

EIN
LEITFADEN
FÜR DIE
PRAXIS

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

In Ausbildung investieren lohnt sich!

Aktualisierte Ausgabe

Oktober 2010

Bundesverband der Systemgastronomie e.V.
BdS – die Stimme der Systemgastronomie

Vorwort



Ein erfolgreicher Übergang von der Berufsausbildung in das Berufsleben hat einen besonderen Stellenwert im Leben eines jungen Menschen. Hier tragen Ausbilder, Lehrer und Prüfer eine besondere Verantwortung.

Die Systemgastronomie stellt sich dieser Verantwortung seit vielen Jahren und hat tausenden jungen Menschen den Start in eine erfolgreiche Zukunft ermöglicht. Dass dies auch den Arbeitgebern nutzt, ist selbstverständlich:

Nur zufriedene und motivierte Auszubildende werden zufriedene und motivierte Mitarbeiter. Daher ist eine engagierte und fundierte Berufsausbildung ein Kernanliegen unserer Branche. Die Berufsaussichten sind hervorragend: Kaum eine andere Branche in Deutschland bietet seinen Auszubildenden so gute Perspektiven wie die Systemgastronomie. Der Facettenreichtum der Branche spricht dabei nicht nur diejenigen mit Interesse an kaufmännischen Inhalten an. Gerade Praktiker mit Spaß am operativen Geschäft im Restaurant finden sich in der Branche schnell wieder. Die Systemgastronomie hat bewiesen, dass die Themen Qualifizierung und Berufsausbildung ernst genommen werden. Die enge Zusammenarbeit zwischen Schulen, IHKs und Ausbildungsbetrieben hat gezeigt, wie wichtig tragfähige Netzwerke im Bildungsbereich sind. Hieran soll mit diesem Leitfaden angeknüpft werden. Er ist als Zusatzangebot gedacht und stellt eine Dienstleistung dar, die sich nur im Dialog mit Prüfern, Ausbildern und Lehrern weiterentwickeln kann.

Wir nehmen daher gerne Ihre Anregungen auf, um den Leitfaden stetig verbessern und erweitern zu können. Durch die vorgestellten Ausbildungsfragen, die als Anregung für die regionale Weiterentwicklung und Umsetzung in der Praxis gedacht sind, soll die Broschüre ein nachhaltiger Ideenfundus für Ausbilder, Lehrer und Prüfer sein. Sie soll in anschaulicher Weise und exemplarisch die Möglichkeiten der Berufsausbildung und der Prüfung für die angehenden Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie darstellen und so praktische Hilfestellung für den wichtigsten Tag im Leben eines Auszubildenden geben. An eine anschauliche, praxisnahe und lebendige Berufsausbildung soll sich eine maßgeschneiderte Prüfung der Auszubildenden anschließen.

Bildungspolitik heißt Anstoß geben. Der BdS und die in ihm vereinigten Arbeitgeber werden sich daher auch in Zukunft dafür einsetzen, mit flexiblen und praxismgerechten Lösungen die Anforderungen und den Bedarf der Ausbildungsbetriebe und der Auszubildenden aufeinander abzustimmen. Allen Lehrern, Ausbildern, Vertretern der Industrie und Handelskammern, Prüfern sowie unseren Partnern und Freunden, die sich in diesem Sinne engagieren, danke ich für ihren Einsatz.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'W. Goebel'.

Wolfgang Goebel
Präsident des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V.
München, Februar 2010

Einleitung

Warum dieser Leitfaden?

Deutschland ist rohstoffarm. Aus diesem Grund sind die Kompetenzen und Qualifikationen der Menschen die zentrale Ressource, von der Wettbewerbsfähigkeit, Wohlstand und soziale Sicherheit abhängen. Nur gut ausgebildete Menschen können kreative Ideen entwickeln und hochwertige, innovative Produkte und Dienstleistungen anbieten, die uns im Wettbewerb Marktchancen sichern.

Bildung ist daher das Schlüsselthema für den Standort Deutschland. Bildungspolitik wird in diesem Verständnis aber auch zur eigentlichen Sozialpolitik. Nur wer ausreichend auf die Anforderungen auf unseren Arbeitsmärkten in Wirtschaft und Gesellschaft vorbereitet ist, kann selbstständig sein Leben gestalten. Die bedarfsgerechte Berufsausbildung und Prüfung in den gastronomischen Ausbildungsberufen gehört zu einem der Kernanliegen des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V.. Neue Entwicklungen, sich ändernde Prozesse und Anforderungen müssen erkannt und kontinuierlich aufgegriffen werden, um bedarfsgerechte Qualifikationen zu gewährleisten.

Angesichts des sich abzeichnenden demografischen Wandels mit teilweise akutem, teils perspektivischem Fachkräftemangel gilt es entgegen zu steuern. Vor diesem Hintergrund steigen die Herausforderungen an die Arbeitgeber für die Arbeitsweltentwicklung. Auszubildende sollen bestmöglich qualifizierte und motivierte Fachkräfte werden und damit ihren wichtigen Beitrag im Hinblick auf die Zukunftssicherung unserer Gesellschaft erbringen und gleichzeitig ihren Beruf über viele Jahre mit Freude und Einsatzbereitschaft ausüben. Auszubildende waren und sind für die Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V. wertvoll und entsprechend viel Aufmerksamkeit und Hilfestellung gebührt Ihnen.

Die Mitglieder des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V. engagieren sich seit vielen Jahren mit großem Einsatz im Bereich der betrieblichen Aus- und Weiterbildung, insbesondere in der Berufsausbildung zum Fachmann/-frau für Systemgastronomie und zur Fachkraft im Gastgewerbe. Die Qualifizierung im Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie legt den Schwerpunkt auf kaufmännische Inhalte und vertieft dabei die Kenntnisse im Personalmanagement, Betriebswirtschaft, Warenlogistik und Marketing.

In der Systemgastronomie ist das enorme Potenzial der Menschen, die gewerblich-operative Tätigkeiten im Restaurant und den direkten Umgang mit Gästen wahrnehmen, jedoch ebenso wichtig. Die Einstiegsmöglichkeiten in der Systemgastronomie und die beruflichen Zukunftsperspektiven ergänzen sich hier so wie kaum anders. Daher benötigt die Systemgastronomie auch eine gewerblich-operative Ausbildung. Um dies zu erreichen, soll die Umsetzung der offen gestalteten Lernziele der „Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe“, konkretisiert werden. Auszubildende in der Systemgastronomie bekommen so die Möglichkeit, eine auf die unternehmenstypischen betrieblichen Abläufe abgestimmte Berufsausbildung im Berufsbild „Fachkraft im Gastgewerbe“ zu absolvieren.

Der vorliegende Leitfaden will deshalb Ausbildern und Prüfern Hilfestellung geben, systemgastronomische Inhalte in die Berufsausbildung und die Prüfung zur „Fachkraft im

Gastgewerbe“ einzubeziehen. So wird auf die Bedürfnisse der Schüler aus systemgastronomischen Betrieben noch stärker eingegangen und eine sachorientierte und praxisbezogene praktische Prüfung sichergestellt. Der Leitfaden soll Prüfer ermutigen, auf die betriebliche Wirklichkeit der Prüflinge einzugehen.

Gerade Lehrern und Prüfern, die nicht schwerpunktmäßig mit der Systemgastronomie befasst sind, soll dieser Leitfaden ein anschaulicher Einstieg in die Materie sein. Im zweiten Teil des Leitfadens finden Sie mögliche Prüfungsaufgaben, die zur Orientierung bei Zwischen- und Abschlussprüfung von Auszubildenden aus der Systemgastronomie gedacht sind.

Diese Beispielaufgaben sollen als Anregungen dienen, um Fachkräften für das Gastgewerbe in der Systemgastronomie eine maßgeschneiderte praktische Prüfung zu gewährleisten, die die betriebliche Ausbildungszeit widerspiegelt.

Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
AkA	Aufgabenstelle für kaufmännische Abschluss- und Zwischenprüfungen
ARP	Ausbildungsrahmenplan Fachkraft im Gastgewerbe
BdS	Bundesverband der Systemgastronomie
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
BuV	Beratung und Verkauf
CCP	Critical control points
DIHK	Deutsche Industrie und Handelskammer
e.V	eingetragener Verein
FK	Fachkraft
GOD	Gastorientierte Dienstleistungen
GOP	Gastorientierte Produkte
HACCP	Hazard analysis and critical control points
IHK	Industrie und Handelskammer
KüSG	Küchenlastige Betriebe der Systemgastronomie
LF	Lernfeld
LS	Lernsituation
SerSG	Servicelastige Betriebe der Systemgastronomie
SPWL	Spezielle Wirtschaftslehre
Sys	Systemgastronomie
Wawi	Warenwirtschaft
WiDi	Wirtschaftsdienst
WPB	Wahlpflichtbereich

Inhaltsverzeichnis

1. Systemgastronomie in Deutschland	8
2. Allgemeines zur Berufsausbildung in der Systemgastronomie	11
3. Zahlen und Daten zur Arbeit und Ausbildung in der Systemgastronomie.....	13
4. Hintergrund zur Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie.....	16
5. Modifizierter Musterausbildungsrahmen für die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf „Fachkraft im Gastgewerbe“ in Unternehmen der Systemgastronomie	18
5.1 Berufliche Grundbildung	18
5.2 Gemeinsame berufliche Fachbildung	25
6. Die Zwischenprüfung.....	28
6.1 Aufgabenvorschläge.....	30
6.1.1 Beispiel 1	30
6.1.2 Beispiel 2	31
6.1.3 Beispiel 3	32
6.2 Musterbewertungsbogen	34
7. Die Abschlussprüfung.....	35
7.1 Die schriftliche Prüfung.....	37
7.2 Die praktische Prüfung	37
7.3. Aufgabenvorschläge	39
7.3.1 Beispiel 1	40
7.3.2 Beispiel 2	42
7.3.3 Beispiel 3	44
7.4 Beispiele für komplexe Aufgaben (Kurzfassung)	46
7.5 Weitere Prüfungsaufgaben nach § 13 Abs. 3 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe.....	49
7.5.1 Aufgabe 1	49
7.5.2 Aufgabe 2	50
7.5.3 Aufgabe 3	51
7.5.4 Aufgabe 4	53
7.5.5 Aufgabe 5	54

8. Beispiel eines Schulinternen Curriculums für die Ausbildung der Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie	55
8.1 Übersicht über die Zeugnisnoten während der FK-Sys Ausbildung laut Stundentafel Schleswig-Holstein	56
8.2 Zeitrichtwerte laut bundeseinheitlichem Rahmenlehrplan Fachkräfte im Gastgewerbe	57
8.3 Übersicht über den Stundenumfang der Module.....	58
8.4 Lernfelder	59
8.4.1 Küche 1. Halbjahr	59
8.4.2 Küche II	61
8.4.3 Service.....	63
8.4.4 Magazin	65
8.4.5 Beratung und Verkauf im Restaurant	66
8.4.6 Wirtschaftsdienst	68
8.4.7 Marketing.....	69
8.4.8 Warenwirtschaft.....	71
8.5 Weitere Fächer	72
8.5.1 Politik	72
8.5.2 Spezielle Wirtschaftslehre	72
8.5.2.1 Betriebswirtschaftslehre	72
8.5.2.2 Recht	72
8.5.2.3 Volkswirtschaftslehre.....	73
8.5.4 Fachrechnen (WPB).....	74

1. Systemgastronomie in Deutschland

Die Systemgastronomie ist ein besonders vielfältiger Wirtschaftszweig im Dienstleistungsbereich: von Quick-Service Restaurants zu Full-Service Betrieben. Von Coffeeshops bis zu Front-Cooking-Konzepten oder Caterern ist alles vertreten – und die Branche wächst ständig. Während andere Wirtschaftszweige unter der schlechten Konjunktur leiden, zeigt sich die Systemgastronomie von der Wirtschaftskrise unbeeindruckt und stabil.

Doch was genau versteht man unter dem Begriff Systemgastronomie?

Die Systemgastronomie zeichnet sich im Wesentlichen durch die Existenz von standardisierten und vereinheitlichten Organisationsstrukturen aus. In der Systemgastronomie wird Einheitlichkeit in Bezug auf Markenauftritt, Produktpalette, Arbeitsschritten, Produktionsprozessen, Zulieferketten und Service sichergestellt. Prozesse werden zentral definiert, optimiert und dann einheitlich umgesetzt. Durch diese Standardisierung kann das Unternehmenskonzept effizient, konsequent und kostenoptimiert beliebig oft multipliziert werden.

Der Vorteil für den Gast: Durch die kontrollierte Standardisierung gelingt es, in jeder Filiale – egal ob das Unternehmen national oder rund um den Globus operiert – bei gleichbleibend hoher Qualität – die spezifischen Produkte anzubieten.

Und dies kommt bei den Gästen gut an: Alleine bei BdS-Mitgliedern werden täglich 4 Millionen Gäste begrüßt. Rund 10 Milliarden Euro Nettoumsatz 2008 – ein Umsatzplus von über 5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr – erwirtschafteten die größten Systemgastronomen. Dagegen nahm die Branche des herkömmlichen Gaststättengewerbes 2008 rund ein Prozent weniger ein als im Vorjahr, preisbereinigt sank der Umsatz der herkömmlichen Gastronomie sogar um 3,2 Prozent.

In der untenstehenden Graphik finden Sie die aktuellen TOP 60 der systemgastronomischen Konzepte in Deutschland.

SYSTEMGASTRONOMISCHE KONZEPTE IN DEUTSCHLAND

	Konzept/Marke/System	Unternehmen	NETTOUMSATZ			ZAHL DER BETRIEBE		
			in Mio. €	in Mio. €	in Mio. €	2009	2008	2007
			2009	2008	2007	2009	2008	2007
1	McDonald's, McCafé	McDonald's Deutschland Inc.	2.909,0	2.835,0	2.699,0	1.361	1.333	1.301
2	Burger King*	Burger King GmbH	765,5	764,0	710,0	681	662	607
3	LSG**	LSG Sky Chefs Deutschland GmbH	670,0	740,0	720,0	19	19	43
4	Nordsee	Nordsee Fisch-Spezialitäten GmbH	297,5	300,7	295,0	351	360	354
5	Subway*	Subway International B.V.	226,0	205,5	142,0	798	698	542
6	Dinea, Grillpfanne, Axxe, Metro C&C etc.**	Metro Group (Konzerngastronomie)	185,0	250,7	258,5	196	260	272
7	IKEA-Gastronomie**	IKEA Deutschland GmbH & Co. KG	173,0	173,0	172,0	45	43	43
8	PetitBistro**	Aral AG	169,8	172,6	170,6	1.080	1.163	1.238
9	Le Buffet, Karstadt**	Karstadt Warenhaus GmbH	154,3	178,5	203,7	92	134	149
10	Marché, Mövenpick**	Mövenpick Gesellschaften Deutschland	110,0	142,0	138,0	29	46	43
11	Block House, Elysee Gastro, Jim Block**	Block House Gruppe	109,5	103,7	98,3	42	46	43
12	Gate Gourmet, LTC**	Gate Gourmet GmbH Deutschland	105,0	95,0	106,0	11	9	10
13	Kamps**	Kamps Bakeries GmbH	101,3	94,8	92,0	932	937	930
14	Maredo**	Maredo Restaurants Holding GmbH	98,1	100,4	99,4	60	61	60
15	Shell Café-Backshops/ Autohöfe**	Shell Deutschland Oil GmbH	97,9	93,6	89,9	1.097	1.090	1.075
16	Kentucky Fried Chicken	Yum! Restaurants International Ltd. & Co. KG	93,3	81,0	72,0	65	60	54
17	Starbucks**	Starbucks Coffee Deutschland GmbH	92,0	90,0	75,0	143	142	113
18	Zugcatering**	DB Fernverkehr AG	84,3	96,9	90,8	401	399	399
19	Joey's Pizza Service**	Joey's Pizza Service GmbH	80,3	73,4	63,4	158	152	134
20	Vapiano	Vapiano SE	80,0	59,5	43,0	37	26	21
21	Käfer Partyservice, Käfer Gastronomie*	Feinkost Käfer GmbH & Co. KG	75,0	83,0	81,0	10	10	9
22	Hallo Pizza	Hallo Pizza GmbH	73,1	70,3	63,9	165	163	152
23	On the Run, Snack&Shop**	Esso Deutschland GmbH	67,0	66,0	63,5	480	480	480
24	Aramark**	Aramark Holding GmbH & Co. KG	66,0	51,0	50,0	13	11	11
25	Le CroBag**	Le CroBag GmbH & Co. KG	62,0	62,2	60,3	113	113	120
26	Alex, Alex Brasserie, All Bar One**	Mitchells & Butlers Germany GmbH	57,6	58,3	58,6	41	43	44
27	Ditsch Brezelbäckerei**	Brezelbäckerei Ditsch GmbH	57,1	57,1	54,1	188	182	180
28	Pizza Hut	Yum! Restaurants International Ltd. & Co. KG	55,0	60,0	62,0	65	64	64
29	Yorma's**	Yorma's AG	52,0	49,0	42,0	38	33	29
30	Cafe Del Sol, Bavaria Alm**	Gastro & Soul / Alm GmbH	51,5	48,2	39,4	27	25	22

SYSTEMGASTRONOMISCHE KONZEPTE IN DEUTSCHLAND

	Konzept/Marke/System	Unternehmen	NETTOUMSATZ			ZAHL DER BETRIEBE		
			in Mio. €	in Mio. €	in Mio. €	2009	2008	2007
			2009	2008	2007	2009	2008	2007
31	Stehcafés, Snack-Counter**	Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH	50,0	49,9	49,1	282	280	290
32	vinzenzmurr Imbisse**	vinzenzmurr Vertriebs GmbH	49,9	51,0	47,8	207	199	194
33	Espresso Ciao Agip**	Agip Deutschland GmbH	49,3	45,2	41,8	357	355	315
34	Café bonjour**	Total Deutschland GmbH	49,2	42,9	38,1	512	505	482
35	Kochlöffel**	Kochlöffel GmbH	46,0	47,0	46,0	89	93	91
36	Café Extrablatt**	Café Extrablatt Franchise GmbH	46,0	43,0	40,0	48	45	43
37	Allresto*	Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH	42,0	48,0	46,0	35	35	35
38	Hansebäcker u. a., Stehcafés/ Snacks**	Stadtbackerei – Der Hanse-Bäcker Junge GmbH & Co. KGaA	41,3	38,3	34,0	154	145	146
39	Gosch**	Gosch Verwaltungs GmbH & Co. KG	38,5	35,0	31,5	29	27	24
40	Café & Bar Celona, Woyton**	Celona Gastro GmbH & Co. KG	36,7	34,2	31,2	39	40	38
41	Lutter & Wegner, Josty, Alte Fischhütte**	Laggner GmbH	36,0	30,0	30,0	22	20	20
42	Sausalitos u. a.**	Sausalitos Holding GmbH	33,5	32,5	36,2	27	26	26
43	Smiley's Pizza**	Smiley's Franchise GmbH	31,1	28,2	24,8	48	45	41
44	Segafredo Coffeebar*	Segafredo Zanetti Deutschland GmbH	30,1	29,2	28,2	102	101	93
45	Janny's Eis**	Janny's Eis Franchise GmbH	27,8	26,0	25,0	170	170	170
46	Heißverkauf/Imbiss**	Metzgerei Zeiss GmbH	26,6	23,1	20,1	90	85	81
47	Call a Pizza**	Call a Pizza Franchise GmbH	25,7	23,1	21,8	78	74	71
48	Wienerwald**	Wienerwald Franchise GmbH	25,7	28,1	30,0	35	46	45
49	Sternenbäck**	Bumüller GmbH & Co. Backbetriebe KG	25,0	21,0	19,0	230	223	209
50	Schweinske**	Schweinske Franchise-Management GmbH	24,0	23,4	24,0	36	34	34
51	Der Beck Stehcafés/Snacks**	Der Beck GmbH	23,8	22,8	21,2	134	138	137
52	Maxi Autohöfe	KMS Autohof Betriebs-gesellschaft mbH	20,9	21,7	22,3	12	11	11
53	Flying Pizza**	Flying Pizza Food Service GmbH	18,9	18,7	16,7	52	51	51
54	Pizza Max**	Pizza Max	17,3	16,5	15,4	40	38	36
55	Balzac Coffee**	Balzac Coffee GmbH & Co. KG	14,6	15,4	15,2	32	35	35
56	Kochmütze**	Kochmütze GmbH & Co. KG	14,6	17,7	18,1	16	19	19
57	Metzgerei-Restaurants**	Wolf GmbH Schinkenpeter	13,4	15,1	15,8	35	40	42
58	Coyote Cafe Bar & Restaurant**	Coyote GmbH	12,7	12,2	11,9	16	17	18
59	San Francisco Coffee Company*	San Francisco Coffee Company GmbH	9,6	9,6	9,0	25	22	23
60	coa	coa holding GmbH	5,6	2,9	2,2	6	3	2
	Total		8.103,9	8.107,1	7.725,8	11.696,0	11.686,0	11.364,0

Bundesverband der Systemgastronomie (BdS)

* Schätzwert, ** Quelle: Food-Service

BdS – Die Summe der Systemgastronomie

2. Allgemeines zur Berufsausbildung in der Systemgastronomie

Die Mitglieder des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V. sind die größten Ausbilder und Arbeitgeber in der Systemgastronomie. Insgesamt stellen Ende 2009 rund 100.000 engagierte Mitarbeiter das Rückgrat der Unternehmen dar. Alleine McDonald's ist mit fast 60.000 Mitarbeitern im Jahresdurchschnitt 2009 einer der größten Arbeitgeber in Deutschland.

Die Ausbildungszahlen wachsen stetig. Startete das Berufsbild „Fachmann/-frau für Systemgastronomie“ 1998 mit gerade einmal einer Handvoll Auszubildenden, nahmen ein Jahr später bereits 641 junge Menschen ihre Ausbildung zum Fachmann/-frau für Systemgastronomie auf. Mittlerweile bilden die Mitgliedsunternehmen des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V. (BdS) fast 3.500 Auszubildende und damit rund die Hälfte aller Fachleute für Systemgastronomie in Deutschland aus.

Nach erfolgreicher Berufsausbildung arbeiten Fachmänner und Frauen für Systemgastronomie in der Regel als Schichtführer eines Restaurants. Später winkt die Führung eines Restaurants mit durchschnittlich 35 Beschäftigten als Restaurantleiter oder die ehemaligen Auszubildenden entwickeln sich in internen Programmen der Unternehmen in Fortbildungsprogrammen weiter.

Mit der Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie wird nun auch das Angebot an Berufseinstiegsmöglichkeiten im gewerblich operativen Bereich – und zwar nicht ohne, sondern mit Berufsausbildung – weiter verstärkt. Bislang hatten junge Menschen mit Hauptschulabschluss keine maßgeschneiderten Einstiegsvoraussetzungen in die Systemgastronomie. Die kaufmännische Berufsausbildung zum Fachmann/-frau für Systemgastronomie richtete sich schließlich vornehmlich an gute Realschüler und Abiturienten.

Um diesen jungen Menschen bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt einzuräumen, wird die Systemgastronomie in Sachen Bildung den nächsten Jahren auch auf das Berufsbild Fachkraft im Gastgewerbe setzen. In der zweijährigen Berufsausbildung werden zukünftig zusätzlich zu den Fachleuten für Systemgastronomie, Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie ausgebildet, um am Ende wahre Allround-Talente zu sein. Schon in der Ausbildung können sie dabei beweisen was in ihnen steckt: Empfang und Betreuung der Gäste, die Zubereitung und das Servieren von Speisen, die Planung von Festen und Events (z.B. von Kindergeburtstagen), die Überprüfung der Lagerbestände, die Annahme und Kontrolle der Warenlieferungen sowie die Pflege der technischen Geräte gehören genauso zu den Ausbildungsinhalten wie umfangreiche Kenntnisse der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene. Obwohl die Ausbildungsinhalte dabei kaum besser vermittelt werden können als in einem so konsequent geregelt und eingehaltenen Ablauf wie dem der Systemgastronomie, konnte sich in der Vergangenheit die Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie nicht etablieren.

Dies lag häufig an spezifischen Problemen in der praktischen Abschlussprüfung. Die von den Prüfungsausschüssen erstellten Aufgaben bildeten bisher ausschließlich die Individualgastronomie ab. Damit konnten die Auszubildenden aus der Systemgastronomie häufig keinen gelungenen Abschluss ihrer Berufsausbildung erreichen.

Für die Zukunft der Unternehmen haben bedarfsgerechte Qualifizierungskonzepte eine Schlüsselfunktion. Sie beeinflussen maßgeblich die Attraktivität der Unternehmen für

Schulabgänger und anderen an einer Berufsausbildung interessierten Menschen. Die systemgastronomischen Unternehmen reagieren auf diese Anforderungen mit flexiblen Konzepten, die es ermöglichen, auf die differenzierten betrieblichen Belange einzugehen und – entsprechend der unterschiedlichen Voraussetzungen, Begabungen und Interessen – Auszubildenden zu fördern.

Übernahmeaussichten nach der Berufsausbildung

Über 70 Prozent der Auszubildenden werden bereits heute von den Betrieben sicher übernommen – Tendenz steigend. Die Branche hat frühzeitig erkannt, dass sich der Zufriedenheitsgrad und damit die Motivation junger Menschen, in der Gewissheit wider spiegelt, in ihrem Betrieb übernommen zu werden. Dementsprechend gering sind auch die Abbrecherquoten in den BdS-Mitgliedsunternehmen: Während in der herkömmlichen Gastronomie und der Hotellerie Quoten von rund 40 Prozent an der Tagesordnung sind, liegt der Durchschnitt in der Systemgastronomie mit rund 15 Prozent deutlich darunter.

3. Zahlen und Daten zur Arbeit und Ausbildung in der Systemgastronomie

Bis zum Jahr 2008 setzte die Systemgastronomie in Deutschland ihren Wachstumskurs bei Ausbildungszahlen fort und steigerte sich zum zehnten Mal in Folge auf rund 7.000 Auszubildende. Von den rund 5500 Azubis der 30 größten Ausbilder in der Systemgastronomie, kamen über 3300 Auszubildende und damit rund 60 Prozent von Mitgliedsunternehmen des BdS.

Die folgende Tabelle zeigt die Entwicklung des Ausbildungsberufes Fachmann/-frau für Systemgastronomie bis Dezember 2008 insgesamt.

FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE						
	1999	2004	2005	2006	2007	2008
Neuabschlüsse insgesamt	641	1.967	2.054	2.457	2.853	3.081
davon weiblich	401	1.049	1.094	1.323	1.593	1.731
Vertragslösungen insgesamt	114	525	560	722	k. A.	1.152
männlich	43	248	271	342		504
weiblich	71	277	289	380		648
Lösungsquote in %	17,8	28,6	26,0	28,5		34,7
Auszubildende insgesamt	980	3.785	4.614	5.580	6.291	6.942
männlich	359	1.723	2.121	2.595	2.859	3.117
weiblich	621	2.062	2.493	2.985	3.432	3.825
Frauenanteil in %	63,4	54,5	54,0	53,5	54,55	55,1
Ausländer/-innen insgesamt	96	327	401	488	558	639
Ausländeranteil in %	9,8	8,6	8,7	8,7	8,9	9,2
Prüfungsteilnehmer/-innen insgesamt	0	840	1.028	1.278	k. A.	1.746
männlich	0	357	483	604		816
weiblich	0	483	545	674		930
Erfolgsquote insgesamt in %	–	84,3	84,2	85,8	k. A.	85,0
Erfolgsquote (unter Berücksichtigung der Wiederholer) in %		92,2	95,6	95,2		93,6

Quelle: BIBB

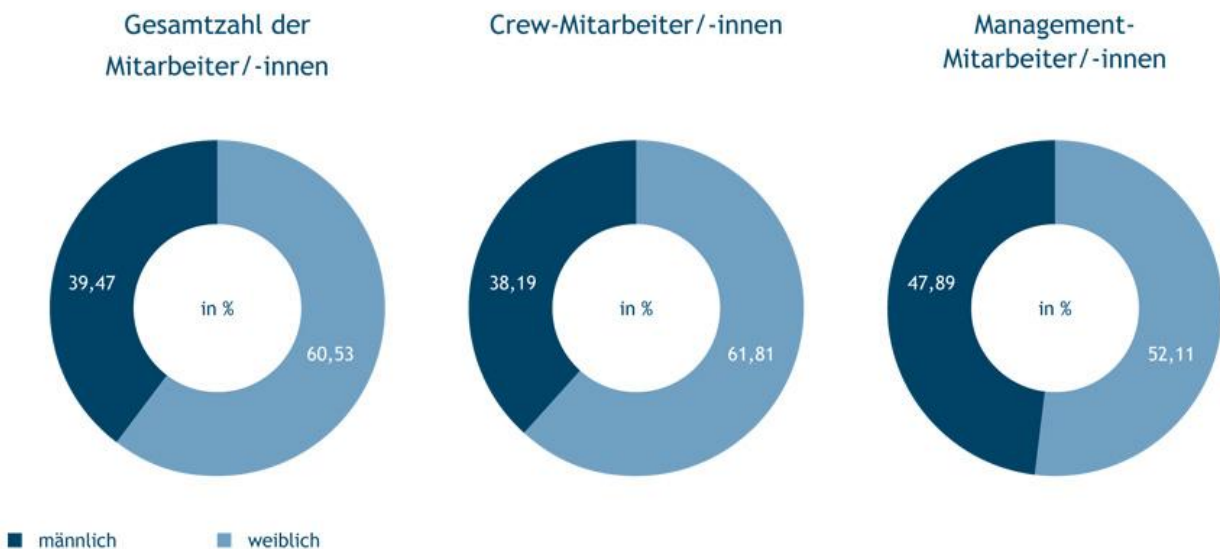
Der BdS erhebt seit seiner Neuausrichtung 2007 einmal im Jahr Branchenzahlen. Dabei wird nicht nur die Anzahl der Mitarbeiter und Auszubildenden erfasst, sondern ebenfalls Geschlechterquote, Altersstruktur und Mitarbeiterbindung ermittelt. In den folgenden Graphiken, finden Sie die aktuellen Zahlen der Studie vom Februar 2010.

Geschlechterquote in der Systemgastronomie

Chancen- und Entgeltgleichheit von Frauen und Männern sind immer noch intensiv diskutierte gesellschaftliche und politische Themen. Die Erhebungen des BdS zeigen klar, dass bei BdS-Mitgliedern Chancengleichheit selbstverständlich ist. Die Anzahl der weiblichen Beschäftigten übersteigt sogar die der männlichen - sowohl in der Crew, als auch im Management. Der hohe Frauenanteil im Crewbereich geht konform mit der im Dienstleistungssektor typischerweise

anzutreffenden Geschlechterverteilung. Bemerkenswert ist in der Systemgastronomie jedoch, dass sich dieser Trend auch im Managementbereich fortsetzt. Mit über 52 Prozent wird mehr als die Hälfte der Führungsfunktionen in der Systemgastronomie von Frauen ausgeübt. Auch bei den Auszubildenden ist der Frauenanteil höher. Dieser Trend hält an: Insgesamt hat sich die Zahl der weiblichen Mitarbeiter in der Systemgastronomie im Vergleich zur Umfrage im Jahr 2009 um knapp 3 Prozent leicht erhöht.

GESCHLECHTERQUOTE IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

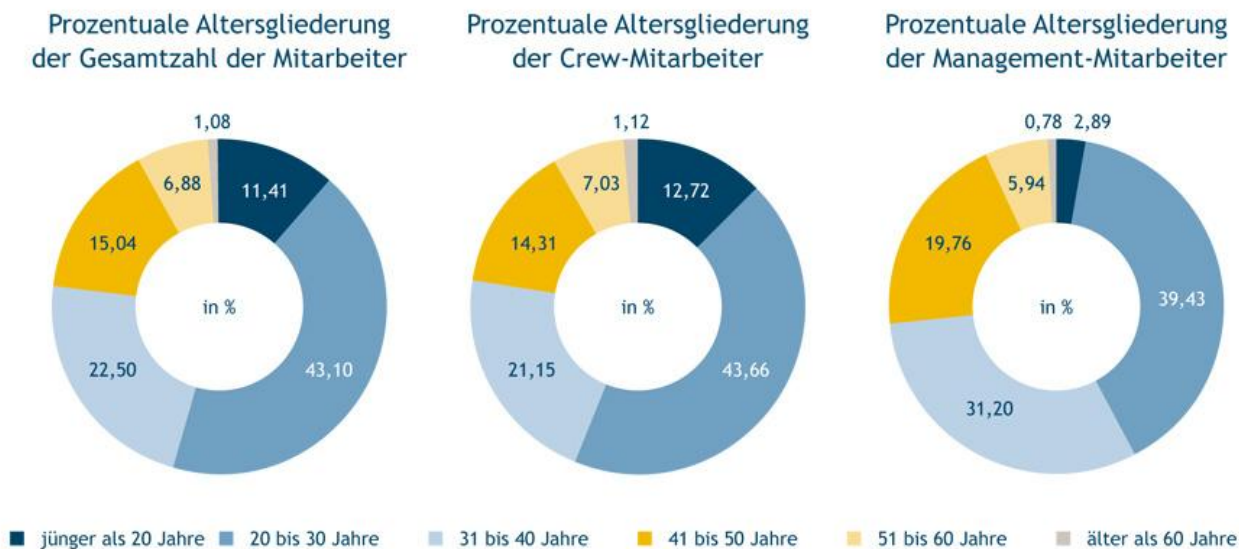


Altersstruktur in der Systemgastronomie

In der Systemgastronomie sind sowohl im Management als auch in der Crew Menschen jeden Alters vertreten. Die Branche hat sich auf den demographischen Wandel eingestellt und möchte auch für ältere Bewerber ein ansprechender Arbeitgeber sein. Damit wird nicht nur das Potential dieser Bewerber aufgegriffen, sondern ebenfalls die Altersstruktur der Gäste gespiegelt. So sind Anfang 2010 mehr Menschen im Alter von über 50 Jahren in der Systemgastronomie beschäftigt als noch Anfang 2009. Damit sind fast 8 Prozent aller Beschäftigten in der Branche 50 Jahre oder älter. Festzustellen ist ebenfalls, dass in den Altersklassen von 31 bis 40 Jahren und 41 bis 50 Jahren ein Anstieg von insgesamt 4,8 Prozent erfolgte.

Die Systemgastronomie ist ein gutes Beispiel dafür, wie Menschen verschiedener Altersklassen effizient und effektiv zusammenarbeiten, egal ob in einer Küche oder im Büro. Durch den Austausch von Erfahrungen zwischen den Generationen profitieren sowohl jung und alt. Innerhalb der oft familiären Teamatmosphäre der Restaurants nehmen ältere Mitarbeiter gegenüber jungen Kollegen häufig eine wichtig soziale Rolle als Vertrauensperson bei allgemeinen Lebensfragen ein. Dies stärkt den Zusammenhalt der Teams.

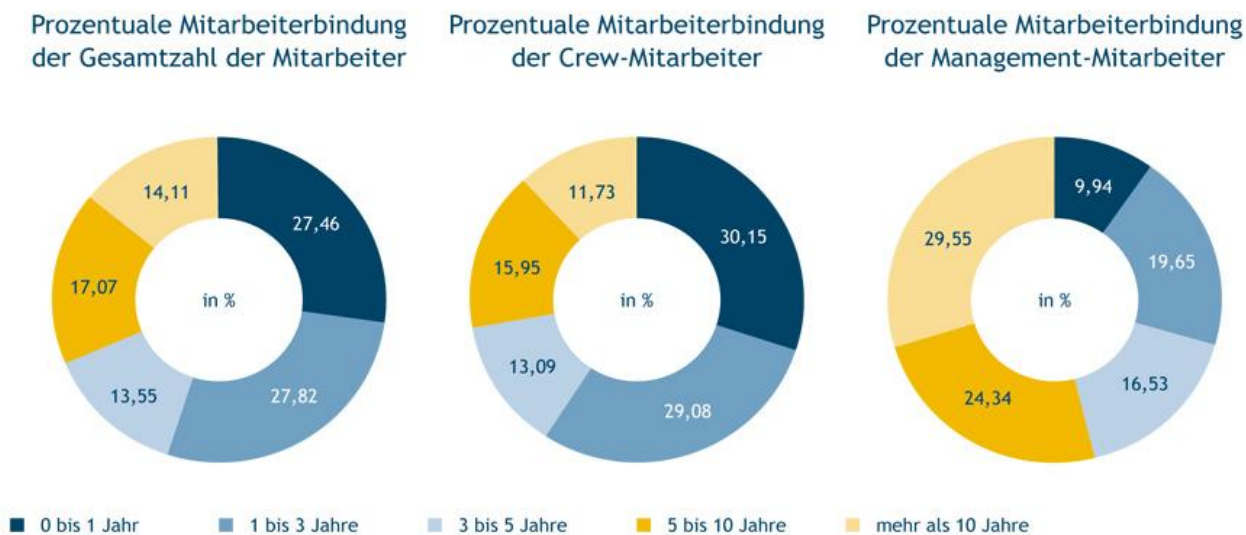
ALTERSSTRUKTUR IN DER SYSTEMGASTRONOMIE



Fluktuation in der Systemgastronomie

Im Vergleich zum Vorjahr ist die Fluktuation in der Systemgastronomie weiter zurückgegangen. Die Beschäftigungsdauer in der Crew und auch im Management ist deutlich gestiegen. So sind fast 45 Prozent aller Mitarbeiter länger als 3 Jahre im Unternehmen beschäftigt. Gerade die Beschäftigungsdauer unter 12 Monaten ist sowohl in der Crew als auch im Management deutlich gesunken, während die Beschäftigungszeit von mehr als einem Jahr gestiegen ist. Anfang 2009 waren knapp 38 Prozent der Crew-Mitarbeiter weniger als 12 Monate in einem systemgastronomischen Unternehmen beschäftigt. Diese Zahl hat sich bei der Erhebung Anfang 2010 um ganze 8 Prozent reduziert. Dieser Rückgang ist erfreulich und zeigt, dass die Systemgastronomie auch im Crewbereich als verlässlicher Arbeitgeber mit Zukunftsperspektive wahrgenommen wird.

FLUKTUATION IN DER SYSTEMGASTRONOMIE



4. Hintergrund zur Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie

1998 wurde im Rahmen der Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe der zweijährige Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe geschaffen. Innerhalb der Verordnung für die Berufsausbildung im Gastgewerbe entstand damit ein Berufsbild, dessen beide erste Ausbildungsjahre mit dem damals neugeschaffenen Berufsbild Fachmann/-frau für Systemgastronomie identisch sind. Damit wurde von Anfang an gesetzlich klargestellt, dass gleiche Lernziele in Unternehmen unterschiedlicher Größe und gastronomischer Konzepte vermittelt werden können. Diese Betrachtung gilt dabei denklogisch und zwingend für alle zu vermittelnden Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten aus dem Ausbildungsrahmenplan.

Oftmals wurde der Systemgastronomie in der Vergangenheit vorgeworfen, den Auszubildenden keinen Service mit dem Lernziel „Speisen und Getränke servieren und ausheben“ ausbilden zu können. Diese Meinung berücksichtigt ebenso wenig die oben beschriebenen, gesetzlichen Vorgaben, wie sie auch den denklogischen Zwang übersieht, auf die betrieblichen Besonderheiten einzugehen um diese zu erreichen:

In einem Unternehmen der serviceorientierten Systemgastronomie, in dem Tische eingedeckt, Speisen und Getränke serviert und ausgehoben werden, wird dieses Lernziel mit der Serviceart Tellerservice vermittelt. Self-Service-Systeme mit Online-Verkauf, Free-Line-Verkauf, Buffet-Service oder Free-Flow- Systeme einschließlich Counter Service und Drive-In-Service sowie Home Delivery Unternehmen vermitteln dieses Lernziel nach ihren betriebsspezifischen Standards. Diese Betrachtung gilt für alle zu vermittelnden Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten.

In der Berufsschule lernen die Auszubildenden anhand von Beispielen verschiedener Gastronomiekonzepte alle Servicearten kennen. Hierdurch sind sie später in die Lage, die schriftlichen Prüfungsaufgaben in den bundeseinheitlichen Abschlussprüfungen der Industrie- und Handelskammern zu beantworten.

Leitziel für die Berufsausbildung aller gastgewerblichen Berufe, ist – damals wie heute – die Gästeorientierung oder der Gastgebergedanke, der in allen Unternehmen vorhanden ist und über die gesamte Ausbildungszeit vermittelt wird. Die zu erwerbenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind den Auszubildenden dabei unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln und setzen voraus, dass auf die Auszubildenden eingegangen wird, was von den ausbildenden Unternehmen eine große Verantwortung bei der Umsetzung in der Praxis bedeutet.

Damit dies sichergestellt wird, muss die Berufsausbildung ihrerseits den ständigen Entwicklungen und aktuellen Gegebenheiten der herkömmlichen genauso wie der systematisierten Gastronomie gerecht werden: Die Inhalte der Ausbildungsberufe müssen Grundfertigkeiten mit wirtschaftlichem Denken und Handeln genauso wie mit standardisierten Abläufen im Betriebsablauf moderner Unternehmen und den Wünschen der Gäste verknüpfen. Dabei muss sich die berufliche Grundausbildung auf die wesentlichen Elemente im Gastgewerbe konzentrieren, die Spezifik der unterschiedlichen Betriebe und Betriebstypen aber im Fokus behalten. Damit wird auch dem gesetzgeberischen Willen Rechnung getragen, möglichst vielen Unternehmen die Berufsausbildung zu ermöglichen.

Die – in der Grundausbildung – erworbenen Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse werden dann durch eine entsprechende Vertiefung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau in der Systemgastronomie weitergeführt. Genauso können aber betriebliche Qualifizierungsmaßnahmen in Betracht kommen, die von den Unternehmen für Ihre Mitarbeiter angeboten werden.

Als zweijähriger Ausbildungsberuf bietet die Fachkraft im Gastgewerbe schwächeren Bewerberinnen und Bewerbern eine Ausbildungschance und kann so dabei mithelfen, den bestehenden Fachkräftebedarf zu decken und jungen Menschen dabei gleichzeitig Perspektiven zu bieten.

Mindestanforderungen an den betrieblichen Teil der Berufsausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe

Um die Qualität der Berufsausbildung zu sichern und Transparenz für Außenstehende und Interessierte der Branche zu schaffen, ist die Einhaltung von Mindeststandards in den ausbildenden Betrieben bei der Fachkraft im Gastgewerbe – ebenso wie bei jedem anderen Berufsbild – unerlässlich. Erst die Einhaltung von Standards lässt die Abschlüsse deutschlandweit vergleichbar werden und trägt zur Anerkennung der Leistung der Fachkräfte und der Ausbildungsbetriebe aus der Systemgastronomie bei.

Nur durch die Einhaltung von fachlich-inhaltlichen Standards kann es neben der Vergleichbarkeit der Berufsausbildung – trotz der Vielfalt innovativer Ideen in der (System-) Gastronomie – auch zu einer ständigen Verbesserung und Weiterentwicklung bei der Umsetzung des Berufsbildes kommen. Grundlage für solche Mindeststandards ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 351 vom 18. Februar 1998).

Entsprechend der dort festgeschriebenen Maßgaben wurde in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben, regionalen Industrie- und Handelskammern und dem Deutschen Industrie und Handelskammertag (DIHK) ein Musterausbildungsplan für die „Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie“ erstellt. Diesen finden Sie im Kapitel VII in diesem Leitfaden.

Dieses Vorgehen ist nicht ungewöhnlich. Um Unternehmen bei der Erstellung der Ausbildungspläne zu entlasten, werden bereits an vielen IHKs verschiedene Ausbildungspläne angeboten und dabei jeweils der zeitliche Schwerpunkt auf eines der drei Arbeitsfelder Küchenbereich, Servicebereich und Wirtschaftsdienst gelegt. Der Musterausbildungsplan für die Systemgastronomie des BdS fügt sich damit nahtlos an bestehende Pläne an. Der Berufsausbildungsvertrag wird abgeschlossen, der ausgewählte Musterausbildungsplan beigelegt und das Ausbildungsverhältnis bei der örtlich zuständigen Industrie- und Handelskammer in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen.

5. Modifizierter Musterausbildungsrahmen für die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf „Fachkraft im Gastgewerbe“ in Unternehmen der Systemgastronomie

5.1 Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Erläuterungen und Beispiele zum Ausbildungsrahmenplan	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			ARP ¹	KüSG ²	SerSG ³
	Gemäß Ausbildungs-Rahmenplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998				
1	<p>Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Nr. 1)</p> <p>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären</p> <p>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</p> <p>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</p> <p>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</p> <p>e) wesentliche Bestimmungen der für den auszubildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</p>	<p>Gesetzliche Grundlagen der Berufsausbildung, Staatliche Anerkennung von Ausbildungsberufen, Berichtsheft, Prüfungsanforderungen und Prüfungen, Ausbildungszeit, Ausbildungsvergütung, Urlaub, Beendigung</p> <p>Rechte und Pflichten im Ausbildungsverhältnis von Auszubildenden, Ausbildenden und Ausbildern (BBiG und Ausbildungsordnung) Arbeitszeitgesetz, JArbSchG, Mutterschutzgesetz, Aufgaben, Ausbildungsplan, Arbeits- und Pausenzeiten</p> <p>innerbetriebliche Qualifizierungsmaßnahmen, Weiterqualifikation zum Fachmann/-frau für Systemgastronomie, sowie zum Fachwirt im Gastgewerbe, Betriebswirt Systemgastronomie, staatlich geprüfter Betriebswirt Hotel- und Gaststättenwesen</p> <p>Rechte und Pflichten des Arbeitgebers und des Arbeitnehmers</p> <p>Grundlagen Mantel- und Entgelttarifvertrag, ggf. Rahmentarifvertrag, ggf. Altersvorsorgetarifvertrag; Allgemeinverbindlichkeit von Tarifverträgen</p>	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>		
2	<p>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 2)</p> <p>a) Aufbau und Aufgaben des auszubildenden Betriebes erläutern</p> <p>b) Grundfunktionen des auszubildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</p>	<p>Branchenzugehörigkeit, Aufgabenstrukturierung in der Systemgastronomie (Zentrale – Filialen); Aufbau der Restaurants bzw. Betriebsstätten (z.B. Franchise-Nehmer Büro, Schichtführer- und Restaurantleiterbüro, Personalräume, Küche, Lobby, Kasse, Drive, Lager, Warenannahme, etc.) sowie Funktionen bzw. Arbeits- und Aufgabenbereiche sowie Arbeitsweisen kennen und erläutern; Unternehmensspezifische Richtlinien kennen und einhalten</p> <p>Kennenlernen des Betriebes durch Rundgang, Erläuterungen der Stationen und Bereiche durch den Ausbilder; Vorstellung betrieblicher Systemstandards und systemspezifischer Handbücher</p>	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>		

¹ Gemäß Ausbildungsrahmenplan Fachkraft im Gastgewerbe

² Empfehlung für küchenlastige Betriebe der Systemgastronomie

³ Empfehlung für servicelastige Betriebe der Systemgastronomie

	<p>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</p> <p>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</p>	<p>Benennung der mit dem ausbildenden Betrieb in direkter Beziehung stehenden Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, Grundlagen von Arbeitgeber-, Arbeitnehmerverbänden sowie Industrie- und Handelskammern benennen</p> <p>Arbeitnehmervertretungen; Vertrauens- und Ombudsstelle; AGG-Beauftragter Aushangpflichtige Gesetze an geeigneter Stelle; Betriebsvereinbarungen</p>	
3	<p>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Nr. 3)</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p>	<p>Aufgaben der Berufsgenossenschaft; typische Gefährdungen im Gastgewerbe; Erste-Hilfe-Maßnahmen nennen; restaurantspezifische Präventionsmaßnahmen zur Unfallverhütung</p> <p>Gesetzliche, berufsgenossenschaftliche und restaurantspezifische Präventionsmaßnahmen zur Unfallverhütung (betriebsspezifische Sicherheitsrichtlinien anwenden können z.B. zum Umgang mit Druckbehältern (CO₂)); Belehrungen zu Unfall- und Gefahrenstoffen</p> <p>Erste-Hilfe-Maßnahmen nennen; Verhalten bei Bränden und Unfällen (z.B. Fritteusen, Grills)</p> <p>Restaurantspezifische Brandschutzmaßnahmen erläutern und Mittel zur Brandbekämpfung benennen können (Feuerlöscher, stationäre Löscheinrichtungen, etc.)</p>	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>
4	<p>Umweltschutz (§ 4 Nr. 4)</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p>	<p>Umweltschonende Energienutzung sicherstellen; Einschalten von Geräten unter Energieaspekten – vermeiden von Stromspitzen (z.B. Nutzen eines Geräteeinschaltplanes); Putz- und Reinigungsmittel umweltgerecht dosieren und einsetzen können; betriebsspezifische Recyclingunternehmen benennen können</p> <p>Bauliche Maßnahmen zur Reduktion von Emissionen (Schallschutzwände etc.); Technische Maßnahmen (Wasseraufbereitung oder ggf. Wassermehrfachnutzung, Nutzung von Regenwasser, Wasserfreie Sanitäranlagen; Nutzung von Solartechnik; Vermeiden von Energiespitzen (z.B. durch Geräteeinschaltpläne); Nutzung von Abluft zum Beheizen der Betriebsräume); Nutzung erneuerbarer Energien (Solar- oder Windkraft)</p> <p>Informationen des Restaurantleiters über relevante Regelungen in Bezug auf Luft, Wasser, Lärm, Energie; Beachtung von Maßnahmen zum sorgsamem Umgang mit natürlichen Ressourcen</p>	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>

	<p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>	<p>Geräteinschaltplan oder Stand-by-Funktionen nutzen können; umweltgerechtes Verwenden von Putz- und Reinigungsmitteln; umweltverträgliche Verpackungen sowie Mehrfachverwendung von Verpackungsmaterialien (Paletten, Boxen, Steigen, Porzellan im Restaurant); Mehrfachkühlsysteme in LKWs; Betreiben von Lieferfahrzeugen mit Biodiesel/Erdgas; Bedeutung saisonaler und regionaler Produkte (Ökobilanz)</p> <p>Kennen der Wertstofffraktionen; ordnungsgemäße Wertstofftrennung und Verwertungswege aufzeigen; umweltgerechte Aufbereitung und Trennung in verschiedene Wertstofffraktionen (Papier, Pappe, Kunststoffe, Bio, Fett); Vor- und Nachbereitung der Entsorgung (Funktionsweise eines Fettabscheiders erklären); Fachgerechte Entsorgung bzw. Lagerung von Abfällen; Ordnung und Sauberkeit im Betrieb und Betriebsumfeld sicherstellen</p>			
			ARP	KüSG	SerSG
5	<p>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 4 Nr. 5)</p> <p>a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen</p> <p>b) Gastgeberfunktion wahrnehmen</p> <p>c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln</p> <p>d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen</p> <p>e) Gäste empfangen und betreuen</p> <p>f) Berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden</p>	<p>Berücksichtigung und Anwendung der betrieblichen und persönlichen Hygienestandards; Einhaltung der gastronomie- und systemspezifischen Regelungen zu Dienstkleidung und deren Nutzung, Rolle von Sprache und Körpersprache</p> <p>Begrüßung und Verabschiedung der Gäste; auf spezifische Gästewünsche reagieren und individuell eingehen; telefonische Bestellannahme durchführen; Verkaufsgespräche durchführen; Gastbereich angebots- und anlassbezogen herrichten (Promotions, Aktionen, etc.); Produktsampling (Produktverkostungen); Restaurantspezifische Veranstaltungen (z.B. anlassbezogene Feiern) vorbereiten und durchführen</p> <p>Gastgespräch führen; Reservierungsannahme; Betreuung spezifischer Gästegruppen entsprechend deren Vorstellungen (Familien, Geschäftsleute etc.); Hilfe- und Unterstützung von bestimmten Personengruppen (Mütter mit Kinderwagen, Behinderte, Rentner etc.)</p> <p>System- und betriebsspezifische Positionen und deren Verantwortungsbereiche und Zuständigkeiten kennen und entsprechend der Gastsituationen berücksichtigen (z.B. beim Reklamationshandling)</p> <p>Kennen und Umsetzen der standardisierten und systemspezifischen Serviceschritte unter Beachtung der jeweiligen Serviceform in Restaurant, Kasse, Telefon, Gastbereich, Cafe etc. ; Aufnahme von Gästeinformationen und –wünschen, Gesprächsführung</p> <p>Fachbegriffe und systemspezifische und Bezeichnungen von Arbeitsgeräten und Geräten kennen und anwenden</p>	10	6	10

	<p>g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren</p> <p>h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten</p> <p>i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden</p>	<p>können; betriebsspezifische Abkürzungen verstehen und nutzen</p> <p>Produktpalette, Zutaten und Zubereitungsformen kennen und Gästen beschreiben können; einfache Getränke- und Speiseempfehlungen geben; Informationen über Aktionen und Sonderangebote; Zusatzverkäufe tätigen, Hinweise auf regionale und nationale Promotions und Aktionen (z.B. Tischaufsteller); Infoboards mit Informations- und Promotionmaterial auffüllen</p> <p>Reservierung und/oder Vorbestellungen entgegennehmen und entsprechend den systemspezifischen Regelungen weiterleiten; Telefonische Bestellungen annehmen und verarbeiten Reklamationshandling; Umtausch im Sinne der Gäste;</p> <p>Rechtliche Besonderheiten zur Gästegarderobe; Bewirtungsvertrag; Schadenshaftung; Behandlung von Fundsachen; Grundlagen des Lebensmittelrechts, z.B. Zusatzstoffzulassungs-VO; Kennzeichnung; Preisangaben-VO (PAngV); Gaststättenrecht; Jugendschutz</p>	
<p>6</p>	<p>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Arbeitsplanung (§ 4 Nr. 6)</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p> <p>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>	<p>Durchführung vorbereitender Aufgaben vor Restaurantöffnung; umsatzgerechtes Auffüllen der Rohprodukte und Inbetriebnahme des Equipments unter Berücksichtigung von betrieblichen Erfordernissen und Energieaspekten; Vor- und Nachrüstzeiten einplanen</p> <p>Arbeitsplatzvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>Vorbereitende Aufgaben vor Restauranteröffnung und Nachbereitende Aufgaben nach Restaurantschluss durchführen (Aufsperr- und Schlusssdienst)</p> <p>Vorbeugende Instandhaltung von Maschinen und Geräten; Umsatzentsprechende Nutzung von Maschinen und Geräten; ressourcenschonendes Arbeiten</p> <p>Anwendung betrieblicher Reinigungsverfahren; gerätespezifische Reinigung nach Hersteller- und Systemvorgaben in definierter zeitlicher Abfolge fachgerecht durchführen (z.B. Getränkeschankanlage, Kaffeemaschine, Spülmaschine, Lieferfahrzeuge); Umsetzung betrieblicher Reinigungspläne</p>	

			ARP	KüSG	SerSG
7	<p>Hygiene (§ 4 Nr. 7)</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>	<p>Grundzüge der Lebensmittelhygiene: Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) – Infektionsschutzgesetzes (IfSG) Grundsätzliche und spezielle Hygienemaßnahmen bei Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene kennen und anwenden; unterstützende Maßnahmen zur Umsetzung des betrieblichen HACCP-Konzeptes durchführen (z.B. Führen der Kontrollliste, Vornahme von Stichproben); Verhalten bei Behördenkontrollen unter Berücksichtigung der betrieblichen Kommunikation und Kompetenzbereiche in Hygienefragen</p> <p>Systemspezifischen Reinigungsmittel richtig dosieren und entsprechend standardisierten Reinigungsplänen anwenden</p>	2	6	6
			ARP	KüSG	SerSG
8	<p>Küchenbereich (§ 4 Nr. 8)</p> <p>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden</p> <p>c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</p> <p>d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten</p> <p>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</p> <p>f) bei der Produktpäsentation mitwirken</p>	<p>Qualitätsmerkmale und Verkaufsfähigkeit von Roh-, Halbfertig- und Fertigprodukten prüfen; Mindesthaltbarkeitsdaten prüfen und einhalten; Rohprodukte nach systemspezifischen Rezepturen verarbeiten</p> <p>Systemspezifische Rezepturen unter Berücksichtigung von vorgegebener Produktionsverfahren (Methoden, Zeiten und Temperaturen) anwenden und standardgerechte Endprodukte herstellen können; Anwenden von min. zwei Garmethoden nach systemspezifischen Vorgaben; Temperaturkontrollen durchführen (inklusive Kerntemperaturmessung von Produkten); Convenience-Produkte fachgerecht zur Weiterverarbeitung bereitstellen; Fertigprodukte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben warmhalten und/oder temperieren</p> <p>Gründe für das Einhalten von Rezepturen kennen und deren Wichtigkeit erkennen; einfache Speisen nach systemspezifischer Produktpalette herstellen (z.B. Frühstück, Suppen, Salate, einfache Beilagen, Wraps, einfache Dessertspeisen, Joghurts, Sandwiches, Pizza); Umsatzgerechte Herstellung von Produkten</p> <p>Convenience-Produkte entsprechend betrieblicher Rezepturen und Herstellungsverfahren zu standardisierten Endprodukten unter Beachtung von definierten Portionsgrößen weiterverarbeiten</p> <p>Endprodukte entsprechend der Serviceform und dem Ort des Verzehrs sowie der Erwartungen des Gastes dem Unternehmen gegenüber bereitstellen; standardgerechte Endprodukte herstellen</p> <p>Unterstützung bei unternehmensspezifischer Darbietung von Produkten (z.B. Buffets, Vitrinen, Kochstationen, Frontcooking)</p>	12	15	8

			ARP	KüSG	SerSG
9	Servicebereich (§ 4 Nr. 9) 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>Sensorische und äußere Qualitätsmerkmale der unternehmensspezifischen Produkte erkennen und prüfen können – bei Abweichungen vom Standard erforderliche Maßnahmen unter Berücksichtigung der betrieblichen Kommunikation und Kompetenzbereiche einleiten; Mindesthaltbarkeitsdaten beachten; systemspezifische Haltezeiten der Endprodukte einhalten</p> <p>Aufguss- und Heißgetränke entsprechend der betrieblichen Produktpalette zubereiten können (z.B. Kaffeespezialitäten); Zuordnung von Getränken zu Schankgefäßen; Getränke aus Zapfanlagen abfüllen – Unterschiede von Pre- und Postmixanlagen kennen; Unterstützung der Gäste bei der Benutzung von Selbstzapfanlagen</p> <p>Speisen und Getränke des betrieblichen Produktsortiments entsprechend der praktizierten Serviceform (z.B. Full-, Counter-, Inline, Freeflow, Catering, Lieferdienste, Bar, Tresen) dem Gast darbieten; Servierreihenfolgen einhalten; Getränke und Speisen in der richtigen Reihenfolge zusammenstellen; einzelne Serviceschritte nennen und anwenden (Tisch-, Tablett- und Stationsvorbereitung und Abräumen nach Systemstandards); Möglichkeiten der Servicebeschleunigung erkennen und anwenden; Verpackungsgrößen und Verkaufseinheiten kennen und dem Gast zur Wahl offerieren</p> <p>Teilnahme an Besprechungen in Vorbereitung auf Produktneueinführungen, Sortimentserweiterungen oder Standardänderungen; Umsetzung veränderter Rezepturen und Zubereitungsvarianten; Testzubereitung und Verkostung neuer Produkte; Sampling der neuen Produkte am Gast und Aufnahme von Feedback</p> <p>Betriebsspezifische Kassensysteme unter Berücksichtigung betrieblicher Richtlinien bedienen; Kassenrichtlinien einhalten; ggf. Steuersparten-Zuordnung bei Inhaus- und Außerhausverkäufen gewährleisten; Kennenlernen des Kassenbereichs und des Kassensystems inkl. der Tastaturbelegungen mit Abkürzungen bzw. Nummern für Getränke, Speisen und Menüs; Kasse gemäß Standard und Richtlinien bedienen; korrekter Umgang mit Zahlungsmitteln; Mitwirkung bei der Kassenabrechnung</p>	12	5	10
			ARP	KüSG	SerSG
10	Büroorganisation und –kommunikation (§ 4 Nr. 10) a) arbeitsplatzbezogene schriftliche	Annahme von Reservierungswünschen und Erfassung in	10	7	7

	<p>Arbeiten ausführen</p> <p>b) Schriftstücke registrieren und ablegen</p> <p>c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern</p> <p>d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden</p>	<p>betrieblichem Bestellformular; Angebots- und Preistafeln schreiben; Auswertung von betrieblichen Veranstaltungen (z.B. anlassbezogene Feiern); Aufstellung von einfachen Verbrauchsmaterialien; Zuarbeit für Bestellungen; Unterstützung bei der Dokumentation von Umsetzungen betrieblicher Standards (z.B. HACCP, Checklisten)</p> <p>Ablage der Auswertung von betrieblichen Veranstaltungen auf Wochen- und Monatsbasis; Rücklauf von Gästefeedback registrieren und entsprechend der Abfragepunkte auswerten; Lieferscheine nach betrieblichem System ablegen</p> <p>Prinzip und Aufbau des betrieblichen Ablagesystems kennenlernen; Anwendung der betrieblichen Systeme zur Datenerfassung; Unterstützung der Eingabe von bestellten und gelieferten Waren ins betriebliche Datensystem</p> <p>Vorschriften des Datenschutzes im betrieblichen Ablauf beachten</p>			
			ARP	KüSG	SerSG
11	<p>Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11)</p> <p>a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p> <p>b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern</p> <p>c) Lagerbestände kontrollieren</p>	<p>Bei der Warenannahme mitwirken; Lieferung qualitativ prüfen (Anliefertemperaturen, MHDs, äußere Beschaffenheit); Lieferung quantitativ überprüfen (Übereinstimmung von bestellter und gelieferter Menge); Bestell- und Lieferschein vergleichen; bei Abweichungen Reklamationen nach betrieblichen Standards bearbeiten (Rücksprache mit Vorgesetzten halten etc.); Umweltschutz beachten (Verpackungen retour, Energie sparen etc.)</p> <p>Waren entsprechend unterschiedlicher Temperaturbereiche in Trocken-, Kühl- sowie Tiefkühlager unter Berücksichtigung von Lagerprinzipien (FiFo = First in First out) korrekt einlagern; Lagerungsfehler erkennen (z.B. korrekter Abstand von Wänden etc.)</p> <p>Sach- und fachgerechte Lagerung der Produkte überprüfen; generelle Sicherstellung der betrieblichen Lagerordnung auch unter Berücksichtigung von MHDs; Notwendigkeit von Inventuren darstellen; Erläuterung der Durchführung von Inventuren; Unterstützung bei der quantitativen Aufnahme von Warenbeständen</p>	4	7	7

5.2 Gemeinsame berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Erläuterungen und Beispiele zum Ausbildungsrahmenplan	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			ARP	KüSG	SerSG
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 4 Nr. 5) a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	Beratungs- und Verkaufsgespräche gäste- und unternehmensorientiert führen; Zusatzverkäufe tätigen Verbale und nonverbale Kommunikationsformen kennen und anwenden Betriebliches Reklamationsmanagement durchführen; Ursachen für Gästebeschwerden aufzeigen können; Gästebeschwerden kritikbereit reflektieren und hierauf angemessen reagieren; Mögliche Lösungen für verschiedene Betriebstypen nennen können (Erstattung des Kaufpreises, Gutscheine, Ersatz der Ware) Reservierungen für betriebliche Veranstaltungen (z.B. anlassbezogene Feiern oder Tischreservierungen) entgegennehmen ggf. unter Nutzung standardisierter Formulare; gebuchte Veranstaltungen umsetzen Eingehen auf spezifische Gästegruppen; auf Produktsortiment und -vielfalt auch ernährungsphysiologisch hinweisen (Nährwerte, Zusatzstoffe, Allergien)	12	11	14
			ARP	KüSG	SerSG
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Arbeitsplanung (§ 4 Nr. 6) a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	Bei Funktionsstörungen von Maschinen, Geräten und Anlagen standardisierten, betrieblichen Informationsfluss gewährleisten; Vorbeugende Instandhaltung von Geräten und Maschinen im Rahmen des Aufgabenbereiches; Wartungspläne kennen und unterstützend umsetzen Fehlererkennung bzw. Realisieren von Standardabweichungen und Mitwirken bei der Einhaltung von Korrekturmaßnahmen	4	11	5
			ARP	KüSG	SerSG

			ARP	KüSG	SerSG
3	Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11)		12	12	12
	a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln	Rohprodukte und Zutaten entsprechend Auffüllliste bereitstellen; umsatzentsprechendes Auffüllen von Rohprodukten; Umsetzung eines vorgegebenen Auftauplans			
	b) Bestellungen einleiten	Betriebliches Warenwirtschaftssystem kennen; Grundlagen des betrieblichen Bestellsystems besprechen; notwendige Parameter einer Bestellung nennen können			
	c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen	Unterstützung von Inventuren; Gründe für Abweichungen erklären und Maßnahmen zur Verhinderung dieser möglicher Abweichungen erarbeiten			
	d) Zahlungsvorgänge bearbeiten	Bar, halb- und unbare Bezahlungsvorgänge bearbeiten			
	e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen	Einhalten von betrieblichen Produkt- und Getränkerezepturen; Begründung von Folgen bei positiven und negativen Abweichungen vom Standard anhand üblicher Beispiele			
	f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen	Kostenaufstellung einer betrieblichen Veranstaltung erstellen (Umsatz, Materialkosten z.B. für Geschenke und Dekoration); Grundlagen der Rechnungserstellung am Beispiel (z.B. Produktneueinführungen; Aktionen; betriebliche Veranstaltung) darstellen			
	g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln	Beispielhaftes Nachvollziehen nach vorgegebenen, zentralen Preiskalkulationen in der Systemgastronomie			
			ARP	KüSG	SerSG
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 12)		12	12	15
	a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen	Unterstützung nationaler Werbeaktionen und Promotions; Umsetzung restaurantspezifischer Werbemaßnahmen im Restaurant und auf dem Restaurantgelände und Umgebung (z.B. Verteilung von Angebotsflyern unterstützen); Wirkung von Werbemitteln wie Displays, Tafeln, Plakate kennen			
	b) Verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten	Produktsampling und Produktpräsentationen nach Vorgaben durchführen (z.B. Produktpositionierung in Vitrinen oder auf Buffets; Rohstoffpräsentation); Produkt- und Kassensteller, Poster, Werbemittel etc. zeit- und aktionsgerecht einsetzen können			
	c) bei Werbeaktionen mitwirken	Umsetzung von standardisierten, nationalen und			

	<p>d) anlassbezogene Dekorationen ausführen</p> <p>e) werbewirksame Angebote erstellen</p>	<p>regionalen Vorgaben für Promotions und Aktionen; Empfehlung von Produkten bzw. Produktneuheiten; Hinweise auf zeitlich begrenzte Aktionen; Werbemittel auf Sauberkeit und Sichtbarkeit kontrollieren</p> <p>Betriebsstätten mit zur Verfügung gestellten Dekorationsmaterialien anlassbezogen herrichten (z.B. Banner, Fahnen, Poster); ggf. Promotionmaterial von Kooperationspartnern und/oder Zulieferern und/oder Lebensmittelproduzenten aktions- oder seasonspezifisch einsetzen; Kommunale, regionale und ggf. überregionale Veranstaltungen (z.B. in Sport, Musik und Fernsehen) nach Vorgaben unterstützen; Regionales Restaurant Marketing nach Vorgaben durchführen</p> <p>Lokale Umsetzung standardisierter, nationaler Vorgaben der Systemzentrale zu Promotion und Werbeaktionen; Möglichkeiten der Planung und Umsetzung regionaler Aktivitäten nutzen</p>			
			ARP	KüSG	SerSG
5	<p>Wirtschaftsdienst (§ 4 Nr. 13)</p> <p>a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten</p> <p>b) Gästeräume reinigen und pflegen</p>	<p>Systemspezifisches Erscheinungsbild nach Vorgaben herstellen und aufrechterhalten; systemspezifische Dekorationen nach Vorgaben ausführen; spezifische Veranstaltungen nach betrieblichen Standards vorbereiten und durchführen</p> <p>Betriebsspezifische Hygienemaßnahmen im Gast-, Sanitär- und Außenbereich unter Nutzung der vorgegebenen Reinigungsmittel ,-verfahren und -intervalle durchführen; Umsetzung system- und betriebsspezifischer Reinigungspläne</p>	12	6	6
		Summe (2x52 Wochen)	104	104	104

6. Die Zwischenprüfung

§ 12 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er Arbeit planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:
 1. Planen von Arbeitsschritten,
 2. Anwenden von Arbeitstechniken und
 3. Präsentieren von Produkten.

Die Prüfungsanforderungen für die Zwischenprüfung bei der Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie ist – wie bei allen anderen gastronomischen Ausbildungsberufen – in der Ausbildungsordnung beschrieben. Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden und erstreckt sich auf die für das erste Ausbildungsjahr vorgesehenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff. In höchstens drei Stunden sollen die Prüflinge eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei sollen sie zeigen, dass sie Arbeiten planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen können.

Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten,
2. Anwenden von Arbeitstechniken
3. Präsentieren von Produkten.

Als eine Möglichkeit des standardisierten Vorgehens zur Erstellung von Zwischenprüfungsaufgaben ist folgendes Vorgehen denkbar:

In der nachfolgenden Tabelle sind die differenzierten Anforderungen der drei Prüfungsschwerpunkte mit den entsprechenden Umsetzungsmöglichkeiten bzw. Handlungen dargestellt. Wählen Sie aus jeder der Spalten ein Element aus und kombinieren Sie diese zu

einem Grundgerüst der Zwischenprüfung. Die Ausgestaltung und Umsetzung kann sodann anhand von konkreten Beispielen erfolgen.

So ergeben sich verschiedenste Kombinationsmöglichkeiten und den Anforderungen des § 12 Abs. 3 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe wird Rechnung getragen.

1. Planen von Arbeitsschritten	2. Anwenden von Arbeitstechniken	3. Präsentieren von Produkten
Checkliste für Tätigkeit erstellen (mit/ohne HACCP)	Einfache Speisenzubereitung*	Verkaufsgespräche führen
Warenanforderung schreiben	Warenannahme	Speisen oder Getränke servieren
Handlungsanweisung erstellen	Getränkzubereitung**	Reservierung entgegennehmen
Rezeptur & Zubereitungsanweisung erstellen	Gastraum vorbereiten	Beratungsgespräch führen
	Kontrolle des Arbeitsplatzes und der Mitarbeiter (Küche, Restaurant, Lager)	
	Reinigung / Desinfektion	
	Unfallschutz / Erste Hilfe	
	Umgang mit Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	

* Beispiele für einfache Speisen könnten sein:

- Salate (Obstsalat, gemischte Salate etc.)
- Frühstücksprodukte (Rührei, Omelette, Quarkspeise etc.)
- Snacks (Hotdogs, Bagels, Wraps, Sandwiches, Burger, etc.)

** Beispiele für Getränkzubereitungen könnten sein:

- Kaffeespezialitäten (Latte macchiato, Cappuccino, etc.)
- Tee und Kakaozubereitungen (Heiße Schokolade etc.)
- Einfache Mischgetränke (Obstschorlen und Weinschorlen)

6.1 Aufgabenvorschläge

6.1.1 Beispiel 1

Sie sind Mitarbeiter in einer systemgastronomischen Sandwichrestaurantkette. Diese hat sich auf den Verkauf von frisch in der Küche zubereiteten hochwertigen Sandwiches spezialisiert. Kennzeichen dieses Systems sind die Präsentation der Speisen auf Porzellantellern und der Service am Tisch des Gastes.

1. Teil

Planen von Arbeitsschritten

Zeit: 45 min

Das Ehepaar Sonnenschein bestellt ein Putensandwich aus Ihrem Angebot.

Erstellen Sie auf dem zur Verfügung gestellten Papier eine Rezeptur und eine Zubereitungsanweisung für ein Putensandwich.

2. Teil

Anwenden von Arbeitstechniken

Zeit: 60 min.

Bereiten Sie jetzt die von Ihnen geplante Speise für 2 Personen zu. Richten Sie diese mit den zur Verfügung stehenden Zutaten nach Ihrem betrieblichen Standard an.

Neben den verwendeten Zutaten befinden sich noch weitere Zutaten und Geräte in Ihrem Restaurant. Benennen Sie diese nach Aufforderung und beschreiben Sie deren Einsatz und Verwendung in der Systemgastronomie.

Hinweis: Halten Sie sich an Ihre Planung! Ergänzen Sie jedoch gegebenenfalls Punkte oder Schritte, die Ihnen bei der praktischen Umsetzung auffallen!

3. Teil

Präsentieren von Produkten

Zeit: 15 min.

Servieren Sie das zubereitete Sandwich und beraten Sie den Gast hinsichtlich ergänzender Speisen und Getränke.

Anlage zu 6.1.1 Beispiel 1

- Warenkorb
- Musterwarenkorb

Sandwichbrot	Putenbrustaufschnitt, vorgegart
Mayonnaise	Remoulade
Ketchup	Senf
Zwiebeln	Joghurt
Eisbergsalat	Tomaten
Salatgurke	Gewürze

6.1.2 Beispiel 2

Sie sind Mitarbeiter in einem systemgastronomischen Pizzaliefersdienst.

1. Teil

Planen von Arbeitsschritten

Zeit: 45 min.

Heute sind Sie für die Warenannahme zuständig. In der Anlage finden Sie die bestellten Waren. Entwerfen Sie eine restaurantspezifische Checkliste für die Wareneingangskontrolle. Auch Ihr Betrieb ist laut Lebensmittelhygieneverordnung zur Eigenkontrolle verpflichtet. Benennen Sie die kritischen Kontrollpunkte bei der Warenannahme und kennzeichnen Sie diese auf der erstellten Checkliste.

2. Teil

Anwenden von Arbeitstechniken

Zeit: 30 min.

In diesem Moment fährt der Lieferant auf den Parkplatz, übergibt Ihnen den Lieferschein und beginnt mit dem Ausladen der Ware. Kontrollieren Sie anhand Ihrer Checkliste die gelieferten Artikel. Geben Sie zu jedem Lebensmittel den entsprechenden betrieblichen Lagerort und die jeweiligen zulässigen Temperaturbereiche an.

Neben den gelieferten Artikeln befinden sich noch weitere Zutaten und Geräte in Ihrem Betrieb. Benennen Sie diese nach Aufforderung und beschreiben Sie deren Einsatz und Verwendung in der Systemgastronomie.

3. Teil

Präsentieren von Produkten

Zeit: 10 min.

Nach dem verräumen der Ware sind Sie in der telefonischen Bestellannahme Ihres Restaurants tätig. Das Telefon klingelt und ein Gast will seine Pizzabestellung aufgeben. Führen Sie das Verkaufsgespräch durch.

Anlage1 zu 6.1.2 Beispiel 2

- Bestellschein;
- Musterbestellschein

1,5kg TK-Spinat	2 Packungen Salz
1 Steige Kopfsalat	1 kg Hefe
2 Dosen Champignons	200 Pizzakartons
4 kg Gouda, mittelalt, gerieben	2 Bund Basilikum
6 Dosen Ananas	3 Schalen Rucola
5 Packungen Kochschinken in Scheiben	2 Beutel Pizzagewürzmischung
6 Tetrapack's Tomatensauce	2 Steigen Tomaten
3 Säcke Mehl	1,8 kg Putenbrust, frisch

6.1.3 Beispiel 3

Sie sind Mitarbeiter in einem systemgastronomischen Betrieb mit Frühstücksangebot.

1. Teil

Planen von Arbeitsschritten

Zeit: 60 min.

Sie arbeiten heute in der Frühschicht und sind für die Arbeiten im Gästebereich eingeteilt. Ihre Aufgabe besteht vor allem in der Vor- und Nachbereitung der Tische. Formulieren Sie für den Azubi im ersten Lehrjahr eine Anleitung, wie die Tische vorzubereiten sind, um dem betrieblichen Standard zu entsprechen. Beachten Sie dabei den Materialplan und die Skizze im Anhang dieser Aufgabe.

2. Teil

Anwenden von Arbeitstechniken

Zeit: 45 min.

Führen Sie nun die Arbeiten im Gästeraum gemäß Ihrer Anleitung durch. Erläutern Sie dabei dem Auszubildenden ihre jeweiligen Tätigkeiten, um die Vorgehensweise zu begründen.

In Ihrem Restaurant befinden sich weitere Zutaten und Geräte. Benennen Sie diese nach Aufforderung und beschreiben Sie deren Einsatz und Verwendung in der Systemgastronomie.

3. Teil

Präsentieren von Produkten

Zeit: 20 min.

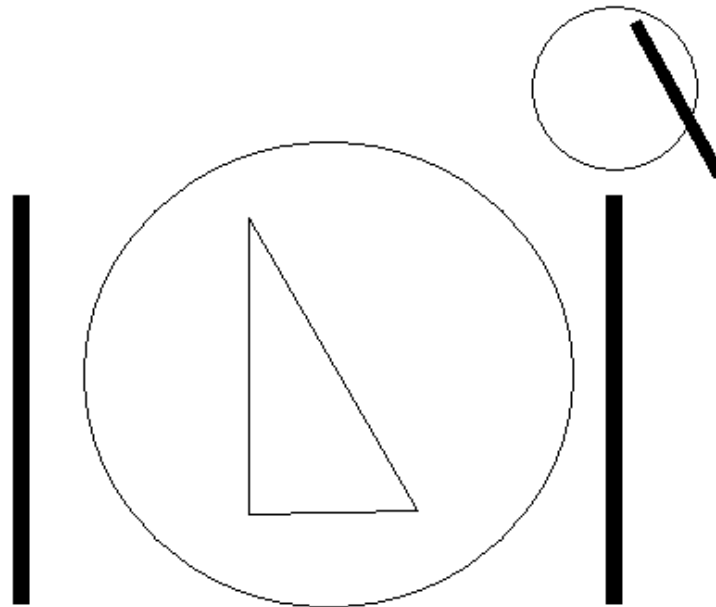
Bieten Sie den Gästen an Ihren Tischen verschiedene Kaffeespezialitäten zum Frühstück an und servieren Sie die bestellten Getränke.

Anlage 1 zu 6.1.3 Beispiel 3

- Musterskizze eingedeckter Frühstückstisch
- Materialplan

Musterskizze für Beispiel 3

Diese Skizze zeigt den betrieblichen Standard zum Herrichten eines Platzes im Frühstücksgeschäft, bestehend aus einem Mittelteller und Untertasse, sowie Mittelmesser, -gabel und Kaffeelöffel. Auf jeden Tisch gehören zusätzlich ein saisonaler Blumenschmuck und ein Salzstreuer.



Materialplan zu Beispiel 3

Glasreiniger
Scheuermilch
Allzweckreiniger
Tischsets
Servietten
Mittelteller
Mittelmesser,- gabeln
Kaffeelöffel
Geschirrtücher
Gläser
Suppenteller
Schwammtuch
Papierrolle
Salzstreuer
Blumengesteck
Zuckerdose
Zahnstocher
Kerze mit Kerzenhalter

6.2 Musterbewertungsbogen

Name: _____ Vorname: _____ Prüfnummer: _____

1. Teil: Planen von Arbeitsschritten	Punkte maximal	Punkte erreicht	Kommentar
Vollständigkeit	10		
Reihenfolge, System, Ordnung	10		
Hygiene, Umweltschutz, Gästeorientierung, Wirtschaftlichkeit	10		
Summe Teil 1	30		
2. Teil: Anwenden von Arbeitstechniken			
Praktische Durchführung	10		
Hygiene, Umweltschutz, Gästeorientierung, Wirtschaftlichkeit	10		
Arbeitsergebnis	10		
Warenkunde	10		
Summe Teil 2:	40		
3. Teil: Präsentieren von Produkten			
Äußeres Erscheinungsbild	5		
Beratung der Gäste, Verkauf/Zusatzverkauf, ggf. Servieren der Getränke und Speisen	25		
Summe Teil 3:	30		

Ergebnis 1 _____ + Ergebnis 2 _____ + Ergebnis 3 _____ = _____ Punkte von 100

Hinweis für Prüfer: Die oben dargestellte Bewertung mit Punkten dient als Beispiel. Andere Bewertungsschemata sind – entsprechend der jeweiligen Prüfung – natürlich denkbar.

7. Die Abschlussprüfung

§ 13 Abschlussprüfung für den Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in den Teilen I und II der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling zeigen, dass er Gäste beraten, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Er soll in insgesamt höchstens drei Stunden eine komplexe Prüfungsaufgabe sowie in höchstens zwei Stunden zwei weitere Prüfungsaufgaben bearbeiten. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Als komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings

- a) Herstellen und Anrichten einfacher Speisen,
- b) Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken oder
- c) anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes.

Diese Aufgabe soll Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch sein. Innerhalb der Prüfungsaufgabe sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen;

2. Als weitere Prüfungsaufgaben:

- a) Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu vorgegebenen Speisen und Getränken,
- b) Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten,
- c) Bearbeiten von Zahlungsvorgängen oder
- d) Vorbereiten von Bestellungen.

(4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. Im Prüfungsbereich Produkte und gastorientierte Dienstleistungen:

- 1.1 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf,
- 1.2 Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung,
- 1.3 Grundtechniken der Verarbeitung ausgewählter Rohstoffe;

2. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft:

- 2.1 Bedarfsermittlung und Lagerhaltung,
- 2.2 Inventur,
- 2.3 Preisermittlung;

3. Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:

allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs-

und Arbeitswelt.

(5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Im Prüfungsbereich Produkte und gastorientierte Dienstleistungen | 90 Minuten, |
| 2. Im Prüfungsbereich Warenwirtschaft | 90 Minuten, |
| 3. Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(6) Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

Die Abschlussprüfungen sollten – um die betriebliche Wirklichkeit wiederzugeben – so praxisbezogen wie möglich sein und dabei gleichzeitig die grundlegenden gastronomischen Inhalte berücksichtigen. D.h. bei Auszubildenden aus systemgastronomischen Betrieben sollte die Abschlussprüfung branchenspezifisch orientiert sein. Nur so kann die Akzeptanz eines Berufes bei Unternehmen und Auszubildenden gleichermaßen erhalten bleiben und Ausbilder, Berufsschullehrer und nicht zuletzt die Prüflinge vor Frustrationsmomenten in der Prüfung schützen.

Durch die Abschlussprüfung wird dabei festgestellt, ob der Prüfling die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht vermittelten wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Wie bei den anderen dualen Ausbildungsberufen wird damit die Kenntnis inhaltlicher Mindeststandards für den erfolgreichen Abschluss bei der Fachkraft im Gastgewerbe vorausgesetzt. Die Abschlussprüfung selbst hat den Charakter einer Berufseignungsprüfung und wird vor dem aus Arbeitnehmervertreter, Arbeitgebervertreter und Lehrer paritätisch besetzten Prüfungsausschuss einer Kammer abgelegt. Die Mitglieder dieses Ausschusses müssen dabei für die Prüfungsgebiete sachkundig und für die Mitwirkung im Prüfungswesen geeignet sein.

Besteht der Prüfling die Abschlussprüfung, ist die Ausbildung für ihn beendet – er darf fortan den Titel „Fachkraft im Gastgewerbe“ führen und erhält von der prüfenden IHK ein Abschlusszeugnis. Besteht er sie nicht, kann die Abschlussprüfung zweimal wiederholt werden, so dass der Prüfling insgesamt dreimal die Möglichkeit hat, dem Prüfungsausschuss seine berufliche Handlungskompetenz nachzuweisen.

Den Aufbau und die Kerninhalte der Abschlussprüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe regelt § 13 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998. Dabei besteht die Abschlussprüfung für die Fachkraft im Gastgewerbe aus zwei Teilen: Dem praktischen und dem schriftlichen Teil, die beide gleich stark gewichtet werden und zu deren Bestehen eine Leistung von 50 Prozent notwendig ist.

7.1 Die schriftliche Prüfung

Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsbereichen Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen dabei Fragen und Aufgaben in Betracht, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen. § 13 Abs. 4 der Ausbildungsordnung gibt hierbei einen nicht-abschließenden Überblick über die zu prüfenden Gebiete:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf,
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung,
- Grundtechniken der Verarbeitung ausgewählter Rohstoffe
- Bedarfsermittlung und Lagerhaltung,
- Inventur, Preisermittlung
- allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.

Die Prüfungsaufgaben werden zentral durch einen Fachausschuss der „Aufgabenstelle für kaufmännische Abschluss- und Zwischenprüfungen“ (AKA) vorgegeben. Er setzt sich paritätisch aus Prüferinnen und Prüfern der Kammern zusammen.

7.2 Die praktische Prüfung

Die Aufgaben für die praktische Prüfung, erarbeitet und beschließt der jeweilige Prüfungsausschuss der örtlich zuständigen Kammer. Der Prüfling soll in der praktischen Prüfung zeigen, dass er Gäste beraten, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Dabei muss er in insgesamt höchstens drei Stunden eine komplexe Prüfungsaufgabe seiner Wahl sowie in höchstens zwei Stunden zwei weitere Prüfungsaufgaben nach Wahl des Prüfers bearbeiten.

Als komplexe Prüfungsaufgabe kann der Prüfling bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung wählen zwischen:

- dem herstellen und anrichten einfacher Speisen (Küchenbereich),
- dem präsentieren und servieren von Speisen und Getränken (Servicebereich) oder
- dem anlassbezogenen Herrichten eines Gastraumes (Wirtschaftsdienst)

Eine komplexe Aufgabe spiegelt dabei im Idealfall einen ganzheitlichen Vorgang aus der Arbeitswelt des Prüflings wider. Diese Tätigkeit gliedert sich in die Bereiche Planen, Vorbereiten und Ausführen. An die vom Prüfling gewählte Aufgabe schließt sich ein gastorientiertes Gespräch von maximal 15 Minuten Dauer an. Die komplexe Aufgabe soll dabei als Basis für dieses Gespräch dienen.

Zweiter Teil der praktischen Prüfung sind zwei weitere Aufgaben aus den vier folgenden Möglichkeiten:

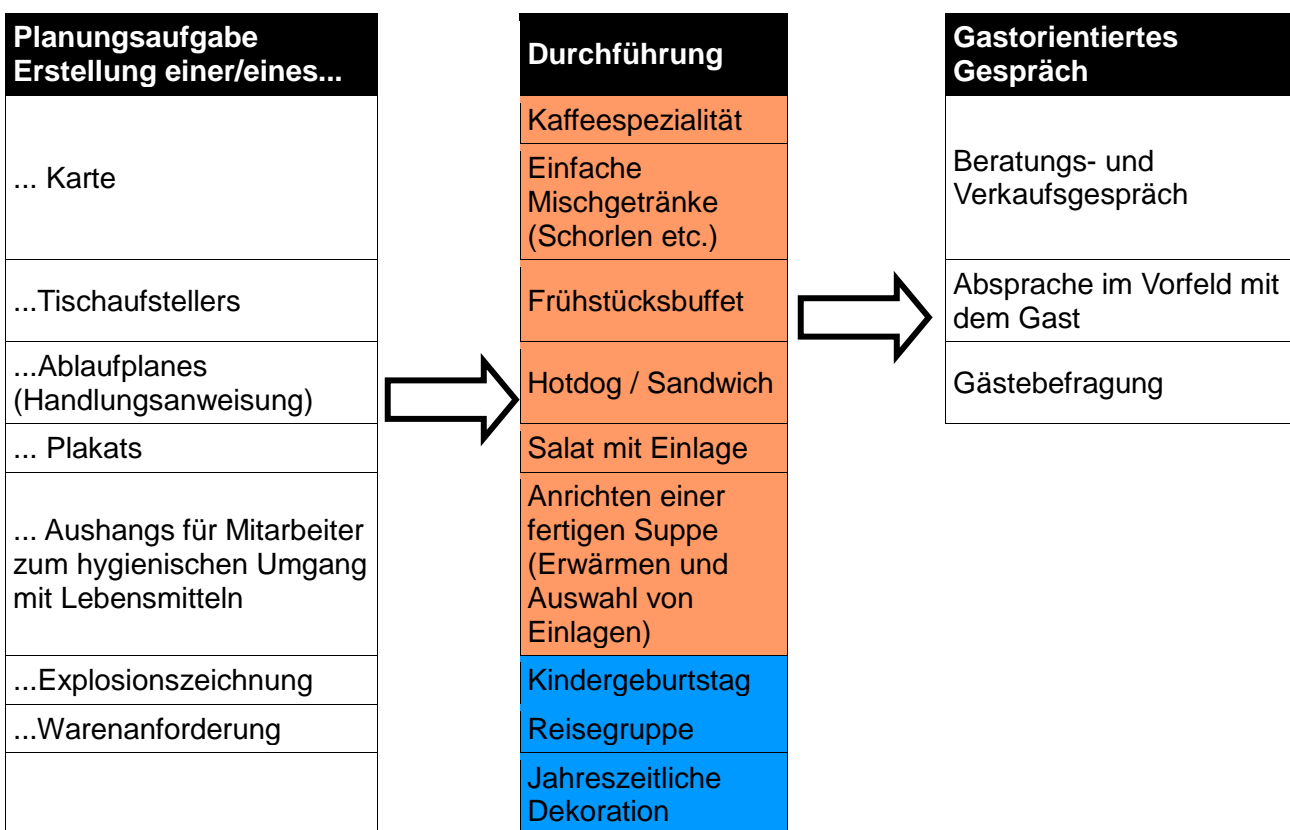
- Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu vorgegebenen Speisen und Getränken,
- Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten,
- Bearbeiten von Zahlungsvorgängen oder
- Vorbereiten von Bestellungen.

7.3. Aufgabenvorschläge

Wie oben beschrieben, kann der Prüfling als komplexe Prüfungsaufgabe zwischen dem Herstellen und Anrichten einfacher Speisen (Küchenbereich), dem Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken (Servicebereich) oder dem anlassbezogenen Herrichten eines Gastraumes (Wirtschaftsdienst) wählen. In dem untenstehenden Schaubild finden Sie – farblich und in Kategorien unterteilt – einige Beispiele für solche komplexen Prüfungsaufgaben.

Dabei soll der Küchenbereich als „Kategorie a)“, der Servicebereich in „Kategorie b)“ und der Wirtschaftsdienst in die „Kategorie c)“ verstanden werden.

Durch standardisiertes Vorgehen bei der komplexen praktischen Aufgabe in den drei Handlungsabläufen Planung, Durchführung und gastorientiertes Gespräch lassen sich so auf einfache Art verschiedene komplexe Aufgaben für alle Kategorien generieren.



Bedeutung der Farben:

	Eignet sich für Aufgaben der Kategorie a) und b)
	Eignet sich für Aufgaben der Kategorie c)

Erläuterung für den Prüfungsausschuss:

Aus jeder Säule sollte dabei je ein Block ausgesucht werden. Die Reihen der einzelnen Säulen ist abhängig von der Aufgabe. So kann das gastorientierte Gespräch z.B. als Verkaufsgespräch vor der Produktzubereitung oder als z.B. Gästebefragung nach dem Service sein!

7.3.1 Beispiel 1

Aufbau eines Frühstücksbuffets - Kategorie b)

1. Planung (45 Minuten)

Sie arbeiten in dem systemgastronomischen Betrieb Happyback. Bei Ihnen soll es in Zukunft am Wochenende immer ein Frühstücksbuffet geben. Sie haben viele Stammgäste und diese erwarten in Ihrem Hause selbstverständlich jede Woche eine standardisierte Qualität. Damit das Buffet jede Woche gleich aufgebaut wird, erstellen Sie bitte eine Zeichnung zum Aufbau des Frühstücksbuffets, nach der Ihre Mitarbeiter arbeiten können. Diese Zeichnung soll in Ihrem Serviceordner abgeheftet werden. Berücksichtigen Sie hierbei fachliche und hygienische Aspekte.

2. Durchführung (45 Minuten)

Bauen Sie jetzt das Frühstücksbuffet auf! Ihnen stehen hierzu vorbereitete Speisen, Vorlegegeschirr, Deko etc. zur Verfügung. Denken Sie bitte auch an die Kennzeichnung der verschiedenen Speisen.

3. Gastorientiertes Gespräch (15 Minuten)

Ein Gast kommt zu Ihnen ans Frühstücksbuffet und möchte eine Beratung zu den Speisen. Portionieren Sie ihm die gewünschten Speisen.

Lösungsvorschlag zur Planungsaufgabe „Aufbau eines Frühstückbuffets“

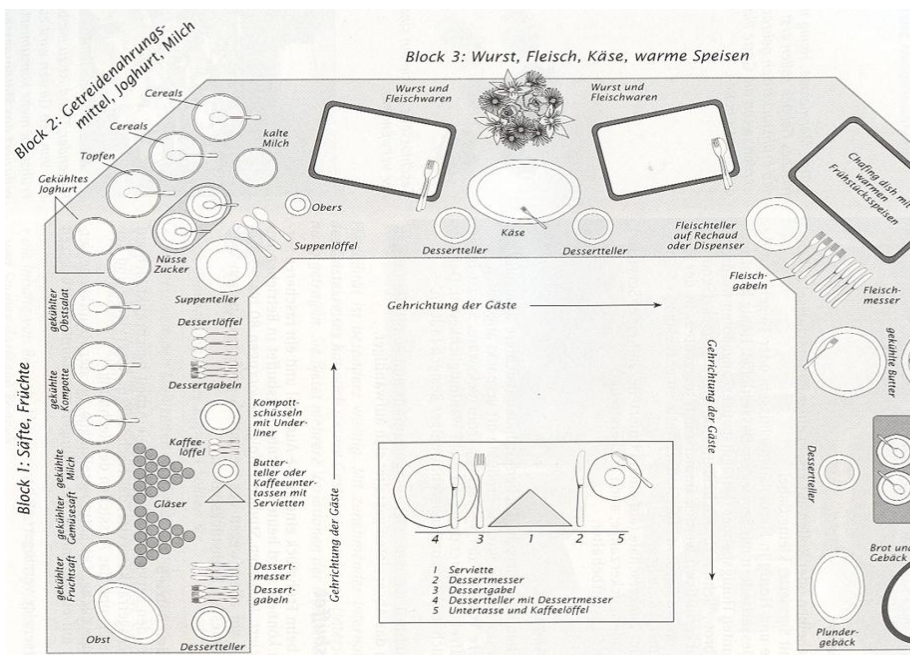


Abbildung 1: Beispiel für Buffetaufbau (aus Gutmayer, Stickler: *Servierkunde*, 7. Auflage 2002, S. 104, Trauner Verlag Linz)

Hinweise für die Prüfer:

- Buffet vollständig (Teller, Cerealien, Obst, Milchprodukte, Wurst, Käse, Brot)
- Reihenfolge sinnvoll: Teller zuerst, warme und kalte Speisen getrennt, Milch & Obst bei Cerealien
- Lebensmittelhygiene: warme und kalte Speise getrennt, Speisen abgedeckt, nur verzehrfähige Dekoration auf Lebensmitteln, keine Blumen/ungewaschenes Obst und Gemüse, Vorlegebestecke vorhanden

7.3.2 Beispiel 2

Verkauf einer Kaffeespezialität - Kategorie b)

1. Planungsaufgabe: (45 Minuten)

Sie arbeiten in der Coffeeshopkette Coffeetime. Neu im Sortiment ist der Latte Macchiato mit Haselnusssirup. Erstellen Sie einen Ablaufplan (Handlungsanweisung für die Mitarbeiter) zur Zubereitung dieser Kaffeespezialität. Berücksichtigen Sie auch allgemeine Hygieneregeln des HACCP.

2. gastorientiertes Gespräch: (15 Minuten)

Zwei Gäste betreten Ihren Betrieb. Sie möchten einen Kaffee trinken. Führen Sie mit Ihnen ein Verkaufs- und Beratungsgespräch zum Thema Kaffeespezialitäten durch. Versuchen Sie den Latte macchiato mit Haselnusssirup anzubieten. Nehmen Sie eine Bestellung auf.

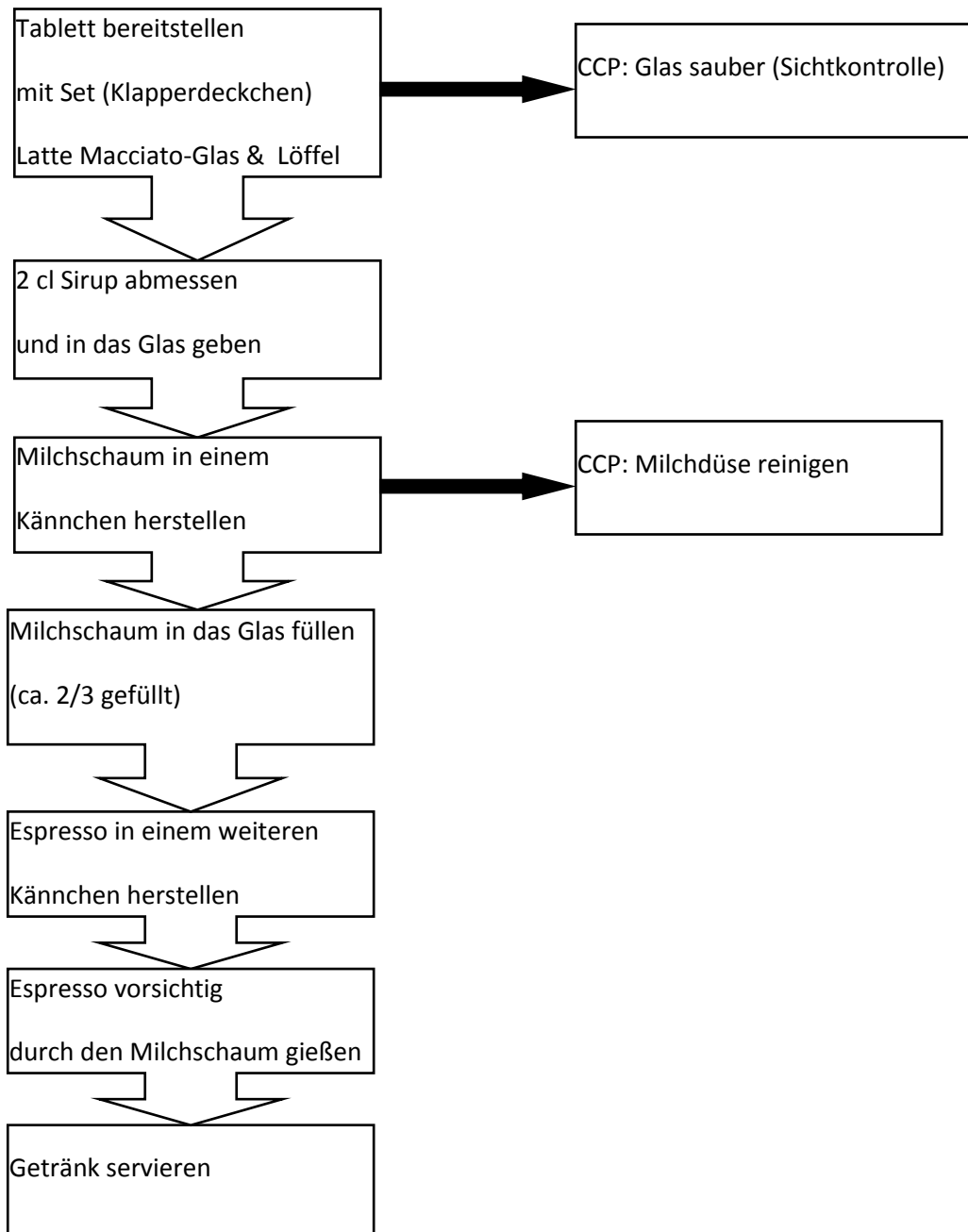
Mögliche Orte: am Counter, am Tresen, am Tisch des Gastes

3. Durchführung: Zubereitung und Servieren der Kaffeespezialität (15 Minuten)

Stellen Sie jetzt Kaffeespezialitäten nach dem Wunsch Ihrer Gäste her und servieren Sie diese Ihren Gästen fachgerecht.

Lösungsvorschlag zu 7.3.2 Beispiel 2 „Verkauf einer Kaffeespezialität“

Dieser Lösungsvorschlag ist abhängig von der bereitgestellten Espressomaschine und betrieblichen Standards!



7.3.3 Beispiel 3

Vorbereiten eines Kindergeburtstages - Kategorie c)

1. Planungsaufgabe: (45 Minuten)

In Ihrem Betrieb werden häufig Kindergeburtstage gefeiert. In der Vergangenheit gab es immer wieder Probleme damit, dass die Gästewünsche innerhalb des Betriebes nicht korrekt umgesetzt wurden. Da Sie aber stetig bemüht sind Ihre Qualität zu verbessern, sollen Sie eine Checkliste wichtiger Arbeitsutensilien und Dekorationsmaterialien für mögliche Gästewünsche entwerfen.

2. gastorientiertes Gespräch (15 Minuten)

Ein Gast ruft in Ihrem Betrieb an und möchte einen Kindergeburtstag bei Ihnen veranstalten. Sprechen Sie mit ihm sämtliche Details der Veranstaltung ab. Benutzen Sie hierzu Ihre Checkliste. Sie erhalten außerdem eine Liste mit Dekorationsmaterialien, die Sie Ihrem Gast anbieten können. (Vorschlag für eine Liste: siehe unten)

3. Durchführung: (45 Minuten)

Richten Sie jetzt den Raum für den Kindergeburtstag nach den Wünschen Ihrer Gäste her.

Materialliste (Vorschlag)

- Luftballons in verschiedenen Farben
- Plastikgeschirr, Becher + Servietten mit verschiedenen Motiven (Prinzessin Lillifee, Bob der Baumeister, Diddl, Dinosaurier, Pferde etc..)
- Luftschlangen
- Geburtstagskerzen in der richtigen Anzahl
- Geburtstagstorte (2 zur Auswahl geben)
- diverse Dekorationsmaterialien zu verschiedenen Jahreszeiten
- Süßigkeiten
- Spielzeug (Merchandising)
- Tischtuch, Sets etc..

Lösungsvorschlag zu 7.3.3 Beispiel 3 „Vorbereiten eines Kindergeburtstags“

Checkliste Kindergeburtstag			
Familienname des Gastes:		Alter (am Geburtstag):	
Vorname des Kindes:		<input type="checkbox"/> Junge <input type="checkbox"/> Mädchen	
Anzahl der Gäste:		Termin für die Feier:	
Durchschnittsalter der Gäste:		Eintreffen im Restaurant:	
Gewünschte Dekoration:			
Gewünschte Speisen und Getränke:			
Torte:	<input type="checkbox"/> Erdbeer <input type="checkbox"/> Schoko <input type="checkbox"/> keine		
Bezahlung:	<input type="checkbox"/> auf Rechnung <input type="checkbox"/> bar <input type="checkbox"/> ec-/Kreditkarte	Telefonnummer für Rückfragen:	
Interne Vermerke:			
Gespräch geführt am:			
Gespräch geführt durch:			

7.4 Beispiele für komplexe Aufgaben (Kurzfassung)

Komplexe Aufgabe „Speisenherstellung“ - Kategorie a)

Hotdog Zubereitung

Planungsaufgabe:

Erstellung einer Snackkarte (z.B auch als Tischaufsteller) (45 Minuten)

Durchführen:

Zubereitung eines Hotdogs

gastorientiertes Gespräch:

Beratung und Verkauf zu den verschiedenen Speisen aus der Snackkarte (45 Minuten)

Komplexe Aufgabe „Speisenherstellung“ - Kategorie a)

Speisen für das Frühstücksbuffet

Planungsaufgabe: Regeln erstellen (Mitarbeiteraushang) für den Umgang mit rohen Eiern bei der Zubereitung von Eierspeisen (Vorbereiten des Arbeitsplatzes, Reinigung etc.)

Durchführung: Herstellung von Rührei

gastorientiertes Gespräch: Beratung und Verkauf von Speisen aus dem Frühstücksangebot (Karte vorgegeben)

Komplexe Aufgabe „Servieren von Speisen und Getränken“ - Kategorie b)

Frühstücksbuffet

Aufbau eines Frühstücksbuffets, Speisen dem Gast servieren

Planungsaufgabe: Zeichnung für den Aufbau des Buffets (vgl. Standard), Berücksichtigung fachlicher und hygienischer Aspekte (45 Minuten)

Durchführung: Aufbau des Buffets (Speisen sind bereits vorbereitet, lediglich Anrichten und Aufbauen) (45 Minuten)

gastorientiertes Gespräch: Gast kommt an Buffet, wird beraten und bekommt die gewünschten Speisen serviert (15 Minuten)

Komplexe Aufgabe „Servieren von Speisen und Getränken“ - Kategorie b)

Kaffeespezialität

Planungsaufgabe: Ablaufplan (Handlungsanweisung für die Mitarbeiter) zur Zubereitung einer Kaffeespezialität (HACCP berücksichtigen) erstellen (45 Minuten)

Durchführung: Zubereitung und Servieren der Kaffeespezialität

gastorientiertes Gespräch: Verkaufs- und Beratungsgespräch zum Thema Kaffeespezialitäten
mögliche Orte: am Counter, am Tresen, am Tisch des Gastes (30 Minuten)

Komplexe Aufgabe „Herrichten eines Gastraumes“ - Kategorie c)

Kindergeburtstag

Planungsaufgabe: Checkliste / Formularbogen für Absprache mit dem Gast

gastorientiertes Gespräch: Telefonische Reservierung eines Raumes für einen Kindergeburtstag

Durchführung: Herrichten des Raumes nach Wunsch des Gastes

Komplexe Aufgabe „Herrichten eines Gastraumes“ - Kategorie c)

Reisegruppe mit Tischreservierung (z.B. Kaffeegedeck, Frühstück etc.)

Planungsaufgabe: Schreiben einer Materialanforderung (Gedecke, Deko, evt. Tischwäsche etc.)

Durchführung: Stellen der Tafel, Dekorieren der Tische, Eindecken nach Reservierung

gastorientiertes Gespräch: Befragung des Reiseleiters zur Zufriedenheit (Kundenbindung, Verbesserungsmöglichkeiten etc.)

Komplexe Aufgabe „Herrichten eines Gastraumes“ - Kategorie c)

Weihnachtliche Dekoration des Verkaufsbereiches

Planungsaufgabe: kleines Plakat mit passenden Angeboten erstellen

Durchführung: anlassbezogen Dekoration des Verkaufstresens

gastorientiertes Gespräch: Beratung und Verkaufsgespräch am Tresen

7.5 Weitere Prüfungsaufgaben nach § 13 Abs. 3 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe

Die Verordnung über die Ausbildung im Gastgewerbe sieht in § 13 Abs. 3 weitere Prüfungsaufgaben neben der komplexen Aufgabe vor, für die einen Zeitraum von insgesamt zwei Stunden vorgesehen sind.

7.5.1 Aufgabe 1

„Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu Speisen und Getränken bzw. Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten“

Beispiel für einen Warenerkennungsbogen:

Warenerkennung Ordnen Sie den gezeigten Gegenständen und Produkten passende Verwendungsmöglichkeiten zu!		
Nr.	Bezeichnung des Gegenstandes/Produkt	Verwendungsmöglichkeit
<i>1</i>	<i>Weißbierglas</i>	<i>Weißbier</i>
<i>2</i>	<i>Sternfrucht</i>	<i>Cocktaildekoration</i>
<i>3</i>	<i>Fischbesteck</i>	<i>Fischgericht mit ganzen Fischen (z.B. Forelle)</i>
<i>4</i>	<i>Platzteller</i>	<i>Eindecken eines Festessens</i>
<i>5</i>	<i>Espressotasse</i>	<i>Espresso</i>
...

Die in *Schreibschrift* geschriebenen Wörter stellen mögliche Antworten des Prüflings dar.

7.5.2 Aufgabe 2

„Bearbeiten von Zahlungsvorgängen“

Erstellen Sie eine Rechnung für den Kindergeburtstag, der gestern gemäß der untenstehenden Checkliste bei Ihnen durchgeführt worden ist. Verwenden Sie dazu das beiliegende Rechnungsformular. Weisen Sie Rechnungs- und Zahlungsbetrag aus und gewähren dem Gast 3% Skonto bei Zahlung innerhalb einer Woche.

Checkliste Kindergeburtstag			
Familienname des Gastes:	Meier, Dorfstr. 3, 23532 Marktbach	Alter (am Geburtstag):	5
Vorname des Kindes:	Rebecca	<input type="checkbox"/> Junge <input checked="" type="checkbox"/> Mädchen	
Anzahl der Gäste:	8	Termin für die Feier:	15.05.09
Durchschnittsalter der Gäste:	4 bis 6 Jahre	Eintreffen im Restaurant:	15:30:00
Gewünschte Dekoration:	Motto „Pferde“, Luftschlangen- und ballons		
Gewünschte Speisen und Getränke:	Fingerfood, Pommes Softdrinks, Mineralwasser Kaffee (Eltern)		
Torte:	<input checked="" type="checkbox"/> Erdbeer <input type="checkbox"/> Schoko <input type="checkbox"/> keine		
Bezahlung:	<input checked="" type="checkbox"/> auf Rechnung <input type="checkbox"/> bar <input type="checkbox"/> ec-/Kreditkarte	Telefonnummer für Rückfragen:	0451- 12345
Interne Vermerke:			
Gespräch geführt am:	28.04.09		
Gespräch geführt durch:	P. Schwenkers		

Hinweise für die Prüfer:

- Rechnungsanschrift / Betriebsanschrift mit Steuernummer
- Vollständigkeit (alle Posten aufgeführt)
- Betrag netto und brutto (USt. ausgewiesen)
- Zahlungsbetrag und Rechnungsbetrag vorhanden
- Unterschrift und Datum der Rechnungsstellung
- Zahlungsziel / Hinweis auf Zahlungsmöglichkeiten

7.5.3 Aufgabe 3

„Lieferscheinprüfung“

Bevor die Rechnung zur Zahlung angewiesen wird, bittet Sie ihr Chef die Rechnung mit dem Lieferschein zu vergleichen. Vermerken Sie eventuelle Fehler mit Begründung



Toastmeister Restaurant #32
Im Gewerbegebiet 17
65432 Brotstadt

Lieferschein-Nr. 35622

Wir lieferten folgende Artikel zu unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen:

Artikelnummer	Artikel	Menge	
01	Toastbrot	19	Packungen
02	Butter	6	Kartons
03	Zwiebeln	1	Netz
04	Ketchup	1	Kanister
05	Salami	4	3 Packungen
06	Chesterkäse	2	Kartons
07	Ananas	2	Kartons
08	Kochschinken	5	Packungen
09	Mayonnaise	1	Eimer
10	Champignons	7	Dosen
11	Thunfisch	8	Kartons
12	Tomaten- matschige Ware	1	Kiste
13	Petersilie	3	Bunde

Abbildung 1/2: Beispiel für eine Rechnung zur Aufgabe „Lieferscheinprüfung“



MasterLogistics
Warenhandel & Transport
Am großen Platz 1 - 98132 Stäten

Toastmeister Restaurant #65
Auf der Halde 12
67621 Mehlsdorf

Rechnung-Nr. 35622

Wir lieferten am 24.08.2009 folgende Artikel zu unseren
allgemeinen Geschäftsbedingungen:

Artikel- nummer	Artikel	Menge	Preis pro Stück	Gesamt- preis
01	Toastbrot	19 Packungen	0,88 €	16,72 €
02	Butter	6 Kartons	2,46 €	14,76 €
03	Zwiebeln	1 Netz	5,70 €	5,70 €
04	Ketchup	1 Kanister	10,15 €	10,15 €
05	Salami	5 Packungen	5,45 €	27,25 €
06	Chesterkäse	2 Kartons	27,33 €	54,66 €
07	Ananas	2 Kartons	9,68 €	19,36 €
08	Kochschinken	5 Packungen	14,15 €	70,75 €
09	Mayonnaise	1 Eimer	26,50 €	26,50 €
10	Champignons	7 Dosen	3,70 €	25,90 €
11	Thunfisch	8 Kartons	9,50 €	76,00 €
12	Tomaten	1 Kiste	7,80 €	7,80 €
13	Petersilie	3 Bunde	1,19 €	3,57 €
	Netto-Gesamtpreis			337,87 €
	Stammkundenrabatt	5%		337,87 €
	Umsatzsteuer	19%		64,20 €
	Brutto- Gesamtpreis			361,10 €

Abbildung 2/2: Beispiel für eine Rechnung zur Aufgabe „Lieferscheinprüfung“

Hinweise für die Prüfer:

- handschriftliche Änderungen im Lieferschein (Ware nicht geliefert)
- falsche Mehrwertsteuer für Speisen
- Fehler in der Summe
- Falsche Adresse, kein Rechnungsdatum, keine Ust-ID Nr.
- Rabatt ausgewiesen, aber nicht berechnet

7.5.4 Aufgabe 4

„Tomatenbestellung“

Bereiten Sie die Gemüsebestellung vor, in dem Sie anhand des vorliegenden Materialkontos den Verbrauch ermitteln und einen Bestellvorschlag abgeben. Gehen Sie davon aus, dass der Lieferant alle 3 Tage liefern kann. Die nächste Lieferung mit 3000g Tomaten erfolgt morgen (6.6.). Ihr Bestellvorschlag ist für die nächste Lieferung abzugeben!

Materialkonto für den Artikel: *Tomaten*

Datum	Anfangsbestand	Zugänge		Abgänge			Bestand		
		Warenlieferung	Transfer-Zugang	Verbrauch lt. Kasse	Abfall / Verderb	Transfer-Abgang	Soll-Endbestand	Inventurbestand	Bestandsabweichung
01.06	6860	0	0	1560	40	2000	3260	3300	40
02.06.	3300	3000	0	1680	80	0	4540	4500	- 40
03.06.	4500	0	2000	1440	0	0	5060	5000	- 60
04.06.	5000	0	0	1560	160	0	3280	3200	- 80
05.06.	3200	0	0	1600	40	0	1560	1600	40

7.5.5 Aufgabe 5

„Tagesplanung“

Der Modellbauclub der Stadt führt seine Jahreshauptversammlung mit 45 angemeldeten Personen in Ihrem Betrieb durch. Zuvor wurde folgendes Menü besprochen:

- Vorspeise: Blattsalat der Saison
- Hauptgericht: Filetsteak mit Ofenkartoffel und Sourcream
- Dessert: Vanilleeis mit heißen Kirschen

Dazu werden Mineralwasser und alkoholfreie Softdrinks serviert.

Schreiben Sie eine Warenanforderung für die Küche, um die Speisen vorzubereiten!

Lösungsvorschlag „Tagesplanung“:

Warenanforderung Küche → Magazin

Veranstaltung „Jahreshauptversammlung Modellbauclub“ am 24.5.2010

45 Personen

<i>900 g Lollo rosso</i>	<i>5600 g Rinderfilet</i>	<i>3200 g Vanilleeis</i>
<i>300 g Löwenzahn</i>	<i>4500 g Kartoffeln, festkochend</i>	<i>2 kg Kirschen (Glas)</i>
<i>1000 g Kopfsalat</i>		
<i>700 ml Kräuterdressing</i>	<i>2200 g Sourcream</i>	
<i>700 ml Joghurdressing</i>	<i>1 Bd. Petersilie</i>	

Hinweise für die Prüfer:

- plausible Mengen angeben (Rechnung vorhanden)
- Zutaten gemäß der Aufgabe ausgewählt
- leserlich und ordentlich notiert

8. Beispiel eines Schulinternen Curriculums für die Ausbildung der Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie

Neben der praktischen Berufsausbildung in den Betrieben ist der Unterricht in der Berufsschule die zweite tragende Säule der Berufsausbildung. Hier sollte wenn möglich eine – auf die Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie – abgestimmte Beschulung erfolgen, um die Auszubildenden möglichst gut auf die Prüfungen vorzubereiten. Der hierfür notwendige schulische Rahmenlehrplan ist bundeseinheitlich auf die Ausbildungsverordnung abgestimmt die den Vorgaben einer Fachklassenbildung der jeweiligen Berufsschulverordnung entspricht. Im folgenden finden Sie das Curriculum der Beruflichen Schulen des Kreises Pinneberg in Elmshorn, das hier als Anregung für andere Schulen dienen möge, wie der Unterricht bei Fachkräften im Gastgewerbe in der Systemgastronomie vollzogen werden kann. Selbstverständlich können in anderen Bundesländern abweichende Pläne erstellt werden.

**Berufliche Schule des Kreises Pinneberg
in Elmshorn**

Meinert-Johannsen-Schule

C. Letzner & C. Krödel
Stand: Oktober 2010

Langelohe 4
25337 Elmshorn
Telefon: 04121 4728-0
Telefax: 04121 4728-45
E-Mail: rbz@bs-elmshorn.de
<http://www.bs-elmshorn.de>



Inhalt

Übersicht über die Zeugnisnoten während der FK-Sys Ausbildung laut Studentafel Schleswig-Holstein

Zeitrichtwerte laut bundeseinheitlichem Rahmenlehrplan Fachkräfte im Gastgewerbe

Übersicht über den Stundenumfang der Module

Übersichtsplan der Lernsituation im 1. Halbjahr des Lernfeldes Küche

Übersichtsplan der Lernsituation im Lernfeld Küche II

Übersichtsplan der Lernsituation im 1. Halbjahr des Lernfeldes Service

Übersichtsplan der Lernsituation im 1. Halbjahr des Lernfeldes Magazin

Übersichtsplan der Lernsituation im Lernfeld Beratung und Verkauf im Restaurant

Übersichtsplan der Lernsituation im 1. Halbjahr des Lernfeldes Wirtschaftsdienst

Übersichtsplan der Lernsituation des Lernfeldes Marketing

Übersichtsplan der Lernsituation des Lernfeldes Warenwirtschaft

Themenlisten weiterer Fächer

Politik

Spezielle Wirtschaftslehre

Kommunikation

Fachrechnen (WPB)

Stundenverteilung FK-Sys Ausbildung nach schulinternen Curriculum

8.1 Übersicht über die Zeugnisnoten während der FK-Sys Ausbildung laut Stundentafel Schleswig-Holstein

Die erste Spalte gibt die Bezeichnung im Zeugnis an. Wenn die Zelle leer, wird das Fach in dem entsprechenden Halbjahr nicht unterrichtet/ausgewiesen. Die Farben innerhalb der Zeugnisfächer geben das jeweilige schulinterne Modul wieder.

Zeugnisnoten	1. Halbjahr	2. Halbjahr	3. Halbjahr	4. Halbjahr
Gastorientierte Produkte	Küchenpraxis		Küchenpraxis	
	LF Küche		LF Küche	
Gastorientierte Dienstleistungen		Restaurantpraxis		Restaurantpraxis
		LF Service		LF BuV
		WiDi		Marketing
		Marketing		
Warenwirtschaft		LF Magazin	LF Wawi	
Spezielle Wirtschaftslehre		SPWL	SPWL	
Wahlpflichtbereich	Fachrechnen			Fachrechnen
Politik	Politik			Politik
Kommunikation	Kommunikation			
Englisch			Englisch	

WPB: Wahlpflichtbereich (Fachbezogene Mathematik lt. schulinternem Erlass)

8.2 Zeitrichtwerte laut bundeseinheitlichem Rahmenlehrplan Fachkräfte im Gastgewerbe

Angaben in Std.

Lernfeld	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr
Arbeiten in der Küche	140	
Arbeiten im Service	120	
Arbeiten im Magazin	60	
Beratung und Verkauf im Restaurant		100
Marketing		80
Wirtschaftsdienst		40
Warenwirtschaft		60
Summe	320	280
	40 Tage á 8 Std.	35 Tage á 8 Std.

8.3 Übersicht über den Stundenumfang der Module

Küche I	30	Jeweils in Theorie & Praxis
Küche II	34	Jeweils in Theorie & Praxis
Service	34	Jeweils in Theorie & Praxis
Beratung und Verkauf	24	Jeweils in Theorie & Praxis
Wirtschaftsdienst	6 ⁴	Jeweils in Theorie & Praxis
Magazin	10 ⁵	Jeweils in Theorie & Praxis
<i>Zwischensumme</i>	202	122
Marketing	40	
Warenwirtschaft	40	
SPWL	80	
Pol	80	
Wahlpflichtbereich	80	
Komm	20	
Englisch	20	
Summe:	604	

Die Reihenfolge der Module ist frei und kann entsprechend der schulischen Rahmenbedingungen gewählt werden. Eine Ausnahme stellt das Modul Küche II dar, das nach dem Modul Küche I liegen sollte, da dort küchentechnische Grundfertigkeiten erlernt werden.

⁴ Stundenzahl gegenüber Rahmenlehrplan reduziert, da Inhalte durch Service und BuV abgedeckt werden

⁵ Stundenzahl gegenüber Rahmenlehrplan reduziert, da Inhalte u.a. in SPWL abgedeckt werden

8.4 Lernfelder

8.4.1 Küche 1. Halbjahr

		Unterrichtseinheiten:	30
LS: Unfallschutz			2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitszeichen • Arbeitsschutzvorschriften • Erste Hilfe • Brandschutz etc. 	Fachpraxis: <ul style="list-style-type: none"> • Unfallgefahren in der Küche • Vorstellung der Küche / Lager • Umgang mit Geräte, Messern usw. • Verhaltensregeln (auch: Hygiene) • Messerarten benennen 		
LS: Verarbeitung von rohem Gemüse			6
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Betriebs- & Personalhygiene • Gemüsesorten • Nährstoffe 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Schneidetechniken • Hygienisches Arbeiten • Gemüsesorten erkennen <ul style="list-style-type: none"> • Rohkostplatte herstellen • Salate herstellen <ul style="list-style-type: none"> ○ Verarbeiten von Blattsalaten ○ Gemischte Salate • Suppeneinlagen herstellen 		
LS: Kartoffelgerichte zubereiten			6
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Garverfahren • Sättigungsbeilagen • Nährstoffe 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Garverfahren kennenlernen • Convenienceprodukte zubereiten, Vergleich mit frischer Zubereitung • Schnitttechniken üben Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelsalate • Bratkartoffel, Gratin, Pommes • Beilagen aus Kartoffelmasse, Vergleich Convenience 		
LS: Herstellung einer einfachen Eierspeise			6
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Mikroorganismen in LM • Eier (Eiweiß) • Arbeitsablaufplanung • HACCP 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Schreiben von Ablaufplänen inkl. (C)CPs • Hygienischer Umgang mit LM • Kerntemperaturmessung • Einsatz von Desinfektionsmitteln Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Rührei, Spiegelei, Frühstückseier • Omelett, Pfannkuchen, Soufflee • Bauernfrühstück 		

LS: Verarbeitung von Milchprodukten		8
<p>Fachtheorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Milchsorten • Milchprodukte, Käse • Wachstumsbedingungen und Konservierungsmethoden 	<p>Fachpraxis:</p> <p>Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung einer Rezeptur mit Warenanforderung • Hygienisches Arbeiten • Arbeitsablauf planen <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quarkspeise herstellen • Speiseeis • Milchshakes • Käseplatte legen 	
LS: Zubereiten von Speisen mit Obst		2
<p>Fachtheorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einteilung der Obstarten 	<p>Fachpraxis:</p> <p>Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schneidetechniken • Obstsorten erkennen <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung eines Obstsalates 	

8.4.2 Küche II

		Unterrichtseinheiten:	34
LS: Zubereitung von Soßen			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Soßen • Öl, Fett, Emulsionen 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellen von Soßen, Vergleich zu Convenienceprodukten Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • kalte Soßen: Mayonnaise und Ableitungen, Ketchup etc. • warme Soßen; Bratenjuis, Sc. Hollandaise und Ableitungen 		
LS: Schweinefleischgerichte			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Schweinefleischteile und deren Verwendung • Konservierungsmethoden bei Fleisch 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Schneidetechniken • Garmethoden anwenden • verschiedene Panaden • Konservierungsmethoden Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Schnitzel zubereiten • Verarbeitung von gepökeltem Fleisch 		
LS: Rindfleischgerichte			8
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Rindfleischteile und deren Verwendung • Garstufen beim Steak • HackfleischVO-Ersatz • Wildfleisch 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen verschiedener Fleischteile und deren Verwendung in der Küche • Garmethoden • HACCP • Arbeitsablaufplanung Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Gulasch mit Spätzle • Steaks • Hackfleisch (gefüllte Gemüse, Frikadellen) • komplette Gerichte 		
LS: Geflügel			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Geflügelarten • Teilstücke vom Geflügel • GeflügelVO 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstechniken • Hygiene und HACCP • Einsatz von Desinfektionsmitteln Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Fingerfood, Wraps, Sandwich • Geschnitztes mit Reis 		

LS: Fische, Schalen und Krustentiere		10
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Süßwasserfische • Salzwasserfische • Konservierungsmethoden bei Fisch • Garnituren • Schalen- und Krustentiere • 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitungstechniken von Fisch • Haltbarmachungsmethoden • Garnituren Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Forelle blau, Müllerin • Fischfilet verarbeiten • Matjes/ Hering • Räucherfisch (Fischplatte) • Krabbencocktail, Fingerfood (Scampispieß) 	
LS: Nachspeisen		4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisen 	Fachpraxis: Ziele: Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Mousse • Flammerie 	

8.4.3 Service

Unterrichtseinheiten:		34
LS: Unfallgefahren und Hygiene im Restaurant		2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • persönliche Hygiene • Erscheinungsbild • Warnzeichen 	Fachpraxis: Inhalte. <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz Restaurant kennen lernen • Wahrnehmen der Gastgeberfunktion • Unfallgefahren im Restaurant 	
LS: Vorbereiten des Restaurants		8
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Gläser, Bestecke, Porzellan • Geräte • Tischwäsche, Pflegesymbole • Frühstücksarten • AfG 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Fachgerechtes servieren in einem klassischen Fullservice-Restaurant Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Gläser, Tablett tragen üben • Vorlegen üben • Tischwäsche auflegen • Servietten brechen • Tische eindecken (Frühstück) 	
LS: Verkaufen eines einfachen Menüs		4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Menükunde • Speisekarten • Menükarten 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Eindecken bzw. Vorbereiten des Restaurants nach Menükarte • Fachgerechtes Servieren in einem klassischen Fullservice-Restaurant Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Eindecken 3- Gang- Menü, a la carte • Verkaufsgespräch • Servieren (Einsetzen, Ausheben) 	
LS: Heiß- und Aufgussgetränke zubereiten und verkaufen		8
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Kaffee • Tee und teeähnliche Getränke • Kakao und Schokolade 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen von Aufguss- und Heißgetränken und fachlich korrektem Geschirr • Zusatzverkäufe tätigen Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Kaffeezubereitungen und Service • Teezubereitungen und Service • Schokoladenzubereitungen und Service 	

LS:Planung und Durchführung von Veranstaltungen		6
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Menüregeln • Bedien- und Servicekonzepte • Veranstaltungsabsprachen (Checkliste) • Veranstaltungsplanung 	Fachpraxis: <p>Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gäste im Vorfeld einer Veranstaltung beraten <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Tafelformen • einfache Tischdekoration • Beratung von Gästen im Bankettbereich 	

8.4.4 Magazin

		Unterrichtseinheiten:	10
LS: Annehmen einer Warenlieferung			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Lagerarten- und -temperaturen • Lagerverluste, Lagerschädlinge • Wareneingangskontrolle • Lieferschein und Reklamation 	Fachpraxis: Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Erkunden des (betrieb.) Warenlagers • Messen, Überprüfen und Dokumentieren der Lagertemperaturen • Wareneingangskontrolle 		
LS: Organisation des betrieblichen Magazins			2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Lagerkartei • Lagerstrategien & -methoden (FIFO) 			
LS: Durchführung der täglichen Inventur			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Inventuren, Bestandserfassung • Ermittlung Sollbestand / Ist-Bestand 	Fachpraxis: Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung einer Inventurliste • Durchführung einer Inventur • Auswertung einer Inventur 		

8.4.5 Beratung und Verkauf im Restaurant

		Unterrichtseinheiten:	20
LS: Bier und Biermischgetränke			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Bierherstellung • Bierarten /-sorten • Bierservice (Gläser) • Biermischgetränke 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Fachlich richtige Gläser auswählen • Biersorten in der Beratung unterscheiden Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Bierservice, Verkaufsförderung üben • Biergläser / Bierverskostung 		
LS: Wein			8
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung • dt. Weine / ausl. Weine (Überblick) • Rebsorten / Geschmacksrichtung / Qualitätsstufen • Menükunde Wdh. (korrespondierende Getränke) 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • passenden Wein empfehlen • Wein fachgerecht servieren • Tische fachgerecht eindecken Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Rotweinservice (+Verkostung) • Weißweinservice (+Verkostung) • Eindecken nach Menükarte • Beratung und Verkaufsgespräche 		
LS: Südweine / Dessertweine			2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung • Sorten, Qualitäten 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • Dessertwein als Digestif empfehlen • Reklamation entgegennehmen und gastorientiert lösen Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Verkostung, Service • Reklamationen (z.B. falsches Ausschankmaß etc.) 		
LS: Schaumweine			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Schaumweinherstellung • Schaumweinesorten 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • fachgerechtes servieren von Schaumweinen Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Öffnen von Schaumweinen • Schaumweinservice 		
LS: Spirituosen			4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung • Einteilung nach Rohstoffen • Herkunft und Sorten • Verwendung in der Gastronomie 	Fachpraxis: Ziele: <ul style="list-style-type: none"> • fachgerechte Verwendung (z.B. bei Cocktails) • Gastgerechte Beratung bei der Auswahl einer Spirituose Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • fachgerechtes Servieren (Gläser, Temperaturen) • Ermittlung von Gästewünschen 		

LS: Cocktails		2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • gängige Cocktails • Barutensilien 	Fachpraxis: <p>Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benennen der Barutensilien • Gastorientierte Beratung <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von Barutensilien • Herstellung von Cocktails (alkoholfrei, alkoholhaltig) 	

8.4.6 Wirtschaftsdienst

LS: Büroorganisation / Vorbereiten von Gasträumen		6
<p>Fachtheorie:</p> <ul style="list-style-type: none">• Organisations- und Ablaufpläne erstellen• Gestaltung von Dokumenten• Dokumentationsformen• Datensicherung• Datenschutz im Betrieb• Reinigungsmittel und Geräte• Textilien in Gastgewerbe	<p>Fachpraxis:</p> <p>Ziele:</p> <ul style="list-style-type: none">• Checklisten für Sauberkeit, Freimeldung etc. erstellen• Reinigungsgeräte kennen lernen• Tagungsräume herrichten <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Reinigung von Gästeräumen• Begriffe im Wirtschaftsdienst	

8.4.7 Marketing

		Unterrichtseinheiten:	40
		LS: Marketing: Nur Werbung?	2
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Definition Marketing • Markt • Ziele 			
		LS: Marktforschung	6
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Formen der Marktforschung • Marktanalysen etc.. • Fragetechniken • Gästebefragung 			
		LS: Überblick über Marketingplanung und Instrumente	2
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Definitionen, Abgrenzungen 			
		LS: Produktpolitik	2
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • zielgruppengerechte Produktauswahl und Produktpräsentation 			
		LS: Preispolitik, Distributionspolitik	4
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Preisgestaltung im Betrieb • Einflussfaktoren auf den Preis • Wie kommt die gastronomische Leistung zum Gast? 			
		LS: Kommunikationspolitik	4
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Instrumente der Kommunikationspolitik Einführung und Abgrenzung 			
		LS: Instrumente der Kommunikationspolitik	5
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Instrumente der Kommunikationspolitik (Verkaufsförderung, Absatzwerbung, persönlicher Verkauf, Dialogmarketing, Sponsoring etc..) 			
		LS: Unterschied Werbemittel/ Werbeträger	2
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Werbemittel/ Werbeträger 			
		LS: Was darf Werbung?	1
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Rahmenbedingungen von Werbung 			
		LS: Wie plane ich eine einfache Werbeaktion?	4
Fachtheorie:			
<ul style="list-style-type: none"> • einfache Werbe -und verkaufsfördernde Aktionen planen und durchführen 			

LS: Sonderveranstaltungen		2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Sonderaktionen 		
LS: Wie gestalte ich einfache Werbemittel?		4
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung von einfachen Werbemitteln (Flyer, Speisekarten, Plakate, Tischaufsteller etc..) 		
LS: War die Werbeaktion erfolgreich?		2
Fachtheorie: <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsstatistiken • Werbeerfolgskontrolle 		

8.4.8 Warenwirtschaft

		Unterrichtseinheiten: 40
LS:		4
Fachtheorie:		
<ul style="list-style-type: none"> • Lagerbestandskurve (Mindestbestand, Meldebestand) • Lagerkennziffern 		
LS:		8
Fachtheorie:		
<ul style="list-style-type: none"> • Lagerzeitkontrollen • Bestandsabweichungsanalyse • Soll- /Ist-Bestandermittlung 		
LS:		6
Fachtheorie:		
<ul style="list-style-type: none"> • Wareneinsatzermittlung • Rabatt und Skonto • Bezugskostenkalkulation 		
LS:		6
Fachtheorie:		
<ul style="list-style-type: none"> • Warenwirtschaftssystem 		
LS:		6
Fachtheorie:		
<ul style="list-style-type: none"> • Kostenberechnung • Schank- und Schnittverluste 		
LS:		10
Fachtheorie:		
<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Kalkulation • Deckungsbeiträge • Kalkulationsfaktor • Zuschlagskalkulation 		

8.5 Weitere Fächer

8.5.1 Politik

- Duales System der Ausbildung
- Berufsbildungsgesetz ,
Ausbildungsvertrag
- Jugendschutzgesetz
- Jugendarbeitsschutzgesetz
- Arbeitszeitgesetz,
- Bundesurlaubsgesetz,
- Mutterschutz,
- Elterngeld, Elternzeit
- Schwerbehindertenschutz
- Kündigungsschutz (Kündigungsarten,
Kündigungsschutzgesetz, BGB)
- AGG
- Interessenvertretungen der Arbeitnehmer
und Arbeitgeber (Gewerkschaften,
Arbeitgeberverbände, IHK)
- Tarifrecht (Tarifautonomie,
Tarifvertragsparteien, Tarifvertragsarten,
Arten, Arbeitskampf,
Allgemeinverbindlichkeit etc.)
- Lohnarten (Zeitlohn, Akkordlohn etc.)
- Sozialversicherungen (Arten, Geschichte,
Prinzipien, Träger u.- Leistungen, aktuelle
Sätze)
- Lohnberechnungen, Steuerklassen,
Sachbezugswerte,
- Mitbestimmung im Betrieb (
Betriebsverfassungsgesetz, Betriebsrat,
JAV)
- Freiheitlich demokratische Grundordnung
vergleichender Ansatz bezogen auf
folgende Zeiten: Weimarer Republik, III
Reich, BRD,
- Grundgesetz der BRD (z.B. Menschen-
und Bürgerrechte etc.)
- Staatsaufbau, Institutionenkunde
- Wahlen
- Gewaltenteilung
- Gesetzgebungsverfahren
- Deutsche Gerichtsbarkeit
- Schulden/Verschuldung
- Aktuelle Politik

8.5.2 Spezielle Wirtschaftslehre

8.5.2.1 Betriebswirtschaftslehre

- Arten von Betrieben und deren Stellung in
der Wirtschaft (Sektorentheorie)
- Unternehmensziele (Zielarten,
Zielkonflikte, Ökonomisches Prinzip)
- Betriebliche Kennzahlen (Produktivität,
Wirtschaftlichkeit, Rentabilität)
- Aufgaben eines Betriebes (Beschaffung,
Lagerung, Produktion, Absatz, Verwaltung
etc..)
- Betriebsarten in der Gastronomie
- Unternehmensformen (Unterschiede
kennen und bewerten, Vor- und Nachteile
abwägen)
- Wirtschaftliche Verflechtungen (Konzerne,
Kartelle, Fusion etc.)
- Konzession

8.5.2.2 Recht

- Rechtsgeschäfte (Rechtsfähigkeit,
Geschäftsfähigkeit, Eigentum und Besitz)
- Kaufvertrag
- Vertragsarten
- Anfrage, Angebot
- Bestellung
- Lieferung (Schlechtleistung, Nicht
rechtzeitig Lieferung)
- Mängelarten (Sachmangel,
Rechtsmangel)
- Kontrolle der Lieferung (offensichtliche
Mängel)
- Lieferschein und Rechnung
- Nicht rechtzeitig Zahlung

-
- Mahnverfahren
 - Verjährungsfristen
 - AGB
 - Spezielle Verträge und gesetzliche Vorschriften im Gastgewerbe
 - Bewirtungsvertrag, Zechprellerei, Warenunterschlebung
 - Beherbergungsvertrag, Einmietbetrug, Meldepflicht, Pfandrecht
 - Fundsachen
 - Haftung
 - Produkthaftungsgesetz

8.5.2.3 Volkswirtschaftslehre

- Wirtschaftskreislauf
- Begriffe des Sozialprodukts (BSP, BIP, NSP)
- Konjunkturzyklus und Konjunkturphasen, Auswirkungen
- Steuern (Zweck, Einteilung, Arten)
- Lohnsteuerjahresausgleich, Werbungskosten, Sonderausgaben
- Bewerbungsschreiben
- Arbeitszeugnis
- Aktuelle gesetzliche Änderungen in der Gastronomie
- Wiederholung
- AGG (vertieft)

8.5.3 Kommunikation

- Anforderungen an einen Gastronomen
- Körpersprache
- Verkaufstechniken und Kommunikationsregeln
- Verkaufsarten
- Fragetypen
- Umgang mit Gästen
- Gästetypen, Gästegruppen
- Ablauf von Verkaufsgesprächen in der Gastronomie
- Reklamationen
- Vorbereiten und Ausführen von Präsentationen

8.5.4 Fachrechnen (WPB)

- Grundrechenarten
- Berechnung von Maßen und Gewichten
- Dreisatz (gerade, ungerade, zusammengesetzt)
- Prozentrechnung
- Durchschnittsrechnung
- Verteilungsrechnen
- Mischungsrechnen
- Währungsrechnen
- Nährstoffberechnung
- Zinsrechnung
- Rechnungserstellung

Stundenverteilung FK-Sys Ausbildung nach schulinternem Curriculum
1 Zeile entspricht einer Stunde

1. HJ	2. HJ	3. HJ	4. HJ
Küchenpraxis (GOP)	Restaurantpraxis (GOD)	Küchenpraxis (GOP)	Restaurantpraxis (GOD)
Küchenpraxis (GOP)	Restaurantpraxis (GOD)	Küchenpraxis (GOP)	Restaurantpraxis (GOD)
POL	SPWL	SPWL	POL
POL	SPWL	SPWL	POL
LF Küche (GOP)	LF Service (GOD)	LF Küche (GOP)	LF BuV (GOD)
LF Küche (GOP)	LF Service (GOD)	LF Küche (GOP)	LF BuV (GOD)
WPB	LF Magazin (WaWi)	WaWi	WPB
WPB	WiDi (GOD)	WaWi	WPB
K	Marketing (GOD)	E	Marketing (GOD)

GOP: Gastorientierte Produkte

GOD: Gastorientierte Dienstleistungen

Kursiv geschriebene Fächer tauchen als Fach im Zeugnis auf.

WPB: Wahlpflichtbereich (Fachbezogene Mathematik lt. schulinternem Erlass)

Herzlichen Dank!

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) dankt allen Beteiligten, die diesen Leitfaden in erster Auflage ermöglicht haben. Insbesondere Jörg Wiedemann (Department Head Berufsausbildung National, McDonald's Deutschland Inc.), Conrad Krödel (Studienrat an den Beruflichen Schulen des Kreises Pinneberg in Elmshorn, Mitglied im Prüfungsausschuss der IHK Kiel/Elmshorn), Claudia Letzner (Studienrätin an den Beruflichen Schulen des Kreises Pinneberg in Elmshorn, Mitglied im Prüfungsausschuss der IHK Kiel/Elmshorn), Peter Braune (IHK Frankfurt am Main, Geschäftsfeld Aus- und Weiterbildung) sowie Wolf-Dieter Block (Fachlehrer - Fachpraxis Hotel/Service, Fachtheorie an der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München) ohne deren Erfahrung, Anregungen und Hilfestellung die Erstellung dieses Leitfadens nicht möglich gewesen wäre. Der BdS dankt ebenfalls dem Trauner Verlag Linz für die freundliche Genehmigung, die Abbildung „Beispiel für Buffetaufbau“ (Seite 26) verwenden zu dürfen.

Dass dieser Leitfaden heute vorliegt, geht auf den Einsatz von Herrn Rechtsanwalt Lutz Hartmann zurück, der diesen in seiner Zeit als Referent beim BdS initiiert hat. Lutz Hartmann ist heute Department Head Berufsausbildung bei McDonald's Deutschland Inc.

Kritik, Anmerkungen oder Anregungen zum Leitfaden?

Wolfram Sieg
Referent
Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 18
80807 München

sieg@bundesverband-systemgastronomie.de
www.bundesverband-systemgastronomie.de

EIN
LEITFADEN
FÜR DIE
PRAXIS

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

Bundesverband der Systemgastronomie e.V.

Wilhelm-Wagenfeld-Straße 18

80807 München

T +49 (0) 89 - 3 06 58 79-0

F +49 (0) 89 - 3 06 58 79-10

info@bundesverband-systemgastronomie.de

www.bundesverband-systemgastronomie.de

ISBN 978-3-942430-13-5