

GASTGEWERBE

**1. Bezeichnung des Qualifizierungsbausteines:**

Kalt – und Heißgetränke, der eigenen Speisekarte entsprechend, an der Theke zubereiten und anrichten

**2. Zugrundeliegender Ausbildungsberuf :**

Bezeichnung, Datum der Anerkennung, Fundstelle der Ausbildungsordnung im Bundesgesetzblatt/Bundesanzeiger:

Branchenkonzept des Hotel- und Gaststättengewerbes mit den folgenden Berufen: Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau. VO Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998 (BGBl. I S. 351)

**3. Qualifizierungsziel:**

Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften sind bekannt und können von den Teilnehmenden in bekannten Situationen angewendet werden. Die Teilnehmenden beherrschen die Handhabung der Kaffeemaschine. Sie können diese entsprechend der Bestellung einsetzen. Kalt- und Heißgetränke (entsprechend der eigenen Speisekarte) können in entsprechenden Gläsern/Tassen angerichtet werden. Die Hygienevorschriften sind bekannt und können für einen spezifischen Bereich von den Teilnehmenden angewendet werden.

Vorrangig dient die berufliche Qualifizierung für Tätigkeiten im Gastgewerbe, maßgeblich im Thekenbereich.

**4. Dauer der Vermittlung:**

Angaben der Dauer in Zeitstunden:

<b>Gesamtdauer:</b>	140-420 Std.
<b>Davon Vermittlungszeit:</b>	
<b>Fachtheorie:</b>	40
<b>Fachpraxis</b>	Mind. 200

## **5. Voraussetzungen/ Notwendige Vorkenntnisse:**

### Voraussetzungen der Teilnehmenden:

Das Arbeiten im Gastgewerbe verlangt neben personalen Kompetenzen wie Pünktlichkeit, Motivation und Flexibilität auch sozial-kommunikative Kompetenzen wie z.B. Teamfähigkeit und Kommunikationsfähigkeit. Das Empfinden für die eigene Körperhygiene sollte ebenfalls selbstverständlich sein.

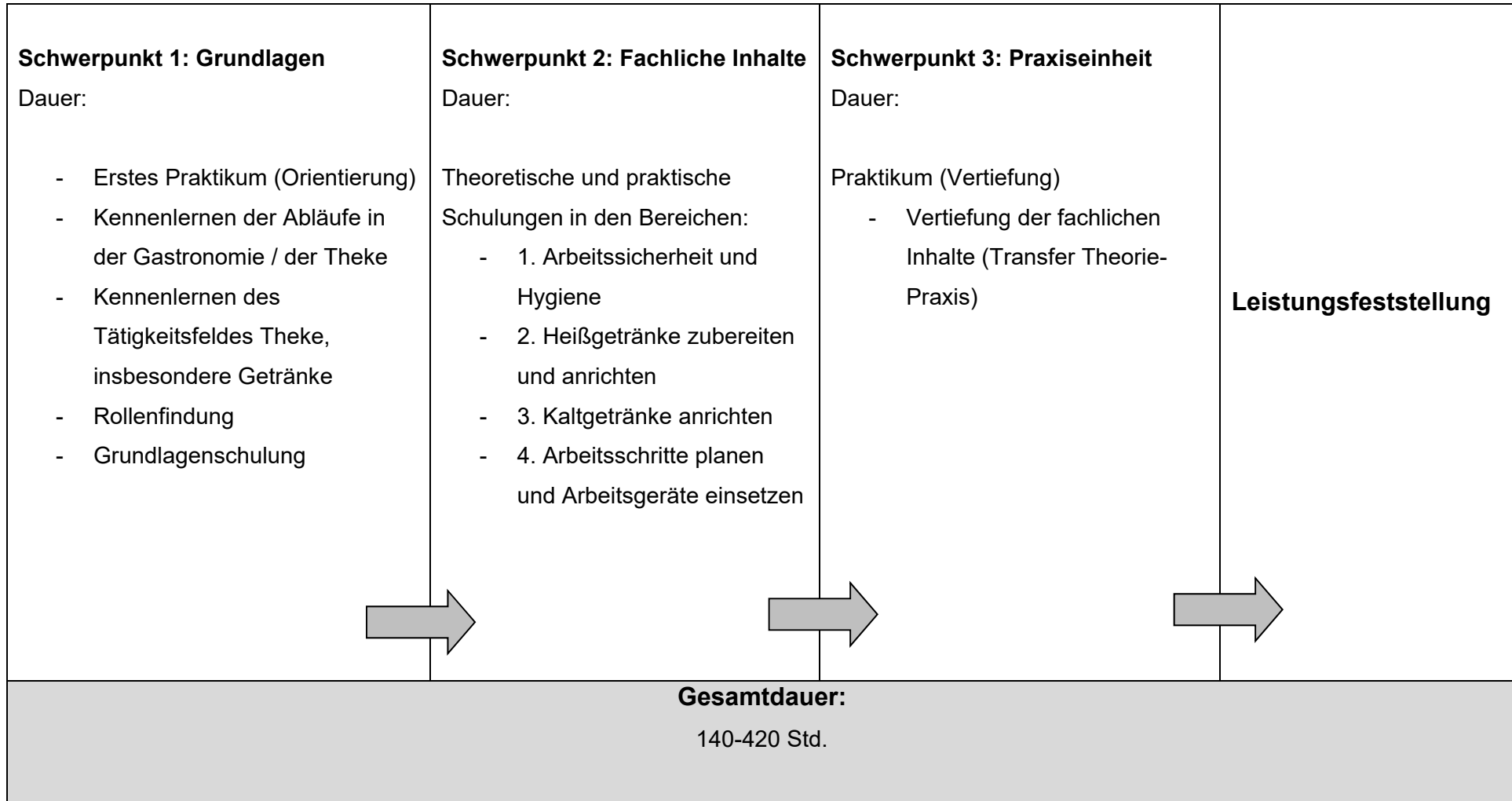
### Vorausgesetzte bereits absolvierte Qualifizierungsbausteine:

keine

## **6. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse / Ablauf:**

Die Inhalte des Qualifizierungsbausteines sind praxisorientiert. Bei der Qualifizierung werden über die Inhalte des Qualifizierungsbausteines hinaus Kenntnisse in den Bereichen betriebliche Gegebenheiten, Sicherheit und Gesundheitsschutz, Umgang mit Gästen, Einsetzen und Umgang mit Geräten und Maschinen, Hygiene, Küchenbereich und Warenwirtschaft erworben. Neben dem Erlernen von berufsspezifischen Kenntnissen werden außerdem soziale und kognitive Kompetenzen geschult. Der ganzheitliche Zusammenhang der beruflichen Tätigkeit soll dabei erhalten bleiben.

**Ablauf:**



**SCHWERPUNKT 2: Fachliche Inhalte**

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen im Ausbildungsrahmenplan		Dauer	Schulungsunterlagen
<b>1. Arbeitssicherheit und Hygiene</b>	<b>3</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Nr.3)</b>		UVV-Koffer / Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial
Beherrscht die erlernten Gefahren- und Sicherheitssvorgaben und kann Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung in bekannten Situationen anwenden	3 a	Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen		UVV-Koffer / Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial
Beherrscht die erlernten berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kann diese in bekannten Situationen anwenden	3 b	berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden		UVV-Koffer / Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial
	<b>7</b>	<b>Hygiene (§ 4 Nr. 7)</b>		Personalhygiene / Arbeitsplatzhygiene - Skript Remstal Werkstätten
Kann erlernte Grundsätze der Hygiene wiedergeben und in bekannten Situationen anwenden	7a	Vorschriften und Grundsätze zur Personal-und Betriebshygiene anwenden		Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen im Ausbildungsrahmenplan		Dauer	Schulungsunterlagen
<b>2. Heiß- und Kaltgetränke zubereiten und anrichten</b>		<b>9. Servicebereich (§ 3 Nr. 9</b>		Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial
Beherrscht die erlernten Schritte zur Prüfung der Verkaufsfähigkeit von Produkten und kann diese in bekannten Situationen anwenden. Kann bekannte Ware entsprechend rausnehmen und MHD beurteilen und ggf. aussortieren		9a Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen		
Beherrscht das erlernte Zubereiten von Heißgetränken sowie das Ausschchenken von Getränken und kann diese in bekannten Situationen anwenden Kann Kaffee-, Tee-, Kakaospezialitäten zubereiten sowie Bier, Limonade, Wasser, Wein und Mischgetränke ausschchenken		9b Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschchenken		

Zu vermittelnde Tätigkeiten		Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen im Ausbildungsrahmenplan	Dauer	Schulungsunterlagen
<b>4. Arbeitsschritte planen, Arbeitsgeräte einsetzen</b>	<b>6a</b>	<b>Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4 Nr. 6)</b>		Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial
Beherrscht erlernte Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten zu planen und durchzuführen und kann diese in bekannten Situationen anwenden	6a	Arbeitsschritte planen		
Beherrscht erlernte Schritte in der Gestaltung des Arbeitsplatz nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen und kann diese in bekannten Situationen anwenden	6b	Arbeitsplatz unter hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten		
Beherrscht erlernte Schritte der Arbeitsvorbereitung bereichsbezogen und kann diese in bekannten Situationen anwenden	6c	Arbeitsvorbereitung bereichsbezogen durchführen		
Beherrscht erlernte Möglichkeiten des Einsatzes oder der Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern und kann diese in bekannten Situationen anwenden	6d	Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen, reinigen und pflegen (Zusammenfassung von 6 d und 6 e)		

Qualifizierungsbaustein nach BBiG (BAVBVO)

## **7. Leistungsfeststellung**

Arbeitsprobe (15-30 Min.)

Schriftlicher Test (15-30 Min.) oder Befragung

(Auswahl aus Tests Capito Bodensee, Berufliche Grundlagen Hauswirtschaft, Schulungsmaterial )

## **8. Anschlussmöglichkeiten**

Bisher keine

## **9. Entwickler und durchführender Bildungsträger des Qualifizierungsbausteines:**

ZAW gGmbH

Thanheimerstr. 46

72406 Bisingen

## **10. Bestätigung des Qualifizierungsbausteines erfolgt durch:**

IHK Reutlingen

Hindenburgstraße 54

72762 Reutlingen

Der Qualifizierungsbaustein wurde von der zuständigen Stelle bestätigt.

---

Datum, Unterschrift