

Legende zum Stundenplan

	10.8.	17.8.	24.8.	31.8.	Datum, jeweils Montag der Woche
Montagvormittag 08.30 – 12.05 Uhr	Mo-1 SW1 rue zab ST5 200 ST5 200				Kein Unterricht
Montagnachmittag 13.00 – 16.25 Uhr		Mo-2			
	Di-1 SW1 rue he ST5 200 ST5 200	BTW3 gt ST5 102	BTW3 gt ST5 102	BTW3 gt ST5 102	Bezeichnung der Lerneinheit Kürzel der Lehrperson (s. unten) Ort: ST5 = Schwarztorstrasse 5, Zimmer 102, 1. Stock
	Di-2	LPS2 zab ST5 102	LPS2 zab ST5 102		Kein Unterricht am Nachmittag
	Mi-1 SW1 rue zab ST5 200 ST5 200	LPS1 egl ST5 102	LPS1 egl ST5 102	LPS1 egl ST5 102	
	Mi-2	LPS2 zab ST5 102	LPS2 zab ST5 102	LPS2 zab ST5 102	
	Do-1 he ST5 002 ST5 004	FS8 he ST5 002 ST5 004	FS8 he ST5 002 ST5 004	FS8 he ST5 002 ST5 004	Bezeichnung der Lerneinheit (hier: ganzer Tag). Vgl. hinten und Studienführer
	Do-2				

Lehrpersonen

Kürzel Nachname Vorname

bum	Bumbacher Michèle
drs	Da Rin Sandra
dur	Dummermuth Urs
egl	Eggimann Lilianna
gt	Gsteiger Thomas
he	Hess Eliane
jos	Joller Sibylle
ktp	Küttel Pia
mc	Mange Corina
ney	Neuhaus Yves
pfs	Pfeiffer Sibylle Elisabeth
rue	Rupp Erika
sap	Sahli Pascale
shk	Scheidegger Kathrin
smr	Sommer Cristina
sur	Suter Reto
wit	Wiedmer Thomas
zab	Zaugg Barbara

E-mail

michele.bumbacher@bffbern.ch
sandra.darin@bffbern.ch
urs.dummermuth@bffbern.ch
lilianna.eggimann@bffbern.ch
thomas.gsteiger@bffbern.ch
eliane.hess@bffbern.ch
sibylle.joller@bffbern.ch
pia.kuettel@bffbern.ch
corina.mange@bffbern.ch
yves.neuhaus@bffbern.ch
sibylle.pfeiffer@bffbern.ch
erika.rupp@bffbern.ch
pascale.sahli@bffbern.ch
kathrin.scheidegger@bffbern.ch
cristina.sommer@bffbern.ch
reto.suter@bffbern.ch
thomas.wiedmer@bffbern.ch
barbara.zaugg@bffbern.ch

Lerneinheiten (vgl. Studienführer)

RGW 1	Grundlagen der Reinigung 1
RGW 2	Grundlagen der Reinigung 2
RGW 3	Grundlagen der Gastronomie 1
RGW 4	Grundlagen der Gastronomie 2
RGW 5	Grundlagen der Wäscheversorgung
RGW 6	Grundlagen der Gastronomie 3
LPS 1	Lern- und Arbeitsmethoden
LPS 2	Präsentieren und Moderieren
LPS 3	Sprachkompetenz mündlich
LPS 4	Sprachkompetenz schriftlich
FS 1	Grundlagen Hygiene / Reinigung
FS 2	Reinigungssysteme
FS 3	Reinigungsorganisation
FS 4	Ausgestaltung der Reinigungsdienstleistungen
FS 5	Angebotsplanung Gastronomie
FS 6	Service und Anlassorganisation
FS 7	Ausgestaltung der Gastronomiedienstleistungen
FS 8	Textilbeschaffung, Waschprozesse und Waschchemie
FS 9	Wäschereimaschinen
FS 10	Ausgestaltung der Wäschereidienstleistungen
FS 11	Technisches Gebäudemanagement
FS 12	Immobilienmanagement
FS 13	Grundlagen und Entwicklungen im Facility Management
PF 1	Psychologische Grundlagen
PF 2	Soziologische Grundlagen
PF 3	Grundlagen der Führung
PF 4	Kommunikation
PF 5	Motivation
PF 6	Konfliktmanagement
BTW 1	Grundlagen der Betriebsorganisation
BTW 2	Recht
BTW 3	Rechnungswesen 1
BTW 4	Rechnungswesen 2
BTW 5	Informatik 1
BTW 6	Informatik 2
BTW 7	Change Management
BTW 8	Planung, Budgetierung, Controlling
BTW 9	Logistik
HR 1	Grundlagen der Personaladministration
HR 2	Personalentwicklung
HR 3	Schulungen und Instruktionen
PM 1	Methodik des Projektmanagements
PM 2	Schulungsprojekt
PM 3	Betriebsprojekt
SW 1	Einführung / Einführung Diplomarbeit
SW 2	Führung
SW 3	Arbeitssicherheit
SW 4	Ökologie, Nachhaltigkeit
SW 5	Qualitätsmanagement
SW 6	Marketing