

<u>Ausbildungsplan</u>		Hotelfachmann/ Hotelfachfrau		
Der sachlich und zeitlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages				
Ausbildungsbetrieb:				
Auszubildende(r):				
Ausbildungszeit von:		bis:		
Ausbilder(in):	Ausbildungsdauer:	2 Jahre *	2 ½ Jahre *	3 Jahre *

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

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

Die Lernorte unterscheiden sich von Betrieb zu Betrieb. Die Inhalte (Handlungsfelder/ Lernziele) sind für alle Betriebe gleich. Der Ausbildungsbetrieb <u>legt individuell</u> fest an welchem Lernort die jeweiligen Inhalte vermittelt werden.			
Beispiel:		Gesamtausbildungszeit: 12 Wochen	
Lernort: Betriebsbüro			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Werbung und Verkaufsförderung a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten	ca. 6 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden	ca. 6 Woche n

Auszubildende(r):

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

Unterschrift:

Unterschrift(en):

Datum:

Firmenstempel/Unterschrift:

Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	<ul style="list-style-type: none">a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung, erklärenb) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennenc) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennend) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennene) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<ul style="list-style-type: none">a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläuternb) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklärenc) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennend) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none">a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung ergreifenb) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwendenc) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleitend) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
Umweltschutz	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none">a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklärenb) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwendenc) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzend) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	

1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 12 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Küchenbereich	ca. 10 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		a) Arbeitsschritte planen	
b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden		b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten	
c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten		c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen	
d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten		d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen	
e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten		e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	
f) bei der Produktpräsentation mitwirken			
		Hygiene	ca. 1 Woche
		a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden	
		b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	

1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 14 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Büroorganisation und -kommunikation	ca. 13 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen		a) Arbeitsschritte planen	
b) Schriftstücke registrieren und ablegen		b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten	
c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern		c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen	
d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden		d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen	
		e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	

1. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 18 Wochen	
Lernort:			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Servicebereich	ca. 12 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
<ul style="list-style-type: none"> 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 		<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen 	
		Hygiene	ca. 1 Woche
		<ul style="list-style-type: none"> a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	
		Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 4 Wochen
		<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden 	

1. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 8 Wochen	
Lernort:			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Warenwirtschaft	ca. 7 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
<ul style="list-style-type: none"> a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren 		<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen 	

2. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 13 Wochen	
Lernort: Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Warenwirtschaft	ca. 11 Wochen	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
<ul style="list-style-type: none"> a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln b) Bestellungen einleiten c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen d) Zahlungsvorgänge bearbeiten e) kostenbewußtes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln 		<ul style="list-style-type: none"> a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	
		Hygiene	ca. 1 Woche
		<ul style="list-style-type: none"> a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	

2. Ausbildungsjahr		Gesamtausbildungszeit: 21 Wochen	
Lernort: Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
Werbung und Verkaufsförderung	ca. 11 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 8 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten c) bei Werbeaktionen mitwirken d) anlassbezogene Dekorationen ausführen e) werbewirksame Angebote erstellen 		<ul style="list-style-type: none"> a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten 	
		Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 2 Woche
		<ul style="list-style-type: none"> a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 	

3. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 20 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Marketing

- a) Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen
- b) Ergebnisse von Marketingmaßnahmen kontrollieren
- c) Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit durchführen

ca. 12
Wochen

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

- a) Anfragen bearbeiten und Angebote erstellen
- b) Aufträge bestätigen und bearbeiten
- c) Beratungs- und Verkaufsgespräche führen

ca. 5
Wochen

Büroorganisation und -kommunikation

- a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen
- b) Schriftstücke registrieren und ablegen
- c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern
- d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden

ca. 2
Wochen

Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

- a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen
- b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

ca. 1
Woche

3. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 12 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Wirtschaftsdienst

- a) Bereichsbezogenen Personaleinsatz planen
- b) Kontrollarbeiten unter Verwendung von Organisationsmitteln ausführen

ca. 10
Wochen

Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

- a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen
- b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

ca. 2
Wochen