

**An Ausbildungsbetriebe
des Kantons BE** (alle Ausbildungsbetriebe),
des Kantons FR (deutschsprachig) und nur für
Restaurantfachfrau/-mann (Refa)
und Restaurantangestellte/r (Rean),
des Kantons SO nur Hotelfachfrau/-mann (Hofa)

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE I 2019

Sehr geehrte Damen und Herren

Im Auftrag der Organisationen der Arbeitswelt führt **Hotel & Gastro formation Bern** (HGf Bern) im Juli/August 2019 die praktischen 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 sowie sie im Kurs I auf den praktischen Ausbildungsbeginn im Lehrbetrieb 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. Absolventen der Blockkurse Köchin/Koch EFZ sind für den ersten Kurs anzumelden, die weiteren Kurse sind im Fachkursunterricht (IFK) integriert.

Die Anmeldung für den ÜK I ist durch die ausbildungsverantwortliche Person über unsere Website vorzunehmen. 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 Kurs-Details an die Privatadresse zugesandt. Der Lehrbetrieb erhält mit der Rechnung vor Kursbeginn eine Kopie dieses Aufgebots. Bitte beachten Sie, dass allfällige Datenänderungen nur nach direkter Absprache mit den Lernenden oder deren Eltern erfolgen.

Die ÜK gelten nach der gültigen Bildungsverordnung als Arbeitszeit. Die Versicherungsleistungen Ihrer Betriebs-Police sind während der Arbeit im Kurs wirksam, auch wenn dieser vor dem vertraglich vereinbarten Ausbildungsbeginn im Betrieb stattfindet. (BGE vom 09.06.1992, 118 V).

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

Die Trägerverbandsreduktion wird nur bei Angabe der vollständigen Mitgliednummer gewährt!

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Hotel & Gastro formation Bern

Bern, im März 2019

P. S.: Die Einschreibung an Berufsfachschulen erfolgt automatisch mit Einreichung des Lehrvertrages beim Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern.

./.

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 Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis (www.hotelgastro.ch).

Inhalte und Richtziele der ÜK sind stichwortartig wie folgt umschrieben:

- **Handlungskompetenz** der Lernenden - in gleichen Massen bestehend aus Fachkompetenz, Eigen- und Sozialkompetenz sowie Methodenkompetenz - wird gezielt gefördert
- **Fachkompetenz** beinhaltet Berufskennnisse und berufliche Fertigkeiten
- **Eigen- und Sozialkompetenz** beinhalten 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 von Hotel & Gastro formation Bern sind generell die folgenden Kurse während der gesamten Ausbildung geplant:

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

Die Anleitung zum Erfassen der Anmeldung auf unserer Webseite (www.gastroformationbern.ch) finden Sie beiliegend.