



Arbeitsgemeinschaft der Thüringer
Industrie- und Handelskammern



Arbeitsgemeinschaft der
Thüringer Handwerkskammern

Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

Bezeichnung:	Servicekraft Beherbergung
Einsatzbereich:	Gastgewerbe
Zielstellung:	<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Qualifikationsbausteins ist der Teilnehmer befähigt, im Gastgewerbe eine Arbeit aufzunehmen.</p> <p>Der Teilnehmer besitzt Fähigkeiten und Fertigkeiten, die Teil des Ausbildungsberufes Fachkraft für Gastgewerbe sind und kann auf diesem Gebiet unter Anleitung eingesetzt werden.</p>
Tätigkeitsmerkmale:	<p>Reinigen und Herrichten der Gasträume</p> <p>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern des Arbeitsbereiches</p> <p>Umgang mit Gästen</p> <p>Waren annehmen, auf Schäden prüfen und lagern</p> <p>Kennen und Anwenden der Hygienegrundsätze</p> <p>Beherrschen der Grundkenntnisse im Servicebereich</p> <p>Anwenden von Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit</p>
Gesamtdauer:	120 Tage Vollzeit (960 h)
Abschluss:	Zertifikat der zuständigen IHK bei bestandenem lehrgangsinternen Kenntnis- und Fertigkeitstest
Berufsentsprechung:	Fachkraft für Gastgewerbe
Inkraftsetzung:	August 2003 – überarbeitet September 2005

Qualifikationsbaustein Servicekraft Beherbergung

Gliederung entsprechend Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> - Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen - Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften nennen und anwenden - Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten - Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweise bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> - Zur Vermeidung betrieblicher Umweltbelastungen im beruflichen Einsatzbereich beitragen - Mögliche Umweltbelastungen erklären - Für den Einsatzbereich geltende Regeln anwenden 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Wirtschaftsdienst	<ul style="list-style-type: none"> - Gästeräume reinigen und pflegen - Gästeräume unter Anleitung angebots- und anlassbezogen herrichten - Mängel feststellen sowie selbständig kleinere Mängel beheben 	20 Tage
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschritte planen - Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten - Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen 	10 Tage

3Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Umgang mit Gästen	<ul style="list-style-type: none"> - Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen - Gastgeberfunktionen wahrnehmen - Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen - Gäste unter Anleitung betreuen - Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten 	10 Tage
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene kennen und anwenden - Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	3 Tage
Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> - Waren annehmen - Waren auf Gewicht, Menge und auf sichtbare Schäden prüfen - Waren nach Vorgaben einlagern - Lagerbestände nach Vorgabe kontrollieren 	10 Tage
Servicebereich	<ul style="list-style-type: none"> - Grundkenntnisse und Fertigkeiten im Service erwerben - Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken - Speisen und Getränke servieren 	7 Tage
Fachpraktische Inhalte		60 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Fachtheorie	In folgenden Komplexen: <ul style="list-style-type: none"> - Sicherheit und Gesundheitsschutz - Umweltschutz - Hygiene - Umgang mit Gästen - Warenwirtschaft - Serviceaufgaben 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<ul style="list-style-type: none"> - Aufbau und Aufgaben des Betriebes beschreiben - Grundfunktionen des Betriebes sowie der einzelnen Teile kennen und erklären 	
Fachtheoretische Inhalte	Im Zusammenhang mit den fachpraktischen Inhalten zu vermitteln	20 Tage

Betriebspraktikum	<ul style="list-style-type: none"> - Innerbetriebliche Arbeits- und Brandschutzvorschriften anwenden - Betriebliche Arbeitsmittel handhaben - Wirtschaftsdienst durchführen und Warenwirtschaft des Praktikumsbetriebes beschreiben - Einfache Serviceleistungen ausführen 	40 Tage
--------------------------	--	----------------

Gesamtdauer		120 Tage
--------------------	--	-----------------