

MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen legen neue gemeinsame Mindestanforderungen vor, die in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein-Westfalen e.V. und der Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten Nordrhein-Westfalen erarbeitet worden sind.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998. Die Mindestanforderungen ersetzen nicht den betrieblichen Ausbildungsplan. Sie dienen vor allem dem Zweck, den Ausbildungsbetrieben sowie den Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis an die Hand zu geben. Sie sollen zudem für die Ausbilder und die Auszubildenden die Berufsausbildung im Gastgewerbe transparenter machen. Das Beherrschen der Mindestanforderungen ist eine wichtige Voraussetzung dafür, die Berufsausbildung in dem Beruf Restaurantfachmann/-fachfrau mit Erfolg abzuschließen.

Name des Auszubildenden

Name des Ausbilders

Name des Ausbildungsbetriebes

BÜRO

- Speisekarte schreiben und vervielfältigen
- Bestellungen schreiben
- Schriftstücke zuordnen, ablegen, registrieren; Aktenplan und Aktenordnung
- Pflege und Sicherung von Karteien
- gesetzlichen und betrieblichen Datenschutz beachten, Verschwiegenheitspflicht
- Telefon und Fax bedienen, Telefoneinnahmen berechnen
- Gästeinformation
- über baren, halbwaren und bargeldlosen Zahlungsverkehr Auskunft geben
- Büromaschinen bedienen, EDV-Grundkenntnisse
- Nachrichtenübermittlung inner- und außerbetrieblich, schriftlich und mündlich

WARENWIRTSCHAFT

- Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung, z.B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z.B. Verpackungsschäden)
- Kontrolle der Begleitpapiere (z.B. Lieferschein)
- Mängelfeststellung
- richtige Einlagerung der Waren: Kühlhaus, Gemüselager, Bier- und Weinkeller, Trockenlager
- Führen der Lagerkartei
- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten
- Höchst- und Mindestbestände beachten
- Bestellungen veranlassen
- Mitwirken bei der Inventur

WIRTSCHAFTSDIENST

- Gästezimmer und Gasträume angebots- und anlassbezogen herrichten
- Wäsche unter Anleitung pflegen und instandhalten, Wäschekontrolle

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

BERUFLICHE FACHBILDUNG

UMGANG MIT GÄSTEN, BERATUNG UND VERKAUF

- Speisen und Getränke anbieten
- Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, führen und nachbereiten
- Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen
- Reklamationen bearbeiten
- Reservierungen durchführen

ARBEITEN AM TISCH DES GASTES

- Arbeiten am Tisch, insbesondere filieren, tranchieren und flambieren
 - filieren: z.B.
 - Forelle
 - Seezunge
 - Scholle
 - tranchieren: z.B.
 - Roastbeef
 - Entrecôte
 - Hasenrücken
 - Lammrücken
 - Chateaubriand
 - Geflügel
 - flambieren: z.B.
 - Pfeffersteak
 - Filetgulasch Stroganow
 - Garnelen oder Scampi
 - Crêpes Suzette
- Speisen und Getränke vor dem Gast zubereiten, z.B.:
 - Tatar
 - Frischkäse
 - French Dressing
 - Irish-Coffee, Rüdeshheimer Kaffee
- Behandeln und Ausschneiden von Getränken
 - Weine und Schaumweine servieren
 - Beratung des Gastes
 - Weinsprache (z.B. Bukett, harmonisch)
 - Etikett erklären

vermittelt am:

vermittelt am:

- Präsentieren, Öffnen, Probeschluck
- Reihenfolge des Einschenkens
- Dekantieren von Rotwein
- Gläser zuordnen, einsetzen und ausheben
- Kenntnisse über Weinmängel und Weinfehler
- Herstellen von Misch- und Mixgetränken
 - Longdrinks herstellen
 - Gin Tonic
 - Campari Soda
 - Pernod
 - Bowle ansetzen, z.B.
 - Erdbeer, Kiwi, Waldmeister
 - Alkoholische Heißgetränke zubereiten
 - Irish Coffee
 - Grog
 - Glühwein
 - Pharisäer
 - Rudesheimer Kaffee
 - Russische Schokolade
 - Cocktails herstellen, z.B.
 - Manhattan
 - Side Car
 - Alexander
 - VW Vermouth-Williams
 - Mocca Flip
 - Sherry Flip
 - White Lady
- Zusammenstellen der Speise- und Menükarte
 - große Speisekarten zusammenstellen und gestalten
- Zusammenstellen der Getränke- und Weinkarte
 - Getränke- und Weinkarte zusammenstellen
 - Bedeutung für Werbung und Verkauf erklären

AUSRICHTEN VON FESTLICHKEITEN UND VERANSTALTUNGEN

- Ablaufplanung, z.B.
 - Räumlichkeiten
 - Personaleinsatz
 - Materialeinsatz
- ein Festmenü unter Berücksichtigung der dazugehörigen Getränke zusammenstellen, z.B.
 - Herrenessen
 - Hochzeitsessen
 - Jubiläumssessen
 - Jagdessen
- organisatorische Vorarbeiten durchführen
- bei der Ausrichtung mitwirken

FÜHREN EINER STATION

- Bestellungen entgegennehmen
- Serviceablauf organisieren
- mit verschiedenen Servierarten servieren
- Gästerechnung erstellen und abrechnen
- Währungen umrechnen
- einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen

vermittelt am:

vermittelt am: