

Voraussetzungen	Das Modul „Gastronomie in der Landwirtschaft“ richtet sich an Landwirte, Landwirtinnen und Bäuerinnen, welche eine agrotouristische Dienstleistung anbieten oder aufbauen wollen. Für die Teilnehmenden ist der vorherige Besuch des Moduls „Agrotourismus“ empfehlenswert
Lernziele	Die Teilnehmenden sind fähig, auf Grund ihrer Kenntnisse über die gesetzlichen Rahmenbedingungen die für ihren Betrieb passenden Anlassarten zu wählen, zu planen und im Bezug auf Gastfreundschaft, Service und Personaleinsatz professionell zu organisieren und durchzuführen.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche und betriebliche Voraussetzungen• Gesetzliche Rahmenbedingungen• Verschiedene Anlassarten• Serviceformen, -techniken und -regeln• Personaleinsatz und Personalführung• Ablaufplanung• Qualitätsentwicklung• Preiskalkulation von konkreten Angeboten• Kundenbetreuung und -bindung auf konkrete Situationen bezogen
Niveau	Berufsprüfung Landwirt/Landwirtin FA und Bäuerin FA
Lernzeit	Das Modul umfasst 40 Stunden Lernzeit (ca. 30 Stunden Unterrichtspräsenz und ca. 10 Stunden persönliche Lernzeit)
Angebotsform	Block-, Tages-, oder Abendkurse
Lernzielkontrolle	Schriftliche Lernzielkontrolle bezogen auf konkrete Fallbeispiele. Zeit 1 Stunde
Anerkennung	Die erfolgreiche Lernzielkontrolle wird als Teilabschluss für die Berufsprüfung Landwirt/Landwirtin FA und Bäuerin FA anerkannt. Das Modul bildet die Grundlage für das Q1 Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe 1
Anbieter	Landwirtschaftliche und bäuerlich-hauswirtschaftliche Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentren
Gültigkeitsdauer	5 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle
Laufzeit	Anpassung nach Bedarf

Lernziele/Kompetenzen

Der Kursabsolvent / die Kursabsolventin soll ... können.	FaK	MeK	SeK	SoK
... die persönlichen und betrieblichen Voraussetzungen für die Gastronomie in der Landwirtschaft beurteilen(K6)	X	X	X	X
... sich des Stellenwerts der Gastfreundschaft bewusst sein und konkrete Massnahmen daraus ableiten (K5)	X	X	X	X
... die relevanten Gesetzgebungen für die Durchführung von Gastronomieangeboten anwenden (K3)	X	X	X	
... die Richtlinien und die Hilfsmittel für die Selbstkontrolle in der Gästebewirtung kennen und umsetzen (K3)	X	X	X	
... die Arbeitsinstrumente des Q1 Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus anwenden (K3)	X	X	X	X
... verschiedene Anlassarten kennen und sie auf den eigenen Betrieb übertragen bzw. die Tauglichkeit für den Betrieb beurteilen (K5, K6)	X	X	X	
... die regionalen Produkte und Anforderungen für deren Anerkennung aufzeigen (K2)	X			
... die Serviceformen, -techniken und –regeln für Speisen und Getränke kennen und diese fachgerecht ausführen (K3)	X	X	X	X
... den Einsatz von Arbeitskräften unter Beachtung der gesetzlichen Rechte und Pflichten planen und umsetzen (K5)	X	X	X	X
... die verschiedenen Faktoren und Hilfsmittel der Preiskalkulation kennen und Kalkulationen für verschiedene Angebote selbständig durchführen (K3)	X	X		
... einen Ablaufplan für konkrete Anlässe erstellen und auf seine Durchführbarkeit überprüfen (K5-6)	X	X	X	X
... Massnahmen zur Kundenbetreuung und –bindung für die eigenen gastronomischen Angebote entwickeln (K5)	X	X	X	X