

## Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Servicekraft für Bistro und Systemgastronomie</b>
<b>Einsatzbereich:</b>	Gastgewerbe
<b>Zielstellung:</b>	<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 Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie sind und kann auf dem Gebiet des Gastgewerbes unter Anleitung eingesetzt werden.</p>
<b>Tätigkeitsmerkmale:</b>	<p>Korrektur Umgang und Kommunikation mit Gästen</p> <p>Durchführen der wesentlichen Serviceleistungen</p> <p>Entgegennehmen von Bestellungen</p> <p>Herstellen von einfachen Speisen</p> <p>Anwenden der Hygienegrundsätze</p> <p>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern des Arbeitsbereiches</p> <p>Anwenden von Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit</p>
<b>Gesamtdauer:</b>	120 Tage Vollzeit (960 h)
<b>Abschluss:</b>	<p>Zertifikat der zuständigen IHK</p> <p>bei bestandenem lehrgangsinternen Test</p> <p>(Schriftlicher Kenntnistest und praktischer Fertigkeitstest)</p>
<b>Berufsentsprechung:</b>	Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie
<b>Inkraftsetzung:</b>	Dezember 2005

# Qualifikationsbaustein Servicekraft für Bistro und Systemgastronomie

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"> <li>- Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>- berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften nennen und anwenden</li> <li>- Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>- Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweise bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zur Vermeidung betrieblicher Umweltbelastungen im beruflichen Einsatzbereich beitragen</li> <li>- mögliche Umweltbelastungen erklären</li> <li>- für den Einsatzbereich geltende Regeln anwenden</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen</li> <li>- Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen</li> <li>- Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkte informieren und beraten</li> <li>- Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten</li> </ul>	8 Tage
Werbung und Verkaufsförderung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und entsprechend einsetzen</li> <li>- verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten</li> </ul>	2 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Servicebereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundkenntnisse und Fertigkeiten im Service erwerben</li> <li>- Bestellungen entgegennehmen</li> <li>- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</li> <li>- Speisen und Getränke präsentieren</li> <li>- Kassensysteme bedienen</li> </ul>	10 Tage
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</li> <li>- Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</li> </ul>	5 Tage
Küchenbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen kennen und anwenden</li> <li>- Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</li> <li>- Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen und Rezepturen zu einfachen Speisen verarbeiten</li> <li>- Einhaltung der Qualitätsstandards</li> <li>- Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</li> <li>- Bei der Produktpräsentation mitwirken</li> </ul>	15 Tage
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsschritte planen</li> <li>- Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen</li> <li>- Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</li> </ul>	15 Tage
Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Waren annehmen</li> <li>- Waren auf Gewicht, Menge und auf sichtbare Schäden prüfen</li> <li>- Waren nach Vorgaben einlagern</li> <li>- Lagerbestände nach Vorgabe kontrollieren</li> </ul>	5 Tage
<b>Fachpraktische Inhalte</b>		<b>60 Tage</b>

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Fachtheorie	in folgenden Komplexen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheit und Gesundheitsschutz</li> <li>- Umweltschutz</li> <li>- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</li> <li>- Beratung und Betreuung von Gästen</li> <li>- Hygiene im Küchenbereich</li> <li>- Arbeitsmittel und Arbeitsplanung</li> <li>- präsentieren und verkaufen von Produkten</li> <li>- nutzen von vorhandenen Informations- und Kommunikationsmitteln</li> <li>- Serviceleistungen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
<b>Fachtheoretische Inhalte</b>	im Zusammenhang mit den fachpraktischen Inhalten zu vermitteln	<b>20 Tage</b>

<b>Betriebspraktikum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen lernen des Praktikumsbetriebes</li> <li>- innerbetriebliche Arbeits- und Brandschutzvorschriften einhalten und anwenden</li> <li>- betriebliche Arbeitsmittel handhaben und pflegen</li> <li>- Herstellung einfacher Speisen; warmes und kaltes Büfett</li> <li>- Serviceleistungen ausführen</li> </ul>	<b>40 Tage</b>
--------------------------	--	----------------

<b>Gesamtdauer</b>		<b>120 Tage</b>
--------------------	--	-----------------