Berufsprüfung	**BF Spezialisierung**

BF 04 A	**Willkommen auf dem Bauernhof** **Gastronomie und Rahmenprogramme (Aktivitäten)**

Vorbedingungen	Das Modul steht Personen offen, die „Grundlagen Willkommen auf dem Bauernhof" BF 04 besucht haben und sich auf Gastronomie und Rahmenprogramme auf dem Bauernhof spezialisieren möchten.
Kompetenzen	1. Die Absolventinnen und Absolventen kennen die Voraussetzungen für verschiedene Formen von Gästebewirtung, Events und Freizeitaktivitäten auf dem Bauernhof. 2. Sie sind fähig Angebote in der Gästebewirtung, sowie Rahmenprogramme mit Aktivitäten auf dem Bauernhof zu planen.
Inhalte	Entwicklung und Trends Angebotsformen (Bewirtung mit Büffets und Menüs, Café, geschlossene Gesellschaften, Verpflegung Bed and Breakfast, „Bäsebeiz", Partyservice, usw.) Angebotsformen (Bauernhofspiele, Outdoor-Aktivitäten, Kurs- und Seminarangebote usw.) Spezifische gesetzliche Grundlagen, Versicherungen und Rahmenbedingungen: L-GAV, Vertiefung in der Lebensmittelgesetzgebung, kantonale Gesetzgebung und Besonderheiten (Anleitungen), Selbstkontrolle Gestaltung des Verkaufspreises (Kosten-, nachfrage- und wettbewerbsorientiert: Formulare HW-Haus, Vollkostenrechnung) Offerte und Reservation Distribution und Werbemassnamen Qualitätssicherung und spezifische Servicekette (z.B. Qualitätsgütesiegel Q1) Einrichten von geeigneten Räumen (Verarbeitungsküche, Lagerräume, Gästeräume, sanitäre Einrichtungen) und Aussenanlagen für Aktivitäten Planung eines Anlasses für verschiedene gastronomische Angebote und/oder Freizeitangebote (Checklisten, Personaleinsatz) Servicearten, -techniken und Serviceregeln **Umsetzung** Ausarbeiten eines auf die eigenen Ziele und das Zielpublikum abgestimmten Angebots. Sie lassen die erlangten Kompetenzen (BF 04) einfliessen.
Ausbildungsdauer (Std.)	18 Stunden Unterricht (24 Lektionen), inkl. Exkursion
Modullernzielkontrolle	BF 04 plus eine Spezialisierung = Projektskizze (siehe Anhang)

Anerkennung	Die erfolgreich absolvierte Lernzielkontrolle wird **(nur in Verbindung mit BF 04 Grundlagen Willkommen auf dem Bauernhof)** als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter anerkannt und ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.
Anbieter	Land- und Hauswirtschaftliche Ausbildungszentren
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle
Punktezahl	Für die Berufsprüfung Bäuerin ist dieses Modul ein Wahlmodul (nur inkl. Spezialisierung). Für die Berufsprüfung aus dem Berufsfeld Landwirtschaft gibt es 2 Punkte (nur inkl. Spezialisierung).
Bemerkungen	**Mögliche Lehrmittelauswahl**: Diverse Unterlagen von Agridea z.B.: - CD HW-Haus - Ordner Selbstkontrolle - Ordner Gastronomie - Einzelblätter zu spezifischen Themen - Sanu Handbuch „Tourismus ganz natürlich" - Agridea „Ich steige in den Agrotourismus ein" - Agridea „Projektmanagement" Unterlagen der beiden BFS-Fachgruppen Agrotourismus und Direktvermarktung (auf LMZ-Media aufgeschaltet)

Detaillierte Lernziele		
Die Absolventinnen und Absolventen		K-Stufe*
1.1	…erläutern die verschiedenen Typen von Gästebewirtung und ihre Anforderungen, mit Fokus auf regionale, saisonale Produkte und Trends.	K2
1.2	…erläutern Beispiele verschiedener Typen von Events und Aktivitäten, ihre Vor- und Nachteile, Analyse und Entwicklung des entsprechenden Marktes.	K2
2.1	…skizzieren ein Angebot, bei dem die betrieblichen, regionalen und traditionellen Besonderheiten und Spezialitäten berücksichtigt werden und welches den Anforderungen des Marktes und den Erwartungen des Zielpublikums entspricht.	K5
2.2	…berücksichtigen die spezifischen gesetzlichen Grundlagen, Versicherungen und Rahmenbedingungen am eigenen Projekt.	K3
2.3	…planen und gestalten Räume und ihre Einrichtung, sowie Aussenanlagen.	K5
2.4	…planen Werbemassnahmen und die Distribution.	K5
2.5	…erläutern Aspekte der Qualitätssicherung und gestalten Serviceketten und Massnahmenpläne.	K5
2.6	…kalkulieren den Verkaufspreis und erstellen Offerten unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit.	K6
2.7	…planen den Einsatz von Arbeitskräften unter Beachtung der gesetzlichen Rechte und Pflichten.	K5
2.8	…planen einen Anlass und erstellen Abläufe für verschiedene Angebote.	K5
2.9	…kennen die Servicearten, -techniken und –regeln für Speisen und Getränke und wenden sie an.	K3

* Kognitionsstufe nach Bloom

Anhang Modul BF 04

Wegleitung für die Modullernzielkontrolle „Willkommen auf dem Bauernhof"

Die Modullernzielkontrolle ist wie folgt aufgebaut:
1. schriftliche Prüfung: Erstellen einer **Projektskizze** aus dem Themenbereich

a) Skizze

Titelblatt
Inhaltsverzeichnis
1. Einführung/Einleitung (Ausgangslage, Idee, Vorstellung des Betriebes)
2. Zielsetzung
3. Situationsanalyse (Stärke-Schwäche / Chancen-Gefahren-Analyse, Konkurrenzanalyse)
4. Angebot und das Zielpublikum
5. Relevante Teilaspekte (z.B. Gesetzliche Rahmenbedingungen, Infrastruktur, Qualitätssicherung, Preisberechnung)
6. Kostenzusammenstellung / Finanzierung
7. Zeit- und Arbeitsplanung / Einsatz von Arbeitskräften
8. Zusammenfassung/Fazit

Anhang

Umfang: max. 8 DinA4-Seiten (inkl. unterstützende Grafiken und Bilder), Schriftgrösse 11 Arial, einfacher Zeilenabstand. Die Skizze wird in Textform abgefasst.

Beurteilungskriterien für Projektskizze
Vollständigkeit, logische Abfolge, fachliche Richtigkeit, Verständlichkeit und Durchführbarkeit. **Die Endnote wird auf halbe Noten gerundet.**

b) Bemerkungen

Für den Abschluss von weiteren Spezialisierungen kann eine bestehende Projektskizze des ersten Modulabschlusses verwendet und weiterentwickelt werden.