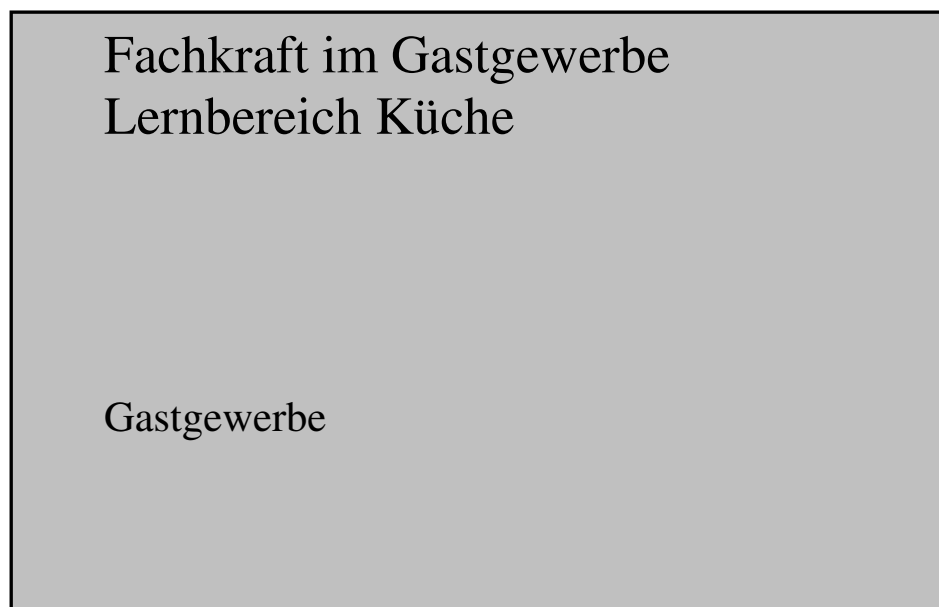


# Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung



# Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

## Anlage zum Ausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: .....

Verantwortlicher  
Ausbilder: .....

Auszubildender: .....

Ausbildungsberuf: **Fachkraft im Gastgewerbe, Lernbereich Küche**

Ausbildungsdauer : 24 Monate

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt. Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Auszubildende(r):

Gesetzliche(r) Vertreter des/ der  
Auszubildende(n):

\_\_\_\_\_  
Unterschrift:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift(en):

\_\_\_\_\_  
Datum:

\_\_\_\_\_  
Firmenstempel/ Unterschrift:

## Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

<b>Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht</b>	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	
<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	
<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>
<b>Umweltschutz</b>	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	

# 1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 39 Wochen

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

<p><b>Küchenbereich</b> <b>ca. 23 Wochen</b></p> <p>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu Einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken</p>	<p><b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b> <b>ca. 1 Woche</b></p> <p>a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden</p> <p><b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b> <b>ca. 5 Wochen</b></p> <p>a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p> <p><b>Büroorganisation und -kommunikation</b></p> <p>a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden</p> <p><b>Warenwirtschaft</b> <b>ca. 5 Wochen</b></p> <p>a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren</p> <p><b>Hygiene</b> <b>ca. 1 Woche</b></p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
--	---

# 1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 13 Wochen

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

<p><b>Servicebereich</b> <b>ca. 5 Wochen</b></p> <p>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken c) Speisen und Getränke servieren und ausheben d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken e) betriebliches Kassensystem bedienen</p>	<p><b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b> <b>ca. 6 Wochen</b></p> <p>a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nicht sprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten</p> <p><b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b> <b>ca. 1 Woche</b></p> <p>a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p> <p><b>Hygiene</b> <b>ca. 1 Woche</b></p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p> <p><b>Warenwirtschaft</b> <b>ca. 1 Woche</b></p> <p>d) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten e) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern f) Lagerbestände kontrollieren</p> <p><b>Büroorganisation und –kommunikation</b> <b>ca. 1 Woche</b></p> <p>e) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen f) Schriftstücke registrieren und ablegen g) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern h) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden</p>
--	---

## 2. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 28 Wochen

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

<b>Küchenbereich</b>	<b>ca. 15 Wochen</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b>	<b>ca. 2 Wochen</b>
a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu Einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken		f) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen g) sprachliche und nicht sprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden h) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen i) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen j) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	
		<b>Warenwirtschaft</b>	<b>ca. 5 Wochen</b>
		a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln b) Bestellungen einleiten c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen d) Zahlungsvorgänge bearbeiten e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln	
		<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b>	<b>ca. 4 Wochen</b>
		a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	
		<b>Hygiene</b>	<b>ca. 2 Wochen</b>
		a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	

**2. Ausbildungsjahr** **Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen**  
**Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln**

<p><b>Wirtschaftsdienst</b> <span style="float: right;"><b>ca. 10 Wochen</b></span></p> <p>a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten  b) Gästeräume reinigen und pflegen</p>	<p><b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b> <span style="float: right;"><b>ca. 4 Wochen</b></span></p> <p>a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen  b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p> <p><b>Hygiene</b> <span style="float: right;"><b>ca. 2 Wochen</b></span></p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden  b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
---	--

**2. Ausbildungsjahr** **Gesamtausbildungszeit: 8 Wochen**  
**Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln**

<p><b>Werbung und Verkaufsförderung</b> <span style="float: right;"><b>ca. 4 Wochen</b></span></p> <p>a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen  b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten  c) bei Werbeaktionen mitwirken  d) anlassbezogene Dekorationen ausführen  e) werbewirksame Angebote erstellen</p>	<p><b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b> <span style="float: right;"><b>ca. 2 Wochen</b></span></p> <p>k) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen  l) sprachliche und nicht sprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden  m) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen  n) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen  o) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten</p> <p><b>Büroorganisation und –kommunikation</b> <span style="float: right;"><b>ca. 2 Wochen</b></span></p> <p>i) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen  j) Schriftstücke registrieren und ablegen  k) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern  l) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden</p>
--	--

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Zum Ausbildungsende bestätigen Ausbilder und Auszubildender, dass alle Inhalte vermittelt worden sind.

Ausbilder

Auszubildender

.....

.....