

Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

<p>Berufsbildung</p> <p>Arbeits-, sozial-, mitbestimmungsrechtliche und tarif- oder beamtenrechtliche Vorschriften</p> <p>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</p> <p>Umweltschutz</p>	<p>a) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag feststellen und Aufgaben der Beteiligten im dualen System der Berufsbildung beschreiben b) betrieblichen Ausbildungsplan mit der Ausbildungsordnung vergleichen c) Bedeutung lebensbegleitenden Lernens für die berufliche und persönliche Entwicklung begründen sowie den Nutzen beruflicher Aufstiegs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten darstellen</p> <p>a) arbeits-, sozial- und mitbestimmungsrechtliche Vorschriften sowie für den Ausbildungsbetrieb geltende tarif- oder beamtenrechtliche Vorschriften beachten b) Arbeitsverträge unter Berücksichtigung arbeits-, steuer- und sozialversicherungsrechtlicher Auswirkungen unterscheiden c) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erklären</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>
--	--	---

Wirtschaftliches und nachhaltiges Denken und Handeln	a) Rolle der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für den betrieblichen Erfolg erkennen b) betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und Aspekte der Nachhaltigkeit bei der Aufgabenerledigung berücksichtigen c) Verfahren der Wirtschaftlichkeitsrechnung anwenden d) Kosten-Nutzen-Relationen bei der Aufgabenerledigung beurteilen und Aufgaben effektiv erledigen	
Qualitätsorientiertes Handeln in Prozessen	a) betriebliche Abläufe unter Berücksichtigung von Informationsflüssen, Entscheidungswegen und Schnittstellen einordnen und mitgestalten b) eigenes Handeln im Arbeitsprozess in Bezug auf den Erfolg des Geschäftsprozesses und auf die Belange aller Beteiligten reflektieren und anpassen c) zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsprozessen im Betrieb beitragen	

1. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 14 Wochen	
Küchenbereich	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken	ca. 8 Wochen
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen d) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden e) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten g) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	ca. 1 Woche
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	ca. 2 Wochen
Hygiene	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	ca. 2 Wochen

Systemorganisation

ca. 1 Woche

- a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen
- b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen
- c) Arbeitsabläufe planen und organisieren
- d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen

1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 15 Wochen

Servicebereich

ca. 7 Wochen

- a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen
- b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken
- c) Speisen und Getränke servieren und ausheben
- d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken
- e) betriebliches Kassensystem bedienen

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

ca. 4 Wochen

- a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen
- b) Gastgeberfunktion wahrnehmen
- c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln
- d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen
- e) Gäste empfangen und betreuen
- f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden
- g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren
- h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten
- i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden

Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

ca. 2 Wochen

- a) Arbeitsschritte planen
- b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten
- c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen
- d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen
- e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen

Hygiene

ca. 1 Woche

- a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden
- b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen

Systemorganisation

ca. 1 Woche

- a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen
- b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen
- c) Arbeitsabläufe planen und organisieren
- d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des

Unternehmens nutzen

1. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 10 Wochen
Büroorganisation und –kommunikation a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden	ca. 5 Wochen
Küchenbereich a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten c) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten	ca. 2 Wochen
Servicebereich a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken	ca. 2 Wochen
Systemorganisation a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	ca. 1 Woche

1. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 11 Wochen
Warenwirtschaft a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	ca. 6 Wochen
Systemorganisation a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	ca. 1 Woche
Küchenbereich a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	ca. 2 Wochen
Servicebereich Verkaufsfähigkeit von Produkte prüfen	ca. 2 Wochen

2. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 18 Wochen
---------------------------	----------------------------------

Warenwirtschaft		ca. 10 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln b) Bestellungen einleiten c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen d) Zahlungsvorgänge bearbeiten e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln 		
Systemorganisation		ca. 6 Woche
<ul style="list-style-type: none"> a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen 		
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung		ca. 2 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 		
2. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 19 Wochen	
Wirtschaftsdienst		ca. 10 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten b) Gästeräume reinigen und pflegen 		
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf		ca. 2 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten 		
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung		ca. 1 Woche
<ul style="list-style-type: none"> a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 		
Systemorganisation		ca. 6 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen 		

2. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 15 Wochen	
Werbung und Verkaufsförderung		ca. 8 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten c) bei Werbeaktionen mitwirken d) anlassbezogene Dekorationen ausführen e) werbewirksame Angebote erstellen 		
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf		ca. 1 Woche
<ul style="list-style-type: none"> a) Gespräche gäste- und unternehmens-orientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte 		

Lösungen aufzeigen d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	
Systemorganisation a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	ca. 4 Wochen
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	ca. 2 Wochen

3. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen
Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung a) Belege bearbeiten und prüfen b) Kostenkontrolle durchführen und geeignete Maßnahmen vorschlagen c) Warenwirtschaftssystem einsetzen d) betriebliche Kennzahlen auswerten sowie geeignete Maßnahmen vorschlagen	ca. 10 Wochen
Systemorganisation a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	ca. 6 Wochen

3. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 20 Wochen
Marketing a) Marketinginstrumente betriebsbezogen anwenden b) Produktpräsentation zur Verkaufssteuerung einsetzen c) Ergebnisse von Marketingmaßnahmen bewerten	ca. 10 Wochen
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Beratungs- und Verkaufsgespräche unter Berücksichtigung des Marketingkonzeptes planen und führen b) Beratungs- und Verkaufsgespräche nachbereiten und bewerten c) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	ca. 4 Wochen
Systemorganisation a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	ca. 6 Wochen

3. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen

Personalwesen

ca. 10 Wochen

- a) Personaleinsatz planen
- b) arbeits- und sozialrechtliche Bestimmungen sowie tarifliche und betriebliche Regelungen aufgabenorientiert anwenden
- c) Positionen von Entgeltabrechnungen erklären
- d) Vorgänge in Verbindung mit Beginn und Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen bearbeiten
- e) Vorgänge in Verbindung mit Arbeits- und Fehlzeiten bearbeiten
- f) bei der Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen mitwirken
- g) bei der Personalbeschaffung mitwirken
- h) Ziele und Bedeutung von Mitarbeitergesprächen darstellen

Systemorganisation

ca. 6 Wochen

- a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen
- b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen
- c) Arbeitsabläufe planen und organisieren
- d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen