



Arbeitsgemeinschaft der Thüringer
Industrie- und Handelskammern



Arbeitsgemeinschaft der
Thüringer Handwerkskammern

Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

Bezeichnung:	Servicekraft Küchenbereich
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>Beherrschen einfacher Arbeitstechniken im Küchenbereich</p> <p>Anwenden der Hygienegrundsätze</p> <p>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern des Arbeitsbereiches</p> <p>Umgang mit Gästen</p> <p>Beherrschen der Grundfertigkeiten 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 Koch / Köchin
Inkraftsetzung:	August 2003

Qualifikationsbaustein Servicekraft Küchenbereich

Gliederung entsprechend Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe und Verordnung über die Berufsausbildung des Ausbildungsberufs Koch / Köchin

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
Küchenbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden - Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten - Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen und Rezepturen zu einfachen Speisen verarbeiten - Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten - Bei der Produktpräsentation mitwirken 	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

Teile 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 - Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren 	10 Tage
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden - Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	5 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"> - Grundkenntnissen und Fertigkeiten im Service erwerben - Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken - Speisen und Getränke servieren und ausheben 	5 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 - Einfache 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 erklären 	
Fachtheoretische Inhalte	Im Zusammenhang mit den fachpraktischen Inhalten zu vermitteln	20 Tage

Betriebspraktikum	<ul style="list-style-type: none"> - Innerbetriebliche Arbeits- und Brandschutzvorschriften einhalten - Betriebliche Arbeitsmittel handhaben - Im Küchenbereich mitarbeiten - Die Warenwirtschaft des Praktikumbetriebes erläutern - Einfache Serviceleistungen ausführen 	40 Tage
--------------------------	--	----------------

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