



Arbeitsgemeinschaft der Thüringer  
Industrie- und Handelskammern



Arbeitsgemeinschaft der  
Thüringer Handwerkskammern

## Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Servicekraft Küchenbereich</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 Fachkraft für Gastgewerbe sind und kann auf diesem Gebiet unter Anleitung eingesetzt werden.</p>
<b>Tätigkeitsmerkmale:</b>	<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>
<b>Gesamtdauer:</b>	120 Tage Vollzeit (960 h)
<b>Abschluss:</b>	Zertifikat der zuständigen IHK bei bestandenem lehrgangsinternen Kenntnis- und Fertigkeitstest
<b>Berufsentsprechung:</b>	Fachkraft für Gastgewerbe Koch / Köchin
<b>Inkraftsetzung:</b>	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"> <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
Küchenbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen 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>- Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</li> <li>- Bei der Produktpräsentation mitwirken</li> </ul>	20 Tage
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsschritte planen</li> <li>- Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</li> <li>- Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen</li> </ul>	10 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Umgang mit Gästen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen</li> <li>- Gastgeberfunktionen wahrnehmen</li> <li>- Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen</li> <li>- Gäste unter Anleitung betreuen</li> <li>- Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten</li> <li>- Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren</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
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>	10 Tage
Servicebereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundkenntnissen und Fertigkeiten im Service erwerben</li> <li>- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</li> <li>- Speisen und Getränke servieren und ausheben</li> </ul>	5 Tage
<b>Fachpraktische Inhalte</b>		<b>60 Tage</b>

<b>Teile des Ausbildungsberufes</b>	<b>zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse</b>	<b>Dauer</b>
Fachtheorie	in folgenden Komplexen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheit und Gesundheitsschutz</li> <li>- Umweltschutz</li> <li>- Hygiene</li> <li>- Umgang mit Gästen</li> <li>- Warenwirtschaft</li> <li>- Einfache Serviceaufgaben</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Aufgaben des Betriebes beschreiben</li> <li>- Grundfunktionen des Betriebes sowie der einzelnen Teile erklären</li> </ul>	
<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>- Innerbetriebliche Arbeits- und Brandschutzvorschriften einhalten</li> <li>- Betriebliche Arbeitsmittel handhaben</li> <li>- Im Küchenbereich mitarbeiten</li> <li>- Die Warenwirtschaft des Praktikumbetriebes erläutern</li> <li>- Einfache Serviceleistungen ausführen</li> </ul>	<b>40 Tage</b>
--------------------------	--	----------------

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