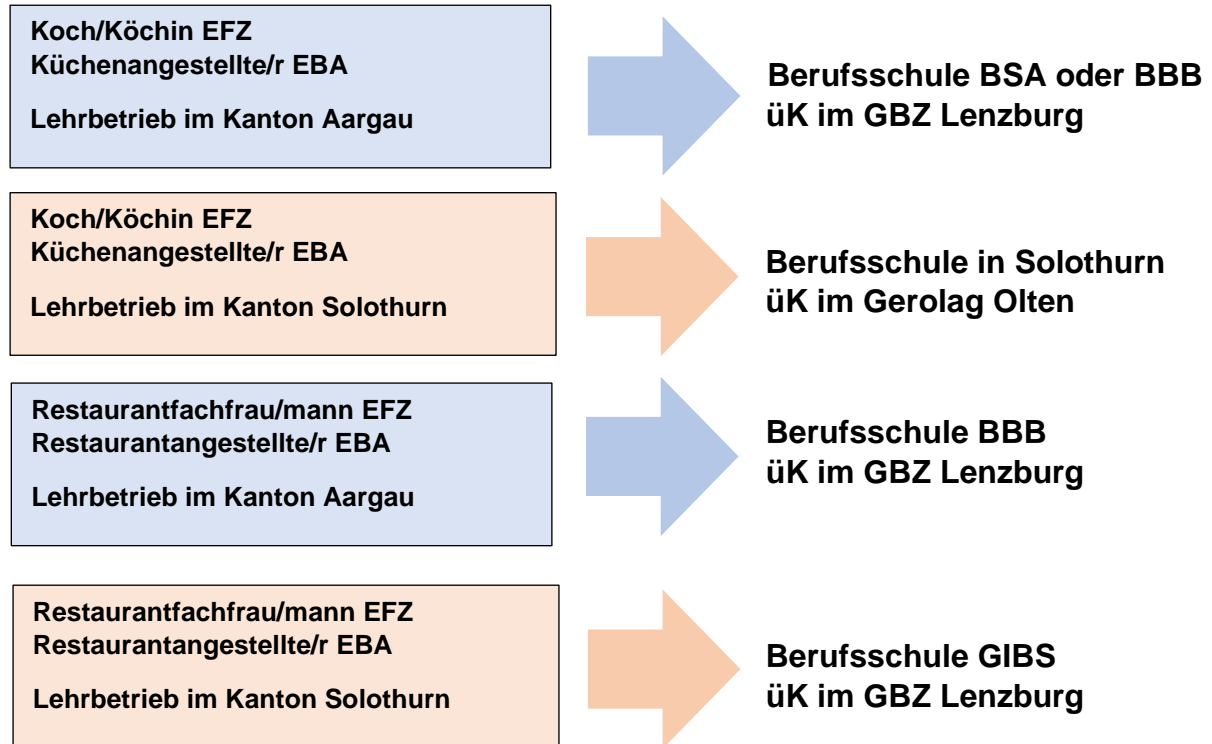


Allgemeine Informationen zu Berufsschule und üK



Informationen zu den überbetrieblichen Kursen (üK)

Schultag

Der üK dauert 4 Tage. Am Berufsschultag findet kein üK statt (Besuch der entsprechenden Berufsfachschule). Der üK kann auch während den Schulferien stattfinden.

Kursort üK

GastroAargau, GastroBildungsZentrum GBZ, Dammweg 23, 5600 Lenzburg
GerolagCenter, Industriestrasse 78, 4600 Olten

Unterrichtszeiten

Der Unterricht beginnt pünktlich:

Küche: 08.00 – 16.30 Uhr

Restaurantberufe: 08.30 – 17.00 Uhr

Erscheinen Sie pünktlich und umgezogen in der entsprechenden Berufskleidung.
(siehe unter *Berufskleidung während dem üK*).

Der Unterricht oder die Schulküche dürfen nur mit Zustimmung der Kursleitung verlassen werden.

Garderoben

GBZ: Garderobenkasten stehen im 3. Stock mit Zahlenschloss zur Verfügung
Gerolag: Für Ihre Garderobe wird Ihnen ein Schlüssel ausgehändigt

Zugangscode GBZ:

Die Garderoben und die üK-Räumlichkeiten erreichen Sie durch eine «Sicherheitstüre». Den Zugangscode dazu erhalten Sie vor dem üK per Mail.

Verpflegung/Pausen

Verpflegung mittags im Kurs.

GBZ: Im Pausenraum stehen eine Wasserbar sowie ein Kaffeeautomat (keine Mensa / kein Kiosk).
Gerolag: Tee/Wasser und Früchte stehen zur Verfügung.

Food Waste

Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, nehmen alle Kursteilnehmenden einen Behälter (Tupperware) mit, um die übrig gebliebenen Nahrungsmittel mitzunehmen.

Berufsbildungsverantwortliche/r

Ein üK Besuch ist ausdrücklich erwünscht – wir freuen uns auf Sie. Melden Sie sich im Sekretariat oder direkt bei der üK Instruktorin oder dem üK Instruktor an.

Verspätungen, Abwesenheiten, Unfälle

Verspätungen oder kurzfristige Absenzen (Krankheit, Unfall) melden Sie unverzüglich unter der «Notfall-Nummer»: **062 737 90 43**.

Kursverschiebungen

Kursverschiebungen sind grundsätzlich nicht möglich. In absoluten Ausnahmefällen reicht die berufsbildungsverantwortliche Person das [Verschiebungsgesuch](#) ein. Sie finden das Formular unter www.hgf-mittelland.ch – Berufsbildung – Grundbildung – Verschiebung üK. Bei Verschiebungen verrechnen wir CHF 50.00.

Kosten

Gemäss Verordnung über die Berufsbildung Art. 21 Abs. 3 trägt der Lehrbetrieb die Kosten für den überbetrieblichen Kurs. Eine Rechnung wird an den Lehrbetrieb geschickt.

Die Kursgebühr ist vor Kursbeginn einzuzahlen.

Jedem Kursteilnehmenden sind die Reisekosten ab Wohnort oder ab Lehrbetrieb durch den Lehrbetrieb auf der Basis Bahnbillett 2. Klasse zu vergüten.

Mitzubringen in den üK

Koch/Köchin EFZ und Küchenangestellte/r EBA

Material

- Persönliche Arbeitsausrüstung (inkl. Messer!)
- Schreibzeug
- Taschenrechner

Lehrmittel

- Lehr- und Rezeptbuch Pauli (in Buchform oder elektronisch)
- Lern- und Leistungsdokumentation (erhalten Sie in der Berufsschule)
- üK Ordner (erhalten Sie am 1. üK Tag im GBZ)
- Die Unterlagen vom vorherigen üK
- Im letzten üK zusätzlich die Wegleitung zum QV
(Download unter www.hgf-mittelland.ch – Berufsbildung – Grundbildung – Prüfungsvorbereitung)

Mitzubringen in den üK

Restaurantfachfrau/mann EFZ und Restaurantangestellte/r EBA

Material

- Schreibzeug/Block
- Zapfenzieher
- Streichhölzer
- Table Crumber (wenn vorhanden)
- Trinkflasche (verschliessbar)
- Je 2 Servicetücher rot / blau

Lehrmittel

- Restaurant-Service Skills-Training Book
- Betriebseigene Speise-, Wein- und Getränkekarte im üK 1 und im üK 4 Sommelier
- Laptop (aufgeladen)
- Package Lernende time2learn im üK 1
- In jedem üK Beooks (Onlinetagebuch)
- Im üK 4 ReFa wenn vorhanden das Lehrbuch mit der entsprechenden Ergänzungskompetenz
- Im letzten üK für alle zusätzlich die Wegleitung zum QV, Speise-, Wein- und Getränkekarte QV (Download unter www.hgf-mittelland.ch – Berufsbildung – Grundbildung – Prüfungsvorbereitung)
- Persönliche Notizen/Empfehlung

Berufskleidung während dem üK

Sie repräsentieren unseren Berufsstand nach aussen – daher legen wir Wert darauf, dass während dem üK saubere und korrekt passende Berufskleidung getragen wird. Hygienische und sicherheitstechnische Aspekte verpflichten uns, Ihr Tenü zu überprüfen und nötigenfalls zu korrigieren. Danke, dass Sie diese Vorgaben einhalten.

Grundsätzlich können Sie das Betriebstenü tragen – es gelten folgende Bedingungen für den üK-Schulbetrieb:

Kochberufe

Koch-Uniform:

- Hose in der richtigen Beinlänge
- Pro Kurstag je 1 Schürze und 1 Torchon
- 1 Foulard, die Kopfbedeckung ist freiwillig
- Geschlossene Arbeitsschuhe mit rutschfester Sohle und keine Turnschuhe/Sneakers, keine offenen Schuhe
- Lange Haare sind zusammengebunden oder im Haarnetz
- Schmuck und Uhren werden abgelegt
- Keine lackierten oder künstlichen (Gel- oder Acryl-) Fingernägel
- Bringen Sie eine Reservegarnitur Ihrer Berufskleidung mit
- Namensschild oder mit dem Namen angeschriebene Kochbluse

Restaurantberufe

Damen:

- Schwarzer Jupe, mindestens knielang, oder schwarze Stoffhose in der richtigen Beinlänge
- Weisses Hemd mit Krawatte oder Fliege oder Weisse Bluse
- Gilet oder Jackett oder Schürze gehören dazu
- Strümpfe/schwarze, lange Socken
- Schwarze Schuhe (siehe unter «Generell gilt»)

Herren:

- Schwarze Stoffhose in der richtigen Beinlänge
- Schwarze Socken
- Weisses Hemd mit Krawatte oder Fliege
- Gilet oder Jackett oder Schürze gehören dazu
- Schwarze Schuhe (siehe unter «Generell gilt»)

Generell gilt:

- Lange Haare sind zusammengebunden
- Geschlossene Arbeitsschuhe mit rutschfester Sohle und keine Turnschuhe/Sneakers, keine offenen Schuhe und keine Ballerinas
- Dezenter Schmuck und dezente Schminke
- Keine farbigen Fingernägel – «French manicure» mit weiss ist erlaubt
- Bringen Sie eine Reservegarnitur Ihrer Berufskleidung mit
- Namensschild oder mit dem Namen angeschriebenes Kleidungsstück

**Wir wünschen allen Teilnehmenden
einen lehrreichen und interessanten Kurs!**

