



Arbeitsgemeinschaft der Thüringer
Industrie- und Handelskammern



Arbeitsgemeinschaft der
Thüringer Handwerkskammern

Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

Bezeichnung: Servicekraft Restaurantbetreuung

Einsatzbereich: Gastgewerbe

Zielstellung: Nach erfolgreichem Abschluss des Qualifikationsbausteins ist der Teilnehmer befähigt, im Gastgewerbe eine Arbeit aufzunehmen.
Der Teilnehmer besitzt Fähigkeiten und Fertigkeiten, die Teil des Ausbildungsberufes Fachkraft für Gastgewerbe sind und kann auf diesem Gebiet unter Anleitung eingesetzt werden.

Tätigkeitsmerkmale: Durchführen der wesentlichen Serviceleistungen
Korrektur Umgang und Kommunikation mit Gästen
Entgegennehmen von Bestellungen
Vorbereiten der Rechnungslegung
Anwenden der Hygienegrundsätze
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern des Arbeitsbereiches
Anwenden von Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit

Gesamtdauer: 120 Tage Vollzeit (960 h)

Abschluss: Zertifikat der zuständigen IHK
bei bestandenem lehrgangsinternen Test
(Schriftlicher Kenntnistest und praktischer Fertigkeitstest)

Berufsentsprechung: Fachkraft für Gastgewerbe

Inkraftsetzung: November 2003



Qualifikationsbaustein Servicekraft Restaurantbetreuung

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
Servicebereich	<ul style="list-style-type: none"> - Grundkenntnisse und Fertigkeiten im Service erwerben - Bestellungen entgegennehmen - Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken - Speisen und Getränke servieren und präsentieren - Rechnungslegungen vorbereiten - Kassensysteme bedienen 	20 Tage
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschritte planen - Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen - Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen 	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 Verhalten 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 Produkte informieren 	15 Tage
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden - Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	5 Tage
Wirtschaftsdienst	<ul style="list-style-type: none"> - Gästeräume reinigen und pflegen - Gästeräume unter Anleitung angebots- und anlassbezogen herrichten - Mängel feststellen sowie kleinere Mängel selbständig beheben 	10 Tage
Fachpraktische Inhalte		60 Tage

F:\DATEN\BUBILVALLE\IHK 24\Servicekraft\SK_Restaurantbetreuung_3.doc



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 - Wirtschaftsdienst - Serviceleistungen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<ul style="list-style-type: none"> - Aufbau und Aufgaben des Betriebes erläutern - 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 und anwenden - betriebliche Arbeitsmittel handhaben - Serviceleistungen ausführen - im Wirtschaftsdienst mitarbeiten 	40 Tage
--------------------------	--	----------------

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

