

GEFÖRDERT VOM



**Bundesministerium
für Bildung
und Forschung**

Stand 30.12.2014

**Ausbildungsbausteine
für die Berufsausbildung zur
Fachkraft im Gastgewerbe**

Inhalt

Allgemeine Vorbemerkungen

Berufsspezifische Vorbemerkungen

Baueinstruktur

Ausbildungsbaustein 1 (Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation)

Ausbildungsbaustein 2 (Küche)

Ausbildungsbaustein 3 (Service)

Ausbildungsbaustein 4 (Warenwirtschaft)

Ausbildungsbaustein 5 (Wirtschaftsdienst)

Ausbildungsbaustein 6 (Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation)

Anlagen

- Ausbildungsrahmenplan
- Rahmenlehrplan

Allgemeine Vorbemerkungen

1. Ausgangslage

Die bundeseinheitlichen Ausbildungsbausteine (ABB), die das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gemeinsam mit Experten und Expertinnen aus der betrieblichen und berufsschulischen Ausbildungspraxis für 11 bzw. 14 Ausbildungsberufe¹ im Jahre 2007 im Auftrag des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) entwickelt hat, sind zwischenzeitlich, insbesondere auch im Rahmen des BMBF-Förderprogramms JOBSTARTER CONNECT², erfolgreich in der Praxis erprobt worden. Die dort gewonnenen guten Erfahrungen veranlassten das BMBF im Jahre 2013, das BIBB erneut mit der Entwicklung von weiteren ABB („der zweiten Generation“) zu beauftragen. Dabei wurden folgende sieben (bzw. acht) Ausbildungsberufe ausgewählt:

- Änderungsschneider /-in
- Berufskraftfahrer/-in
- Fachkraft für Abwassertechnik
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Fachkraft für Schutz und Sicherheit (inklusive Servicekraft für Schutz und Sicherheit)
- Konstruktionsmechaniker/-in
- Zerspanungsmechaniker /-in

2. Konzept

Das verwendete Konzept für die Entwicklung kompetenzbasierter ABB hat das BIBB bereits im Jahre 2007 mit den beteiligten Bundesressorts sowie den Sozialparteien entwickelt und abgestimmt (FRANK/GRUNWALD 2008 und 2009). Danach gelten für die Entwicklung der Ausbildungsbausteine die folgenden Eckpunkte:

- a. Die ABB eines Berufes werden aus der dem Beruf zugrunde liegenden aktuellen Ausbildungsordnung (AO), dem Ausbildungsrahmenplan (ARP) und dem entsprechenden Rahmenlehrplan (RLP) entwickelt und müssen die darin vorgeschriebenen (Mindest-) Inhalte vollständig umfassen.

¹ Industrie und Handel: Kaufmann/-frau im Einzelhandel (+ Verkäufer/-in), Kaufmann/-frau für Spedition und Logistikdienstleistungen, Fachkraft für Lagerlogistik (+ Fachlagerist/-in), Industriemechaniker/-in, Elektroniker/-in für Betriebstechnik, Chemikant/-in. Handwerk: Kraftfahrzeugmechatroniker/-in, Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Anlagenmechaniker/-in für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik, Elektroniker/-in - Fachrichtung Energie- und Gebäudetechnik, Maler/-in und Lackierer/-in (+ Bauten- und Objektbeschichter/-in).

² Vgl. www.jobstarter.de/ausbildungsbausteine (27.11.2014)

- b. Die ABB orientieren sich am Konzept der beruflichen Handlungsfähigkeit, das heißt, dass *„die Berufsausbildung ... die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang...“*(§1 Abs. 3 BBiG) vermittelt.
- c. Die ABB orientieren sich an einem umfassenden Kompetenzverständnis, das sich am Lernfeldkonzept der Kultusministerkonferenz (KMK) orientiert. Handlungskompetenz wird danach verstanden als *„... die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.“*
- d. Die inhaltliche Gestaltung und Struktur der ABB folgt sinnvollen Teilmengen der AO, des ARP und des RLP, die an den Prinzipien einer vollständigen Handlung ausgerichtet sind und sich am „Handeln in Situationen“ orientieren. Sie bilden berufstypische und einsatzgebietsübliche Arbeits- und Geschäftsprozesse ab, die das berufliche Handeln der ausgebildeten Fachkräfte in ihrer Gesamtheit maßgeblich bestimmen.

Wichtigstes Kriterium für den Zuschnitt der Ausbildungsbausteine ist somit der den Beruf prägende *Arbeits- und/oder Geschäftsprozess*. In jedem Baustein werden mindestens die Qualifikationen vermittelt, die notwendig sind, um die Kompetenzen in dem jeweiligen beruflichen Handlungsfeld abzusichern.

Die Entwicklung der ABB erfolgte – wie bereits schon 2007 - in enger Kooperation mit Experten und Expertinnen der betrieblichen und berufsschulischen Ausbildungspraxis.

Die inhaltliche Gestaltung und Strukturierung der ABB berücksichtigen die Ausbildungsziele, die im jeweiligen Ausbildungsberuf erreicht werden sollen und die im Ausbildungsrahmenplan (ARP) und im Rahmenlehrplan (RLP) festgelegt sind. Die berufstypischen Arbeits- und/oder Geschäftsprozesse bilden die inhaltliche Vorgabe bzw. Eingrenzung für die Entwicklung der ABB. Jedem ABB sind die dazu

gehörenden Lernziele aus dem ARP sowie dessen Entsprechung aus dem RLP zugeschrieben worden, woraus sich auch die angemessene Dauer für die Vermittlung ergibt. Die zeitlichen Richtwerte werden in Wochen angegeben; sie haben empfehlenden Charakter.

Die zeitliche Abfolge der Bausteine ist schematisch dargestellt und hat ebenfalls empfehlenden Charakter (Bausteinstruktur).

Für jeden einzelnen ABB wurden Kompetenzen beschrieben. Die Kompetenzen geben an, was ein Lernender/eine Lernende nach Absolvierung der vorgeschlagenen Vermittlungszeit „können“ soll. Um für technologische oder organisatorische Veränderungen offen zu sein, wurden die Kompetenzen auf einem angemessenen Abstraktionsniveau formuliert.

Zum besseren Verständnis der Kompetenzen und als Anregung für die Umsetzung der ABB in die betriebliche bzw. überbetriebliche oder schulische Ausbildungspraxis wurden zum Teil Konkretisierungen anhand von möglichen Lernsituationen vorgenommen.

Die geltenden Prüfungsregelungen des jeweiligen Ausbildungsberufes bleiben unberührt.

3. Hinweise für die Anwendung der Ausbildungsbausteine

Die vorliegenden ABB sind ein Mittel, um im Übergangsbereich in ausgewählten Qualifizierungen eine schrittweise Vorbereitung auf einen Berufsabschluss zu ermöglichen. Dies betrifft z.B. Jugendliche, die sozial- oder marktbenachteiligt sind, und die deshalb berufsvorbereitende Maßnahmen durchlaufen. Eine zweite mögliche Zielgruppe sind junge Erwachsene, die älter als 25 Jahre sind und bisher noch nicht über einen entsprechenden Berufsabschluss verfügen.

Die Vermittlung der Kompetenzen der ABB eines Ausbildungsberufes sollte die jeweiligen individuellen Entwicklungsstände der Lernenden berücksichtigen. Allerdings wird empfohlen, dass die Gesamtvermittlungsdauer aller ABB eines Berufes die Gesamtzeit von fünf Jahren möglichst nicht überschreiten sollte, da ansonsten die Kompetenzen des zuerst erworbenen ABB zwischenzeitlich veraltet sein könnten.

Die Entscheidung über die Nutzung von Instrumenten der Kompetenzfeststellung und deren Dokumentation liegt in der Verantwortung der Durchführungsträger. Im Rahmen der Erprobung der ABB im Rahmen des Programms JOBSTARTER

CONNECT ist von einigen teilnehmenden Projekten ein sog. *Orientierungsrahmen* entwickelt worden, der durchaus als Grundlage für die Bescheinigung erfolgreich absolvierter ABB herangezogen werden kann (Programmstelle JOBSTARTER 2014, S. 73 ff). Weitere Modelle der Kompetenzfeststellung werden seit 2013 pilothaft im Rahmen eines sog. direkten bzw. indirekten Weges der Zertifizierung bei mehreren Industrie- und Handelskammern in Deutschland erprobt (DIHK 2013).

Literatur

Deutscher Industrie- und Handelskammertag (DIHK 2013): Zertifizierung von Teilqualifikationen – eine Pilotinitiative der IHK-Organisation:

URL:<http://www.dihk.de/themenfelder/aus-und-weiterbildung/ausbildung/ausbildungspolitik/positionen/teilqualifikation> (27.11.2014)

FRANK, Irmgard; GRUNWALD, Jorg-Günther (2008): Ausbildungsbausteine – ein Beitrag zur Weiterentwicklung der dualen Berufsausbildung. In: Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.): Berufsbildung in Wissenschaft und Praxis – BWP, 4/2008, S. 13 – 17.

URL:http://www.bibb.de/dokumente/pdf/bwp_2008_04_frank_ausbildungsbausteine.pdf (27.11.2014)

FRANK, Irmgard; GRUNWALD, Jorg-Günther (2009): Ausbildungsbausteine. In: Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.): Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2009, C. Schwerpunktthema, S. 287 – 298.

URL:http://datenreport.bibb.de/media2009/datenreport_bbb_09_c.pdf (27.11.2014)

Programmstelle JOBSTARTER beim BIBB (Hrsg) (2014): Mit Ausbildungsbausteinen zum Berufsabschluss, (JOBSTARTER PRAXIS – Band 8), Bonn Juni 2014.

(URL:http://www.bmbf.de/pub/Jobstarter_Praxis_-_Band_8.pdf (27.11.2014)). Hier finden sich zum Thema Ausbildungsbausteine ab S. 176 weitere Literaturhinweise sowie auch Hinweise zu Veröffentlichungen der Programmstelle Jobstarter beim BIBB sowie zu Fachpublikationen anderer Stellen.

Berufsspezifische Vorbemerkungen

1. Zugrundeliegender Ausbildungsberuf

Die Ausbildungsbausteine für den zweijährigen Ausbildungsberuf **Fachkraft im Gastgewerbe** basieren auf

- der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998 (BGBl. I. Nr. 10 vom 18.02.1998, S. 351 - 363) – Anlage 1,
- dem Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997) – Anlage 2.

Die Ausbildungsbausteine enthalten alle die im Ausbildungsberufsbild der Ausbildungsordnung angegebenen Inhalte der Ausbildung.

2. Schneidung der Ausbildungsbausteine

Für den Zuschnitt der Bausteine wurden typische Arbeits- und Geschäftsprozesse der Berufe identifiziert. Sie stellen zusammenhängende und abgrenzbare Handlungsfelder der beruflichen Praxis dar und enthalten inhaltlich sinnvolle Teilmengen des Ausbildungsrahmenplans (ARP) und des Rahmenlehrplans (RLP). Darüber hinaus wurde darauf geachtet, dass die Bausteine nicht zu kleinteilig geschnitten wurden und komplexe Arbeitszusammenhänge abbilden, um den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten des ARP sowie die Inhalte der Lernfelder des RLP sind vollständig berücksichtigt, um den Absolventen bzw. Absolventinnen eine Teilnahme an der Zwischenprüfung bzw. der Abschlussprüfung grundsätzlich zu ermöglichen.

Nach der geltenden Ausbildungsordnung (AO) sind die Ausbildungsinhalte des ersten Ausbildungsjahres Gegenstand der Zwischenprüfung. Allerdings zwingt die Untergliederung der Ausbildungsinhalte in Bausteine zu einer Abweichung von der zeitlichen Gliederung der AO. Folgende Schwierigkeiten galt es zu bewältigen:

Es erwies sich als problematisch, dass einige Berufsbildpositionen auf beide Ausbildungsjahre verteilt sind (Berufsbildpositionen 5, 6 und 11). Im Rahmen einer regulär absolvierten dualen Berufsausbildung in einem Ausbildungsbetriebe ist die Einhaltung der zeitlichen Gliederung und inhaltliche Aufteilung der Ausbildungsstationen möglich, aber die Bausteinstruktur bietet diese Flexibilität nicht. Praktikumsbetrieben wäre es vermutlich kaum zu vermitteln, warum Inhalte der

gleichen Ausbildungsstation in zwei getrennten Praktika zu behandeln sind; insbesondere da diese Trennung nicht der Abgrenzung in berufstypische Handlungsfelder entspricht. Die Folge wäre eine künstliche Trennung, die kaum mit einem ganzheitlichen Kompetenzverständnis vereinbar ist. Dies betrifft z. B. die Berufsbildposition 11 (Warenwirtschaft), die gemäß des Ausbildungsrahmenplans mit vier Wochen dem 1. und mit zwölf Wochen schwerpunktmäßig dem 2. Ausbildungsjahr zugeordnet wird. In der vorliegenden Konstruktion wurden diese Inhalte zum Ausbildungsbaustein 4 „Warenwirtschaft“ gebündelt und zeitlich ausschließlich dem 2. Ausbildungsjahr zugeordnet.

Die Berufsbildposition 5 (Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf) ist gemäß der Ausbildungsordnung ebenfalls auf beide Ausbildungsjahre verteilt. Bei der Entwicklung der Ausbildungsbausteine wurden die jeweils darunter gelisteten Fertigkeiten und Kenntnisse berufstypischen Handlungsfeldern zugewiesen. So sind die Inhalte der Berufsbildposition 5 dem Ausbildungsbaustein Nr. 6 „Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation“ und auch dem Ausbildungsbaustein Nr. 3 „Service“ zugeordnet und werden somit auch auf beide Ausbildungsjahre verteilt.

Die Berufsbildpositionen 6 (Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgüter, Arbeitsplanung) und 7 (Hygiene) wurden nicht als eigenständige Handlungsbereiche einer Fachkraft im Gastgewerbe identifiziert. Daher wurden diese beiden Berufsbildpositionen vollständig aufgelöst und in die Ausbildungsbausteine integriert.

Die Inhalte der Berufsbildposition 10 (Büroorganisation und -kommunikation) wurden entsprechend den betrieblichen Geschäftsprozessen und den Tätigkeitsbereichen einer Fachkraft im Gastgewerbe den Ausbildungsbausteinen Nr. 4 „Warenwirtschaft“ und Nr. 6 „Gästebetreuung, Verkaufsförderung und Organisation“ zugewiesen.

Die Folge der Orientierung an berufstypischen und ganzheitlichen Handlungsfeldern ist, dass erst nach Absolvieren des Ausbildungsbausteins Nr. 4, der zeitlich für das 2. Ausbildungsjahr vorgesehen ist, die Teilnehmer/innen sinnvollerweise an der Zwischenprüfung teilnehmen können, da sie mit diesen Ausbildungsbausteinen alle für die Zwischenprüfung relevanten Kompetenzen erworben haben.

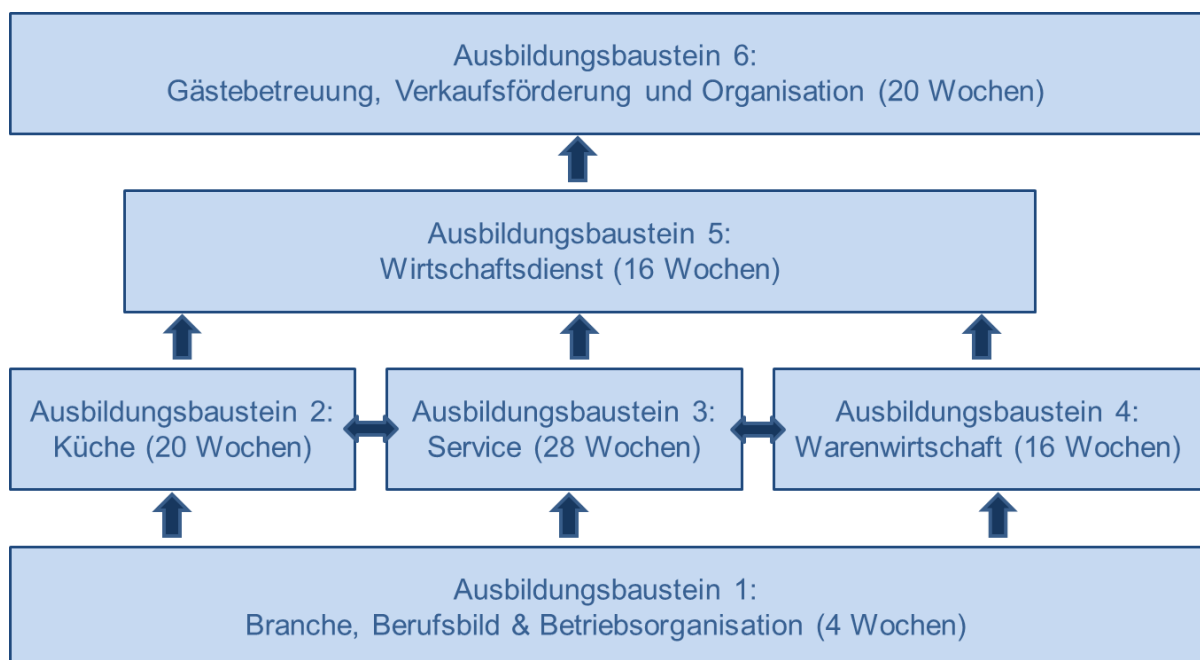
Ergebnis dieser Überlegungen sind folgende sechs Ausbildungsbausteine:

| | |
|---|------------------|
| 1. Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation | 4 Wochen |
| 2. Küche | 20 Wochen |
| 3. Service | 28 Wochen |
| 4. Warenwirtschaft | 16 Wochen |
| 5. Wirtschaftsdienst | 16 Wochen |
| 6. Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation | 20 Wochen |

3. Ausbildungsdauer und zeitliche Abfolge

Die Ausbildungsordnung gibt einen Zeitrahmen von zwei Jahren für die Ausbildung vor. Diese Gesamtzeit wird durch die Gestaltung der Bausteine abgedeckt. Für die Dauer der Ausbildungsbausteine sind keine Margen angegeben, aber die Zeitangaben dienen als Orientierungsgröße und können in Abhängigkeit von der Zielgruppe (Berufsvorbereitung, Nachqualifizierung etc.) variieren.

Die folgende Grafik gibt Hinweise für die sinnvolle Reihenfolge in der Vermittlung der Bausteine.



Der Ausbildungsbaustein Nr. 1 (Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation) steht zwingend zu Beginn des Ausbildungsprogramms. In diesem Baustein werden die Teilnehmenden auf die folgenden Ausbildungsbausteine vorbereitet. Sie erwerben einen Überblick über das Hotel- und Gaststättengewerbe, das Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe sowie das Aufgabenspektrum und das Anforderungsprofil dieses Berufes.

Daran schließen sich entweder der Ausbildungsbaustein Nr. 2 „Küche“, der Baustein Nr. 3 „Service“ oder der Baustein Nr. 4 „Warenwirtschaft“ an. Eine Reihenfolge ist nicht vorgegeben, aber es kann empfehlenswert sein, die Teilnehmenden zunächst im Küchenbereich auszubilden. Zum einen lernen sie so zuerst das Speiseangebot und ihre Zubereitung kennen, was ihnen im Servicebereich bei der Gästeberatung und Bestellaufnahme zugutekommt. Zum anderen kann es für einige Teilnehmenden von Vorteil sein, sich zunächst in betrieblichen Kontexten zu orientieren ohne zeitgleich Publikumsverkehr und Gästekontakt zu bewältigen.

Die ersten drei Ausbildungsbausteine decken zwar zeitlich das erste Ausbildungsjahr ab, aber für die Teilnahme an der Zwischenprüfung sollte auch der Ausbildungsbaustein Nr. 4 „Warenwirtschaft“ absolviert werden, um alle Berufsbildpositionen abzudecken, die gemäß der Ausbildungsordnung dem 1. Ausbildungsjahr zugehören und damit als zwischenprüfungsrelevant gelten.

Es bietet sich an, in der Folge zunächst den Ausbildungsbaustein Nr. 5 (Wirtschaftsdienst) und abschließend den Ausbildungsbaustein Nr. 6 (Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation) zu absolvieren. Im Baustein Nr. 6 wird auf die zuvor erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten aufgebaut, sie bilden die Basis für die zu erlernenden Beratungs- und Organisationstätigkeiten.

4. Hinweise zur Umsetzung

Die Inhalte der Bausteine erfordern grundsätzlich eine starke Einbindung in die betriebliche Praxis, daher ist der Großteil der Ausbildungsinhalte im Betrieb zu vermitteln. Bei der Umsetzung sollen komplexe Arbeits- und Geschäftsprozesse als vollständige Handlung realisiert werden.

Die Umsetzungsbeispiele geben exemplarische Anregungen aus der Praxis für konkrete Arbeitsaufträge in der Umsetzung der Bausteine.

5. Die Zuordnungen zum RLP

Angegebene Zuordnungen können nur Hinweise auf Lernfelder im RLP geben, in denen der Themenbereich eine Rolle spielt – keine konkrete, exakte Zuordnung.

Begründung:

Dem Rahmenlehrplan liegt der Lernfeldgedanke zugrunde. Zur Vermittlung theoretischer Inhalte werden dazu Lernfelder und Lernsituationen als Unterrichtsbeispiele der Praxis abgeleitet.

Bei den vorliegenden Bausteinen ist eine Trennung von praktischer und theoretischer Ausbildung nicht vorgesehen. Die Inhalte des RLP sind in die vollständigen Handlungen (planen – ausführen – bewerten) der Handlungssituationen, die der Ausbildung in Bausteinen zugrunde liegt, zu integrieren. Beispiele der Umsetzung auszuwählen ist von großer Bedeutung, um bei Durchlauf aller Bausteine die gesamten Anforderungen im Beruf (Theorie und Praxis) an Hand geeigneter Handlungssituationen zu vermitteln.

6. Eingebundene Experten

Bei der Entwicklung der Ausbildungsbausteine haben vier Expertinnen und Experten der betrieblichen Ausbildungspraxis und Berufsschule mitgewirkt.

| |
|---|
| Bausteinstruktur des Ausbildungsberufes Fachkraft im Gastgewerbe |
|---|

| | Nr. | Bezeichnung der Ausbildungsbausteine | Dauer (Zeitraumen in Wochen) | Zuordnungen (Schwerpunkt) | | Stellung in der Gesamtausbildung |
|---|-----|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------|---|
| | | | | ARP | RLP | |
| 1. Jahr | 1 | Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation | 4 | Teil I: 1, 2, 3, 4, 5, 7 | 1.1, 1.2 | Einführungsbaustein |
| | 2 | Küche | 20 | Teil I: 6, 7, 8, Teil II: 2 | 1.1 | Vorausgesetzt wird Ausbildungsbaustein Nr. 1. vor Zwischenprüfung |
| | 3 | Service | 28 | Teil I: 5, 6, 7, 9, Teil II: 2 | 1.2, 2.1 | Vorausgesetzt wird Ausbildungsbaustein Nr. 1, vor Zwischenprüfung |
| | 4 | Warenwirtschaft | 16 | Teil I: 10, 11, Teil II: 2, 3 | 1.3, 2.4 | Vorausgesetzt wird Ausbildungsbaustein Nr. 1, vor Zwischenprüfung |
| <i>Zwischenprüfung nach 12 Monaten bzw. 52 Wochen*</i> | | | | | | |
| 2. Jahr | 5 | Wirtschaftsdienst | 16 | Teil I: 6, 7, Teil II: 2,5 | 2.3 | Vorausgesetzt werden die Ausbildungsbausteine Nr. 1 bis 4 |
| | 6 | Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation | 20 | Teil I: 5, 10, Teil II: 1, 2, 3, 4 | 2.1, 2.2, 2.4 | Vorausgesetzt werden die Ausbildungsbausteine Nr. 1 bis 5 |
| Abschlussprüfung nach 24 Monaten bzw. 104 Wochen | | | | | | |

* Gemäß AO soll die Zwischenprüfung (ZP) nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden. Die Teilnahme an der ZP wird nach Vermittlung der Bausteine 1 bis 4 empfohlen.

| | | |
|---|---|---|
| Ausbildungsberuf | Fachkraft im Gastgewerbe | |
| Ausbildungsbaustein | Nr. 1 | Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation |
| Begründung und Hintergründe für die Abgrenzung des Bausteins | <p>In dem Ausbildungsbaustein Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation werden die Lernenden auf das verantwortungsbewusste und methodische Lernen und Arbeiten im Gastgewerbe vorbereitet. Die Lernenden verschaffen sich einen Überblick über das Hotel- und Gaststättengewerbe, das Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe sowie das Aufgabenspektrum und das Anforderungsprofil dieses Berufes. Zudem erschließen sie sich den Aufbau und die Prozessabläufe eines gastronomischen Betriebes. Die Lernenden erhalten Kenntnisse über die Berufsbildung sowie das Arbeits- und Tarifrecht. Sie machen sich mit dem allgemeinen Gesundheits- und Umweltschutz sowie der Arbeitssicherheit vertraut und erlernen die Vorschriften der Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene.</p> | |
| Vermittlungsdauer | 4 Wochen | |
| Stellung in der Gesamtausbildung | <p>Einführungsbaustein: In diesem Baustein werden grundlegende Kompetenzen vermittelt, die in den folgenden Bausteinen vorausgesetzt werden.</p> <p>Nachfolgend: Ausbildungsbaustein Nr. 2 (Küche), Nr. 3 (Service) oder Nr. 4 (Warenwirtschaft).</p> | |

Inhalte des Ausbildungsbausteins:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|---|----------------------------|------------------|
| | | ARP ³ | RLP ⁴ |
| 1 | <p>Die Lernenden kennen die wesentlichen Inhalte des Ausbildungsvertrages und die daraus resultierenden Rechte und Pflichten der beteiligten Vertragspartner. Sie erarbeiten sich die Grundzüge des Arbeits- und Tarifrechtes. Sie können Mitbestimmungsorgane und die Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsverbänden und Gewerkschaften (z. B. IHK, DEHOGA, BdS, NGG, Berufsgenossenschaft) erklären.</p> | I/1 a, b, d, e I/2 c, d | |
| 2 | <p>Die Lernenden verschaffen sich einen Überblick über die Branche Hotellerie und Gastgewerbe und lernen das Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe, das Aufgabenspektrum und die besonderen Anforderungen (z. B. Arbeitszeiten, Schichtdienst, Publikumsverkehr etc.) sowie Fortbildungsmöglichkeiten kennen. Die Lernenden machen sich mit dem Aufbau und den Prozessabläufen eines gastronomischen Betriebes vertraut.</p> | I/1 c | |
| 3 | <p>Die Lernenden erwerben grundlegende Arbeits- und Kommunikationstechniken; sie sind sich der Wichtigkeit des äußeren Erscheinungsbildes und gastorientierten Verhaltens bewusst. Den Lernenden sind sensibilisiert für die Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste sowie auch als Repräsentant des Unternehmens.</p> | I/5 a, b | 1.2 |

³ Siehe Anlage 1

⁴ Siehe Anlage 2

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|---|-----------|-----|
| | | ARP | RLP |
| 4 | Die Lernenden stellen Gefährdungspotenziale fest und schlagen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung vor. Sie ermitteln vorbeugende Maßnahmen zum Brandschutz und beschreiben Verhaltensmaßnahmen bei Bränden und der Brandbekämpfung. Die Lernenden machen sich mit den allgemeinen Regelungen zum Gesundheits- und Umweltschutz vertraut. Sie informieren sich über Arbeitsschutz sowie Unfallverhütungsmaßnahmen und beschreiben Erste-Hilfe-Maßnahmen. | I/3 a – d | 1.1 |
| 5 | Die Lernenden erklären anhand von Beispielen, welche Umweltbelastungen im Betriebsablauf entstehen können und wie die geltenden Regelungen des Umweltschutzes in Bezug auf Energie- und Materialverbrauch sowie Entsorgung angewandt werden. | I/4 a – d | |
| 6 | Die Lernenden recherchieren Grundsätze und Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene sowie zum ökologischen und ökonomischen Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. | I/7 a, b | |
| 8 | Die Lernenden kennen die Vorgehensweisen in verschiedenen Gefahrensituationen (z. B. betrunkene/aggressive Gäste, Geiselnahme, Überfall, Sachbeschädigung, Brand, Evakuierung) und agieren in diesen Situationen gemäß den betrieblichen und gesetzlichen Vorschriften. | I/3 a | |

| | | |
|---|---|--------------|
| Ausbildungsberuf | Fachkraft im Gastgewerbe | |
| Ausbildungsbaustein | Nr. 2 | Küche |
| Begründung und Hintergründe für die Abgrenzung des Bausteins | In diesem Ausbildungsbaustein erhalten die Lernenden einen umfassenden Einblick in die Aufgaben und Arbeitsabläufe im Küchenbereich. Die Lernenden werden befähigt, einfache Speisen vor- und zubereiten sowie anzurichten und zu präsentieren. Sie beherrschen sicher die Handhabung von Geräten und Maschinen im Küchenbereich und wenden die entsprechenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie Maßnahmen des Gesundheits- und Umweltschutzes an. Die Lernenden arbeiten im Team, beteiligen sich an der Arbeitsorganisation und übernehmen einfache Planungsaufgaben für die eigenen Arbeitsabläufe. | |
| Vermittlungsdauer | 20 Wochen | |
| Stellung in der Gesamtausbildung | Voraussetzung für diesen Ausbildungsbaustein ist die erfolgreiche Absolvierung des Bausteins Nr. 1 Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation. Dieser Ausbildungsbaustein muss vor der Zwischenprüfung durchlaufen werden. | |

Inhalte des Ausbildungsbausteins:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|--|---|------------------|
| | | ARP ⁵ | RLP ⁶ |
| 1 | Die Lernenden prüfen Rohstoffe und Produkte auf ihre Beschaffenheit und können sie zur Verwendung in der Speisenzubereitung vorbereiten und bereitstellen, dies erfolgt unter Berücksichtigung der Werterhaltung der Rohstoffe und Produkte. Sie arbeiten im Team und beteiligen sich an der Planung der Arbeitsabläufe. | I/6 a – c I/7 a I/8 a | 1.1 |
| 2 | Die Lernenden können unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Zubereitungsvorschriften, Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit einfache Speisen mittels verschiedener Arbeitstechniken und Garverfahren vor- und zubereiten. Dabei beachten sie die geltenden Hygienevorschriften, Sicherheitsregeln sowie Bestimmungen des Gesundheits- und des Umweltschutzes. Sie nutzen fremdsprachliche und fachsprachliche Begriffe bei ihrer Tätigkeit. | I/3 b – d I/4 b – d I/6 d I/7 a I/8 a – d | |
| 3 | Die Lernenden können Speisen und Produkte portionieren und nach Vorgabe anrichten. Sie können Buffets und Stationen vorbereiten, kontrollieren und bei Bedarf auffüllen. | I/3 b – d I/8 e, f I/6 d II/2 b | |
| 4 | Die Lernenden können ihren Arbeitsplatz selbstständig nachbereiten, reinigen und ordnungsgemäß übergeben. Sie reinigen die benutzten Geräte und Bedarfsgegenstände nach den geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften und setzen Reinigungs- und Desinfektionsmittel ökologisch ein. | I/4 b – d I/6 d, e I/7 a, b II/2 a | |

⁵ Siehe Anlage 1

⁶ Siehe Anlage 2

Beispiele für die Umsetzung:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Beispiele |
|----------|---|
| Zu 1 | <p>Die Lernenden stellen die notwendigen Lebensmittel für ein Gericht gemäß Rezeptur bereit und prüfen die Lebensmittel bezüglich der Haltbarkeit bzw. führen Qualitätschecks durch. Sie beachten dabei die ordnungsgemäße und fachgerechte Lagerhaltung der Produkte sowie deren Verarbeitungsvorschriften in Bezug auf Hygienerichtlinien. Die notwendigen Arbeitsschritte zur sach- und fachgerechten Verarbeitung der Lebensmittel werden in der jeweiligen Reihenfolge nach betrieblichen Vorgaben durchgeführt. Sie arbeiten im Team und beteiligen sich an der Planung der Arbeitsabläufe. Sie sind in der Lage, grundlegende fremd- und fachsprachliche Begriffe zu verstehen und anzuwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezepturberechnung, • Qualitätscheck: z. B. sensorisch, organoleptisch, • Mindesthaltbarkeit: z. B. Milchprodukte, • Verfallsdatum: z. B. Frischfisch, Eiprodukte, Hackfleisch, • Lagerhaltung: z. B. Temperaturbereiche, • Hygienerichtlinien: Personalhygiene, Produkthygiene, Betriebshygiene, • Arbeitsorganisation: Teilnahme an Ablaufplanung, Aufgabenbesprechung. |
| Zu 2 | <p>Die Lernenden bereiten das Mise-en-place für einzelne Gerichte und Bereiche selbständig vor, setzen die Arbeitsschritte unter Berücksichtigung der benötigten Gerätschaften um. Sie produzieren einfache Speisen und Komponenten, sie wenden unterschiedliche Schnitttechniken und Garverfahren an, die zur fachgerechten sowie ökologisch sinnvollen Bearbeitung der Lebensmittel notwendig sind. Die Betriebs- und Personalhygiene werden anhand von Dokumentationen im Rahmen der Qualitätssicherung eigenständig sichergestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garverfahren: z. B. Sous vide, Dünsten, Braten, Kochen, • Qualität und Hygiene: z. B. Führung von HACCP-Listen, • Herstellung einfacher Speisen (z. B. Frühstücks-, Käse- und Wurstplatten, Eierspeisen, einfache Salate), Komponenten (z. B. Kartoffelzubereitungen und weitere Sättigungs- und Gemüsebeilagen) und einfache Süß- und Eisspeisen (z. B. Obstsalat, Tafelobst, Crêpes). |
| Zu 3 | <p>Die Lernenden wirken bei der Produktpräsentation mit, indem Speisen gemäß den gültigen Standards portioniert werden. Buffets und/oder Stationen werden fachgerecht unter Beachtung von Rezepturen und Wirtschaftlichkeit betreut. Einfache Speisen werden gemäß Vorgaben nachproduziert, präsentiert und angerichtet. Sie vermeiden Abfälle bzw. führen diese einer umweltschonenden Entsorgung zu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachgerechte und produktgruppenspezifische Entsorgung: z. B. Papier/Karton, Kunststoffverpackung, Glas, Restmüll, Biomüll, Fette, Sondermüll. |
| Zu 4 | <p>Die Lernenden setzen Geräte fachgerecht, wirtschaftlich und unter Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften sowie des vorbeugenden Brandschutzes ein. Diese werden nach der Verwendung fachgerecht und unter ökonomischen Gesichtspunkten anhand eines Reinigungs- und Desinfektionsplans gesäubert. Nach Abschluss dieser Arbeiten wird der Arbeitsplatz übergeben und kann verlassen werden.</p> |

| | | |
|---|---|----------------|
| Ausbildungsberuf | Fachkraft im Gastgewerbe | |
| Ausbildungsbaustein | Nr. 3 | Service |
| Begründung und Hintergründe für die Abgrenzung des Bausteins | <p>Der Baustein vermittelt die berufstypischen Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse für Tätigkeiten im Servicebereich. Die hier dargestellten Kompetenzen kommen im Ausbildungsbaustein Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation vertieft zur Anwendung.</p> <p>Die Lernenden beherrschen die Umgangsformen und -regeln im Servicebereich. Sie betreuen Gäste und kommunizieren bei Bedarf in einer Fremdsprache auf einfachem Niveau.</p> <p>Die Lernenden nehmen Bestellungen entgegen, servieren fachgerecht Speisen und Getränke und nutzen das betriebliche Kassensystem.</p> <p>Die Lernenden sind vertraut mit der Getränkekunde. Sie können Getränke selbstständig und fachlich richtig zubereiten, befüllen und servieren.</p> | |
| Vermittlungsdauer | 28 Wochen | |
| Stellung in der Gesamtausbildung | <p>Voraussetzung für diesen Ausbildungsbaustein ist die erfolgreiche Absolvierung des Bausteins Nr. 1: Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation.</p> <p>Dieser Ausbildungsbaustein muss vor der Zwischenprüfung durchlaufen werden.</p> | |

Inhalte des Ausbildungsbausteins:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|---|--|------------------|
| | | ARP ⁷ | RLP ⁸ |
| 1 | <p>Die Lernenden sind sensibilisiert für die Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und ihres Verhaltens auf Gäste. Sie sind sich ihrer Rolle als Gastgeber und als Repräsentant des Unternehmens bewusst. Sie arbeiten nach den Regeln der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p> <p>Die Lernenden informieren die Gäste über betriebliche Produkte und Dienstleistungen und geben Ratschläge zu aktuellen Aktionen und Veranstaltungen. Sie nehmen Reservierungen, Mitteilungen und Aufträge entgegen und bearbeiten diese. Im Team besprechen sie aktiv die Vorbereitungen für die anstehenden Tagesaufgaben, beteiligen sich an der Arbeitsorganisation und setzen im zugewiesenen Bereich die vereinbarten Ziele um.</p> <p>Die Lernenden nehmen Gästefeedback entgegen und wirken bei der Bearbeitung von Beschwerden und Reklamationen mit. Dabei wenden sie rechtliche Bestimmungen und betriebliche Regelungen an und zeigen gäste- und unternehmensorientierte Lösungen auf.</p> <p>Die Lernenden kennen die Vorgehensweisen in bestimmten Gefahrensituationen (wie z. B. betrunkene/aggressive Gäste, Überfall, Sachbeschädigung) und agieren in diesen Situationen gemäß den gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften.</p> | I/3 a I/5 a – i I/6 a, c I/7 a I/9 d II/1 a – e | 1.2 2.1 |

⁷ Siehe Anlage 1

⁸ Siehe Anlage 2

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|---|---------------------|-----|
| | | ARP | RLP |
| 2 | <p>Die Lernenden kennen und beherrschen das betriebliche Kassen-/Ordersystem und führen unter Berücksichtigung der praktizierten Serviceformen die Aufnahme von Bestellungen an Speisen und Getränken durch.</p> <p>Die Lernenden arbeiten nach den Servierregeln und wenden die betrieblichen Besonderheiten beim Servieren von Speisen und Getränken an. Sie können Speisen und Getränke fachgerecht servieren, sowie verpacken, zur Mitnahme vorbereiten und austragen. Dabei berücksichtigen sie Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.</p> <p>Sie beobachten zugeordnete Tische sowie Tätigkeitsbereiche und reagieren angemessen auf situationsbedingte Veränderungen unter besonderer Berücksichtigung von Qualitätsparametern während der Öffnungszeiten.</p> | I/7 a I/9 c | |
| 3 | <p>Die Lernenden können selbstständig und fachlich richtig Arbeitsbereiche und-plätze vorbereiten sowie die Servicestation und Informationsbereiche für die Gäste bestücken.</p> <p>Die Lernenden können Tische eindecken und abräumen sowie Stationen nach betriebsspezifischen Vorgaben/Standards bestücken und auffüllen. Sie unterstützen bei der anlass- und angebotsbezogenen Vorbereitung der Gasträume für spezielle Veranstaltungen und setzen die vorbereiteten Ablaufpläne den Gästewünschen entsprechend um.</p> | I/6 a – c II/5 a | |
| 4 | <p>Die Lernenden führen Zahlungsvorgänge aus und erstellen Kaufbelege wie z. B. Rechnungen oder Quittungen. Dabei wenden sie umsatzsteuerliche Vorschriften und betriebsinterne Richtlinien an.</p> | I/9 e | |
| 5 | <p>Die Lernenden sind vertraut mit der allgemeinen Getränkekunde und dem betrieblichen Getränkesortiment. Sie können diesem die zugehörigen Gläserarten und spezifischen Serviermethoden zuordnen. Beim Ausschanken der Getränke berücksichtigen sie die verschiedenen Temperaturbereiche, kennen die Füllmengen und beachten die Füllstriche.</p> <p>Sie halten die Getränkestation in einem betriebsbereiten, hygienischen und ordnungsgemäßen Zustand. Sie beachten die mit dem Getränkeausschank verbundenen rechtlichen Vorschriften.</p> | I/7 a I/9 a, b | |

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|---|---|-----|
| | | ARP | RLP |
| 6 | <p>Die Lernenden gehen fachgerecht mit den im Servicebereich befindlichen Geräten und Maschinen um, setzen Bedienungsanleitungen zur Sicherstellung der Funktionstüchtigkeit ein und melden Störungen. Systematisch stellen sie die Umsetzung gesetzlich vorgeschriebene Anforderungen und betriebliche Erfordernisse sicher.</p> <p>Unter Berücksichtigung von Umwelt- und Hygieneaspekten reinigen und desinfizieren sie die Geräte und Maschinen. Sie treffen Vorkehrungen, um in den schichtvor- und nachbereitenden Zeiten, alle Einzelteile wieder in ein funktionierendes Gesamtsystem zu überführen.</p> <p>Gemäß den gesetzlichen und regionalen Vorschriften werden die anfallenden Wertstoffe fraktioniert und einer Wiederverwertung zugeführt.</p> | <p>I/4 b – d I/6 a – e I/7 a, b II/2 a, b</p> | |

Beispiele für die Umsetzung:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Beispiele |
|----------|---|
| Zu 1 | <p>Die Lernenden sind sensibilisiert für die Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und ihres Verhaltens auf Gäste. Sie sind sich ihrer Rolle als Gastgeber und als Repräsentant des Unternehmens bewusst. Dazu zählen beispielsweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsspezifische Dienstkleidung (z. B. Hygiene, Logo), • Persönliches Erscheinungsbild und Verhalten gegenüber Gästen und in Anwesenheit von Gästen (z. B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, etc.), • Umsetzung des Servicegedanken und betrieblicher Standards – Leitbilder / Philosophien / Konzepte. <p>Die Lernenden kennen die betrieblichen Regeln bzgl. der Umgangsformen im Service und wenden diese bei der Begrüßung, Betreuung und Verabschiedung der Gäste an.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gästetypen und -kreise, • Zielgruppenorientiertes Handeln, • Kommunikation im Gastgespräch (z. B. Anwendung von W-Fragen), • Betriebliche Kommunikationsregeln und -wege. <p>Die Lernenden können Produkt- und Dienstleistungsangebote nach gästespezifischen Anforderungen darstellen und anbieten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviceleistungen – serviceorientiertes Handeln, • Auskünfte über angebotene Speisen und Getränke (z. B. Angebotskarte sowie Sonderaktionen inkl. Preise und Sparangebote) geben, auch in einer Fremdsprache (einfache Ausdrucksweise), • Zusatzinformationen: Qualitäten und Inhaltsstoffe, Zubereitungsformen, Nährwerte und Allergene, • Allgemein geltende Rechtsvorschriften und -verordnungen: z. B. Preisangabenverordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. |
| Zu 2 | <p>Die Lernenden setzen die Serviceformen und Servierarten unter Berücksichtigung üblicher Standards und betrieblicher Gegebenheiten um und bedienen das betriebliche Kassen-/Ordersystem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Full- und Selfservice sowie Home Delivery, • Bestellaufnahmesysteme, • Saisongeschäfte (Aktionen, Menüs), • Inner- und Außerhausverkäufe (Verpackungsmittel und Abgabegrößen), • Umsatzsteuersätze 19% und 7%, • Servierreihenfolgen, • Menüzusammenstellung, • Gästefrequentierung. |

| | |
|------|--|
| Zu 3 | <p>Die Lernenden können Gästeräume anlassbezogen herrichten und eine Endkontrolle mittels einer Checkliste durchführen. Abweichungen zum Standard stellen sie fest, sie beseitigen eigenständig kleinere Mängel und melden größere Schäden dem Vorgesetzten.</p> <p>Die Lernenden setzen Geräte fachgerecht, wirtschaftlich und unter Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften sowie des vorbeugenden Brandschutzes ein. Diese werden nach der Verwendung fachgerecht und unter ökonomischen Gesichtspunkten anhand eines Reinigungs- und Desinfektionsplans gesäubert. Nach Abschluss dieser Arbeiten wird der Arbeitsplatz übergeben und kann verlassen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachbereitende Aufgaben vor Betriebsöffnung und nach Betriebsschließung, • Wiederkehrende Veranstaltungen, • Checklisten und Formulare für Veranstaltungsabläufe, • Sonderaktionen und Produktneueinführungen, • Dekorationen, • Eindecken von Gästetischen (z. B. Bankett, Frühstück), • Auf- und Abbau von Buffets. |
| Zu 4 | <p>Die Lernenden führen Zahlungsvorgänge unter Beachtung der Kassenrichtlinien durch. Sie wirken bei der Erstellung der Tagesabrechnung mit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahlungsmittel: bar: Euro / Fremdwährung, unbar: EC, Kreditkarte, Kundenkarten, • Zahlungssysteme: z. B. stationär und mobil. • Rechnungserstellung, Mehrwertsteuersätze 19% und 7%. • Betriebliche Ablagesysteme. |
| Zu 5 | <p>Die Lernenden kennen die Getränkekunde und das betriebliche Getränkesortiment: alkoholische und nichtalkoholische Getränke, Aufgussgetränke, einfache Mischgetränke. Sie beherrschen die verschiedene Ausschankformen und -größen.</p> <p>Sie sind vertraut mit der fachgerechten Lagerung (z. B. Temperaturbereiche, Mindesthaltbarkeit, offene Weine) sowie mit den geltenden Rechtsnormen wie z. B. Jugendschutzgesetz, Schankgefäßverordnung.</p> |

| | |
|------|--|
| Zu 6 | <p>Die Lernenden sind vertraut mit den eingesetzten Geräte und Maschinen, ihrem Aufbau, ihre Funktionsweise und den Reinigungsverfahren. Sie führen Reinigungsarbeiten nach gesetzlichen Vorgaben, Herstellerempfehlungen sowie betriebsspezifischen Regelungen durch.</p> <ul style="list-style-type: none">• Reinigungspläne und -mittel (HACCP),• Reinigung von Schankanlagen,• Verfahren / Oberflächen / Konzentrate,• Sicherheits- und Warnhinweise,• Bedienungsanleitungen,• Wartungsintervalle. <p>Die Lernenden trennen nach gesetzlichen und betrieblichen Vorgabe Werkstoffe und führen sie der Wiederverwertung zu.</p> <ul style="list-style-type: none">• Umweltschutz,• Umgang mit Ressourcen,• Papier/Kartonagen, Kunststoffe, Biomüll, Fette, Reststoffe,• Verwertungswege,• Regionale Entsorger. |
|------|--|

| | | |
|---|---|------------------------|
| Ausbildungsberuf | Fachkraft im Gastgewerbe | |
| Ausbildungsbaustein | Nr. 4 | Warenwirtschaft |
| Begründung und Hintergründe für die Abgrenzung des Bausteins | Die Lernenden erhalten einen umfassenden Einblick in die Aufgaben und Ziele der Lagerhaltung eines gastronomischen Betriebes unter der Berücksichtigung von Hygiene und Umweltschutz und betriebswirtschaftlichen Aspekten. Sie wirken mit bei der Inventur, der Bedarfsermittlung und der Warenbestellung. Sie nehmen Waren an und prüfen diese. Sie lagern Waren nach gesetzlichen Vorgaben ein, pflegen die Waren und überwachen Lagerbestände auf Fristen, Mengen und Qualitäten. Sie wenden Regeln der betrieblichen Belegverwaltung an unter Nutzung des betrieblichen Warenwirtschaftssystems. | |
| Vermittlungsdauer | 16 Wochen | |
| Stellung in der Gesamtausbildung | Voraussetzung für diesen Ausbildungsbaustein ist die erfolgreiche Absolvierung des Bausteins Nr. 1: Branche, Berufsbild & Betriebsorganisation. Dieser Ausbildungsbaustein muss vor der Zwischenprüfung durchlaufen werden. | |

Inhalte des Ausbildungsbausteins:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|--|-----------------------------------|-------------------|
| | | ARP ⁹ | RLP ¹⁰ |
| 1 | Die Lernenden erschließen sich die betriebliche Lagerhaltung. Sie kennen die Aufgaben, Ziele und Bedeutung der Lagerorte und der Warenwirtschaft. | I/2 a, b | 1.3 |
| 2 | Die Lernenden wirken bei der Bedarfsermittlung und der Warenbestellung mit. Sie nehmen Rohstoffe, Halb- und Fertigprodukte von Lieferanten in Empfang und prüfen diese nach quantitativen und qualitativen Kriterien. Bei der Warenannahme beachten sie rechtliche und betriebliche Vorschriften. Sie gleichen Bestellung und Lieferschein ab. Im Schadensfall, bei Reklamationen sowie bei Leistungsstörungen informieren sie den Vorgesetzten. | I/10 a – d I/11 a II/3 a, b | 1.3 2.4 |
| 3 | Die Lernenden lagern Waren ein und pflegen diese. Sie unterscheiden nach Lagerarten und kontrollieren Lagerbestände. Sie arbeiten nach den Lagergrundsätzen und beachten dabei rechtliche Vorschriften und ökologische Aspekte. Bestandsabweichungen melden sie den Vorgesetzten. Sie sind sich der Konsequenzen dieser Bestandsabweichungen bewusst. | I/11 b, c II/2 b II/3 e | 1.3, 2.4 |
| 4 | Die Lernenden arbeiten bei Inventuren mit und beachten dabei die rechtlichen Vorschriften. | II/3 c | 2.4 |

⁹ Siehe Anlage 1

¹⁰ Siehe Anlage 2

Beispiele für die Umsetzung:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Beispiele |
|----------|---|
| zu 1 | <p>Die Lernenden verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Lagerbereiche und ermitteln die jeweiligen hygienischen, umwelt- und sicherheitsrelevanten Aspekte.</p> <p>Die Lernenden beschreiben die Ziele und Aufgaben der Warenwirtschaft und erklären die Einbindung dieser in betriebliche Abläufe.</p> <p>Die Lernenden erklären die speziellen Aufgaben des jeweiligen Lagers und führen grundsätzliche und spezielle Arbeitsabläufe wie Reinigung, Kontrolle und Lagerung aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerbereiche: Food und Non-Food-Bereiche, Gefahrenstoffe, Leergut, • Hygiene, Umwelt, Sicherheit: z. B. HACCP, Abfalltrennung, Unfallverhütung, Brandschutz. |
| zu 2 | <p>Die Lernenden wirken bei der Bedarfsermittlung und der Bearbeitung innerbetrieblicher Warenströme und Warenbestellung mit.</p> <p>Die Lernenden prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden (offene Mängel) und kontrollieren Bestellungen und Lieferscheine und gleichen diese ab. Anhand einer Warenlieferung führen sie folgende Prüfvorgänge durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf das für die Ware geeignete Transportmittel (z. B. geschlossene Fahrzeuge, Sauberkeit, erforderliche Temperaturbereiche - z. B. Kühlkette), - der notwendigen Warenbegleitpapiere, Abgleich von Bestellung und Lieferung, - auf Beschaffenheit und Güte, - auf Menge, Art und Abpackgrößen. <p>Die Lernenden dokumentieren die Ergebnisse ihrer Wareneingangsprüfung und informieren den Vorgesetzten. Sie kennen den Aufbau von Warenrechnungen und können sie auf sachliche und rechnerische Richtigkeit prüfen. Sie führen die entsprechenden arbeitsplatzbezogenen schriftlichen Arbeiten aus. Sie wissen, weshalb der Umgang mit Schriftstücken organisiert sein muss. Sie wirken mit bei der Führung von Karteien und Dateien, sie registrieren Unterlagen und legen diese unter Anleitung ab.</p> <p>Die Lernenden begründen, weshalb Daten gesichert werden und wenden Möglichkeiten der Datensicherung an. Sie kennen die Notwendigkeit des Datenschutzes und sind in der Lage, Kommunikationsmedien zu nutzen.</p> |
| zu 3 | <p>Die Lernenden sind in der Lage, Waren fachgerecht einzulagern und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren. Sie stellen verdeckte Mängel fest und kennen den Umgang mit diesem Sachverhalt. Sie reagieren auf Lagerverluste durch z. B. Schwund, Verderb und Diebstahl und kennen die betriebswirtschaftlichen und arbeitsrechtlichen Auswirkungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagergrundsätze: z. B. First in-First out (Fifo), Last in-First out (Lifo), Ordnung, Sauberkeit, Sicherheit, Übersichtlichkeit. |
| zu 4 | <p>Die Lernenden wirken bei Inventuren mit und führen unter Anleitung Inventurlisten durch Zählen, Wiegen, Messen und Schätzen. Die betriebswirtschaftliche Bedeutung der Lagerkennzahlen wie z. B. durchschnittlicher Lagerbestand, Lagerumschlagshäufigkeit und Lagerdauer sind ihnen bekannt.</p> |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| Ausbildungsberuf | Fachkraft im Gastgewerbe | |
| Ausbildungsbaustein | Nr. 5 | Wirtschaftsdienst |
| Begründung und Hintergründe für die Abgrenzung des Bausteins | <p>In diesem Ausbildungsbaustein werden die Lernenden sich der zentralen Bedeutung des Wirtschaftsdienstes für das Wohlbefinden der Gäste, aber auch für den betrieblichen Erfolg bewusst und sie handeln danach.</p> <p>Die Lernenden werden befähigt, einen Gastraum zu begutachten und die erforderlichen Reinigungs- und Pflegetätigkeiten zu planen und nach Standard eigenverantwortlich auszuführen. Sie wählen die Reinigungs- und Pflegemittel auf der Grundlage von Materialkenntnis und unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Kriterien aus. Sie halten die für den Wirtschaftsdienst zutreffenden Rechtsvorschriften ein.</p> <p>Die Lernenden sind in der Lage, Gasträume angebots- und anlassbezogen herzurichten und zu kontrollieren. Während der Ausübung ihrer Tätigkeit sind die Lernenden in der Lage, Gäste zu informieren.</p> | |
| Vermittlungsdauer | 16 Wochen | |
| Stellung in der Gesamtausbildung | Dieser Ausbildungsbaustein folgt auf die Ausbildungsbausteine 1 bis 4. | |

Inhalte des Ausbildungsbausteins:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|---|----------------------------------|-------------------|
| | | ARP ¹¹ | RLP ¹² |
| 1 | Die Lernenden können rationelle Arbeitsabläufe beim Reinigen und Pflegen von Gasträumen planen und beurteilen. Dabei wenden sie Reinigungs- und Pflegemittel nach ökologischen und ökonomischen Kriterien an. | I/7 a, b II/5 b | 2.3 |
| 2 | Die Lernenden können Gästeräume anlassbezogen herrichten und eine Endkontrolle mittels einer Checkliste durchführen. Abweichungen zum Standard stellen sie fest, sie beseitigen eigenständig kleinere Mängel und melden größere Schäden dem Vorgesetzten. | I/6 a – e II/2 a, b II/5 a | 2.3 |

¹¹ Siehe Anlage 1

¹² Siehe Anlage 2

Beispiele für die Umsetzung:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Beispiele |
|-----------------|---|
| Zu 1 | <p>Die Lernenden können die Vorgänge Reinigen, Desinfizieren und Pflegen unterscheiden und nach betrieblicher Voraussetzung und Notwendigkeit umsetzen. Ihnen sind die verschiedenen in der Gastronomie üblichen Werkstoffe und Materialien und deren Einsatz bekannt. Durch spezielle Reinigungs- und Pflegemethoden verbessern sie Aussehen, Gebrauchseigenschaften und Werterhalt dieser.</p> <p>Sie können die erforderlichen Reinigungs- und Pflegemittel nach werkstoffbezogenen, ökologischen und ökonomischen Kriterien auswählen und anwenden. Dabei beachten sie die Dosierungs- und Anwendungshinweise sowie arbeitssicherheits- und gesundheitsrelevante Vorschriften. Sie beherrschen die Handhabung von Reinigungsverfahren und -geräten.</p> |
| Zu 2 | <p>Die Lernenden können Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten und eine Endkontrolle mittels einer wiederverwendungsfähigen Checkliste durchführen. Abweichungen zum Standard stellen sie fest, sie beseitigen eigenständig kleinere Mängel und melden größere Schäden dem Vorgesetzten.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| Ausbildungsberuf | Fachkraft im Gastgewerbe | |
| Ausbildungsbaustein | Nr. 6 | Gästebetreuung, Verkaufsförderung & Organisation |
| Begründung und Hintergründe für die Abgrenzung des Bausteins | <p>In diesem Ausbildungsbaustein erhalten die Lernenden einen umfassenden Einblick in das Aufgabenfeld Gästebetreuung und Verkaufsförderung sowie in organisatorische Abläufe. Dabei erwerben sie wesentliche Voraussetzungen für ihre spätere berufliche Handlungsfähigkeit.</p> <p>Die Lernenden beraten Gäste, führen Verkaufsgespräche und unterstützen bei der Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen.</p> <p>Sie wirken an der Durchführung und Auswertung von Maßnahmen der Werbung und der Verkaufsförderung mit.</p> <p>Die Lernenden erledigen unter Nutzung entsprechender Kommunikationsmittel und unter Beachtung des Datenschutzes arbeitsbezogene schriftliche Arbeiten.</p> | |
| Vermittlungsdauer | 20 Wochen | |
| Stellung in der Gesamtausbildung | Dieser Ausbildungsbaustein folgt auf die Ausbildungsbausteine 1 bis 5. | |

Inhalte des Ausbildungsbausteins:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Kompetenzen | Bezug zu | |
|----------|--|--|-------------------|
| | | ARP ¹³ | RLP ¹⁴ |
| 1 | <p>Die Lernenden beraten die Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und der aktuellen Angebote. Sie unterstützen bei der Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen und führen verkaufsfördernde Maßnahmen durch.</p> <p>Sie beteiligen sich an der Durchführung und Auswertung von Gästeumfragen.</p> | I/5 b, c, e, g II/1 a – e II/4 b | 2.1 |
| 2 | <p>Die Lernenden wirken an Maßnahmen der Werbung und der Verkaufsförderung mit und unterstützen bei der Auswertung der Ergebnisse.</p> <p>Sie schlagen geeignete Werbemittel und Werbeträger vor. Dabei berücksichtigen sie wirtschaftliche, rechtliche und ethische Grenzen der Werbung.</p> | II/3 f, g II/4 a – e | 2.2 |
| 3 | <p>Die Lernenden unterstützen bei betrieblichen administrativen Arbeiten, sie können diese erfassen und die notwendigen Maßnahmen ableiten. Dabei nutzen Sie die entsprechenden Kommunikationsmittel und betriebliche Formulare.</p> <p>Sie sichern die Daten unter Beachtung der gesetzlichen und betrieblichen Regelungen zum Datenschutz.</p> | I/10 a – d | 2.4 |

¹³ Siehe Anlage 1

¹⁴ Siehe Anlage 2

Beispiele für die Umsetzung:

| Lfd. Nr. | Beschreibung der Beispiele |
|-----------------|---|
| Zu 1 | <p>Die Lernenden beraten die Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und der aktuellen Angebote und unterstützen bei der Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen.</p> <p>Sie führen verkaufsfördernde Maßnahmen (z. B. Upgrades, Menüempfehlung, saisonale und regionale Angebote, Sampling, Zusatzverkäufe – Food, Non-Food, Rabattkarten, Give-away) durch.</p> <p>Sie beteiligen sich an der Durchführung und Auswertung von Gästenumfragen.</p> |
| Zu 2 | <p>Die Lernenden wirken an der Planung und Gestaltung von Maßnahmen der Werbung und der Verkaufsförderung mit wie z. B. Flyer, Werbebriefe und -anzeigen, Aufsteller, Plakate, Angebotskarten und Sonderaktionen. Sie nutzen Neue Medien, um attraktive Verkaufsangebote zu verbreiten (z. B. Homepage, Social Media, Communities, mobile Datenendgeräte). Dabei berücksichtigen sie wirtschaftliche, rechtliche und ethische Grenzen der Werbung.</p> <p>Sie dekorieren entsprechend der Gästewünsche und/oder des Anlasses die Gasträume. Sie beteiligen sich an der Durchführung von diesen zuvor geplanten Aktionen und unterstützen bei der Auswertung der Ergebnisse.</p> |
| Zu 3 | <p>Die Lernenden sind in der Lage, arbeitsbezogene schriftliche Arbeiten zu erledigen: wie Checklisten führen, Karteien anlegen, Dateien führen, Ablagesysteme pflegen und die Korrespondenz mit Gästen erledigen.</p> <p>Sie nutzen die entsprechenden Kommunikationsmittel und betriebliche Formulare und sichern die Daten unter Beachtung der gesetzlichen und betrieblichen Regelungen zum Datenschutz.</p> |

Herausgeber:
Bundesinstitut für Berufsbildung
Der Präsident
Robert-Schuman-Platz 3, 53175 Bonn