

MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

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 Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie mit Erfolg abzuschließen.

Name des Auszubildenden

Name des Ausbilders

Name des Ausbildungsbetriebes

GRUNDKENNTNISSE

Die Grundkenntnisse entsprechen der Beruflichen Grundbildung Nr. 1-6 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998.

BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

Hygiene

- Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden (HACCP), systemspezifische Vorschriften einhalten
- Desinfektions- und Reinigungsmittel insbesondere unter Berücksichtigung der Dosierung und der Sicherheitsvorschriften ökonomisch einsetzen

KÜCHE

- Schneidetechniken
- Umgang mit Schneidewerkzeugen und Wetzstahl
- Streifen, Scheiben und Würfel von Gemüse
- Salate putzen und waschen
- Garmachungsarten: Kochen, Braten, Backen, Mikrowellengaren, Frittieren, Grillen
- Fleisch-/Fischarten nennen und Produkte hieraus beschreiben, z.B.
 - Schwein: Gyrosfleisch, Vorderschinken, Salami
 - Rind: Hackfleisch, Salami
 - Geflügel: Hähnchen-/Putenbrust
 - Fisch, Schalen- und Krustentiere: Thunfisch, Lachs, Schrimps, Meeresfrüchte
- einfache Eierspeisen vor- und zubereiten, z.B.
 - gekochte Eier
 - Rühreibasis
- frische Salate mit einfachen Dressings, z.B. Essig-Öl, Joghurt
- Dip´s pikant und süß
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen aus Teigwaren und Fertigprodukten
- Einsatz von Convenienceprodukten unter Beachtung der verschiedenen Fertigungsstufen

vermittelt am:

vermittelt am:

SERVICE

- Einhaltung des Systemstandards
- Sicherstellung der Produktqualität
- Vorbereitungsarbeiten im Service:
 - Menagen säubern
 - Tafelgeräte (Rechaud, Kerzenständer, Aschenbecher, Vase) reinigen
 - Bestecke, Gläser und Porzellan polieren
 - Dreigangmenü eindecken
- Vorbereitungsarbeiten am Büfett für den Ausschank von Getränken:
 - Büfett zur Inbetriebnahme vorbereiten
 - Getränke nach Ausschanktemperatur lagern
 - Reinigen, Polieren und Bereitstellen von Gläsern
- Zuordnung von Getränken zu Schankgefäßen:
 - Gläser, Karaffen, Tassen
 - Füllmenge
 - Temperatur
- Aufguss- und Heißgetränke herstellen, z.B. Kaffee, Tee, Schokolade, Milchgetränke
- Speisen und Getränke servieren und ausheben
- bei Servicebesprechungen mitwirken
- betriebliches Kassensystem bedienen
 - Kassenfunktion
 - Kassenvorschriften
 - Bonierarten benennen

BÜRO

- Schriftstücke zuordnen, ablegen, registrieren; Aktenplan und Aktenordnung
- Pflege und Sicherung von Karteien
- gesetzlichen und betrieblichen Datenschutz beachten, Verschwiegenheitspflicht
- Telefon und Fax bedienen
- über baren und halbbaaren Zahlungsverkehr Auskunft geben
- EDV-Grundkenntnisse

vermittelt am:

vermittelt am:

WARENWIRTSCHAFT

- Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung, z.B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z.B. Verpackungsschäden)
- 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

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

BERUFLICHE FACHBILDUNG

SYSTEMORGANISATION

- verschiedene Gastronomiekonzepte benennen, z.B.:
 - themenbezogene Systeme
 - Full-Service-Systeme
 - Self-Service-Systeme
 - Home-Delivery-Systeme
 - Counter-Systeme
 - Free-Flow-Systeme
- Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen
- Schichtpläne erstellen und Tagesabläufe umsetzen
- Informations- und Kommunikationswege benennen und nutzen:
 - innerbetrieblich
 - innerhalb des Systems (Systemzentrale)
 - betriebliches Reportingsystem kennen und anwenden
 - betriebsspezifische Kommunikationsregeln kennen und anwenden

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

MARKETING

- vorhandene Werbevorgaben umsetzen
- im Rahmen des Systems verkaufsfördernde Maßnahmen planen und umsetzen, z.B.:
 - Happy Hours
 - direkte Zielgruppenansprache (Kindergeburtstag, vegetarische Woche, Seniorenveranstaltungen etc.)
- Einsatz von Medien, z.B.:
 - Prospekte
 - Rundschreiben

UMGANG MIT GÄSTEN, BERATUNG UND VERKAUF

- Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, führen und nachbereiten
- Angebote erstellen
- Ablauf von Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen mit Gästen planen, besprechen und unter Anleitung durchführen
- Speisefolgen erörtern
- über GEMA-Gebühren, Tanzerlaubnis, Gaststättenschlusszeit Auskunft geben
- systembezogene Reklamationsbearbeitung
- einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen

PERSONALWESEN

- Personaleinsatz planen
- arbeits- und sozialrechtliche Bestimmungen sowie tarifliche und betriebliche Regelungen aufgabenorientiert anwenden
- Positionen von Entgeltabrechnungen erklären
- Vorgänge in Verbindung mit Beginn und Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen bearbeiten
- Vorgänge in Verbindung mit Arbeits- und Fehlzeiten bearbeiten
- bei der Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen mitwirken
- bei der Personalbeschaffung mitwirken
- Ziele und Bedeutung von Mitarbeitergesprächen darstellen

vermittelt am:

vermittelt am:

vermittelt am:

