagement, Reservationssysteme &amp; Buchungen, Gästebetreuung, Gästebefragungen &amp; Auswertungen, Servicedienstleistungen,</li> <li>– Nachtbetrieb</li> </ul>	<p><b>Ausbildungscoaching</b> (Modulstunden: 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lernverständnis, Lernstrategien, Lernbiografie</li> <li>– Arbeitstechniken, Selbstreflexion</li> <li>– Zeitmanagement</li> <li>– Entwicklungskompetenz, Gruppendynamik</li> <li>– Persönliche Entwicklung</li> </ul>
<p><b>Einstiegswoche</b> (Modulstunden: 40)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Einblick in die Unternehmerwelt</li> <li>– Austausch und Vernetzung aus Theorie und Praxis</li> <li>– Arbeit mit first und second device</li> <li>– Grundhaltungen im Studium und Berufsleben</li> </ul>	