

Hotel & Gastro formation by

GastroBern
Hotelier-Vereine Bern
Hotel & Gastro Union Bern
Alle Ausbildungsbetriebe
Kanton Bern (alle Ausbildungsbetriebe)
Kanton FR (deutschsprachig) nur für
Restaurationsfachfrau/Mann (Refa)
und Restaurationsangestellte/r (Rean)
Kanton SO Hotelfachfrau/Mann (Hofa)

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE I 2018

Sehr geehrte Damen und Herren

Im Auftrag der Organisationen der Arbeitswelt führt die **Hotel & Gastro formation Bern** (H&Gf) im Juli/August 2018 praktische Kurse (4 Tage) für die neu eintretenden Lernenden durch.

Die überbetrieblichen Kurse (ÜK) stehen unter Aufsicht der Erziehungsdirektion und sind im Schweiz. Berufsbildungsgesetz geregelt. Sie haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Arbeitstechniken des gewählten Berufes einzuführen, und sie im Kurs I auf den praktischen Ausbildungsbeginn im Ausbildungsbetrieb vorzubereiten. Diese Kurse entlasten die Bildungsverantwortlichen für diejenigen Arbeiten, welche zum Ausbildungsbeginn ein mehr oder weniger dauerndes Anleiten und Überwachen erfordern.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass der Besuch dieser Kurse für Lernende obligatorisch ist. Für Absolventen interkantonalen Schulhotel-Kurse HS (Refa/Rean/Hofa) sind diese bereits im Fachkurs integriert. Köchin/Koch EFZ sind für den ersten Kurs anzumelden, die weiteren Kurse sind im Fachkursunterricht (IFK) integriert.

Die Anmeldung für den ÜK I ist umgehend mit beigelegtem Anmeldeformular direkt an unsere Adresse zu richten oder auszufüllen auf unserer Website. Die Kurseinteilung erfolgt unter bestmöglicher Berücksichtigung der gewünschten Kursorte und Daten. Sobald die Durchführung der einzelnen Kurse gesichert ist, wird den Lernenden das Aufgebot mit Details und Lernprogramm an die Privatadresse zugesandt. Der Lehrbetrieb erhält mit der Rechnung vor Kursbeginn eine Aufgebotskopie. **(Datenänderungen erfolgen nur nach direkter Absprache mit den Lernenden)**

Das Kursangebot 2018 entnehmen Sie bitte beiliegenden Anmeldeformularen. ÜK's gelten als Arbeitszeit nach Lehrvertrag gemäss gültigem Arbeitsrecht und Bildungsverordnung. Die Versicherungsleistungen Ihrer Betriebs-Police sind während der Arbeit im Kurs wirksam **auch wenn dieser vor dem vertraglich vereinbarten Ausbildungsbeginn im Betrieb stattfindet.**

Für reguläre Ausbildungen EFZ/EBA berechnet sich der Ausbildungsbetriebsbeitrag nach den gesamten Kurskosten, abzüglich der Subventionen von Bund und Kanton, sowie allgemeinen Verbandsbeiträgen zur weiteren Entlastung der aktiven Ausbildungsbetriebe. Mitgliedern der Trägerverbände hotelleriesuisse und Gastro Bern wird eine entsprechende Ermässigung gewährt.

Die Trägerverbandsreduktion wird nur bei Angabe der vollständigen Mitgliednummer gewährt!

Wir bitten Sie um Kenntnisnahme und stehen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

Hotel & Gastro formation Bern

Bern, im März 2018

Einschreibung an Berufsfachschulen erfolgt automatisch mit Einreichung des Lehrvertrages.
(separater Vermerk bei Teilnahme an interkantonalen Fachkursen)

ÜKI Info dt 2018.doc

Organisation überbetriebliche Kurse Kanton Bern

In Ergänzung zu unseren bisherigen Informationen möchten wir Sie über die aktuelle Entwicklung im Bereich der Kurse für Lernende im Gastgewerbe weiter orientieren. Gültige Basis sind die Bildungsverordnungen der gastgewerblichen Berufe, sowie gesamtschweizerische Richtlinien, Bildungspläne, Modelllehrgänge und Wegleitungen der zuständigen Hotel & Gastro formation in Weggis (www.hotelgastro.ch).

Inhalte und Richtziele der ÜK's sind stichwortartig wie folgt umschrieben:

Handlungskompetenz der Lernenden, in gleichen Massen bestehend aus Fachkompetenz, Eigen- und Sozialkompetenz sowie Methodenkompetenz werden gezielt gefördert.

Fachkompetenz beinhaltet Berufskennnisse und berufliche Fertigkeiten.

Eigen- und Sozialkompetenz sind Selbständigkeit, Eigeninitiative, Eigenverantwortung, Zuverlässigkeit, Kreativität, Leistungsbereitschaft und Teamfähigkeit.

Methodenkompetenz beinhaltet das Erwerben von Techniken, selbständig zu lernen, die Arbeit selbständig zu planen und auszuführen. Konflikte im Team zu bewältigen bzw. neue Problemstellungen kreativ anzugehen und zu lösen.

*Nach Auftrag und Statuten der Hotel & Gastro formation Bern sind **generell** die folgenden Dispositionen während der gesamten Ausbildung geplant:*

ÜK	Periode	REFA EFZ	HOFA* EFZ	KOCH EFZ	Rean (Attest)	Küan (Attest)
I 1. L.jahr	Juli / Aug.	4 Tage	4 Tage Aug./Sept.	4 Tage	4 Tage	4 Tage
II 1. L.jahr	Nov. / Dez. Jan. – Mai	4 Tage	4 Tage Feb.	4 Tage	-	-
II/III 1. L.jahr	Dez. Jan. – Mai	-	-	-	8 Tage	8 Tage
III 2. L.jahr III/IV 2.L.jahr	Jan. - Mai	8 Tage	4 Tage Nov.	8 Tage	-	-
IV 2. L.jahr	Sept. – Nov.	-	4 Tage März	-	4 Tage	4 Tage
V 3. L.jahr	Aug. – Nov.	4 Tage	4 Tage Dez./Jan.	4 Tage	-	-

Dieses Konzept beinhaltet bei den 3-jährigen Ausbildungen insgesamt 20 Kurstage, bei den 2-jährigen Bildungen mit Attest total 16 Tage. Nach Möglichkeit sind wie bisher gleichzeitige, parallele Kurse der diversen Berufsbereiche mit entsprechenden Vorteilen und Einsparungen geplant. Die Kursprogramme werden inhaltlich sowie qualitativ entsprechend aktualisiert.

ÜK-Anmeldeunterlagen für neu eintretende Lernende finden Sie im Anhang!

Bern, im März 2018