

Regelung für die Berufsausbildung Behinderter nach §§ 44, 48 Berufsausbildungsgesetz

„Helfer im Gastgewerbe“ „Helferin im Gastgewerbe“

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 11. Januar 2001 erlässt die Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg als zuständige Stelle nach § 48 in Verbindung mit § 44 und 58 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG vom 14. August 1969) (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch Anlage 1 des Einigungsvertrages vom 31. August 1990 i. V. m. Art. 1 des Gesetzes vom 23. September 1990 (BGBl. II S. 885, 1135) für die Berufsausbildung Behinderter nachstehende besondere Regelung:

§ 1

Bezeichnung des Ausbildungsberufs

Die Berufsausbildung zum „Helfer“ / zur „Helferin im Gastgewerbe“ darf nur nach dieser Ausbildungsregelung erfolgen.

§ 2

Ausbildungsdauer

- (1) Die Ausbildung dauert 3 Jahre
- (2) Eine berufliche Vorbereitung, die den Inhalten dieser Ausbildungsregelung gleichwertig ist, soll angerechnet werden.

§ 3

Personenkreis

Diese Regelung gilt gemäß §§ 48 BBiG bzw. 42 b HwO für körperlich, geistig und seelisch Behinderte, soweit für sie besondere Ausbildungsregelungen erforderlich sind. Dazu gehören neben Körper- und Sinnesbehinderten – insbesondere Personen mit erheblichen und nicht nur vorübergehenden Minderungen der intellektuellen Leistungsfähigkeit, häufig verbunden mit Verzögerungen und Beeinträchtigungen in der Entwicklung der Persönlichkeit, teilweise auch mit zusätzlichen Behinderungen (Mehrfachbehinderungen). Die Zugehörigkeit zu diesem Personenkreis kann nur im Einzelfall festgestellt werden.

§4

Feststellung zur Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung

(1) Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für Behinderte erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie ist durch die Dienststellen der Bundesanstalt für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgegebenen Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte, Psychologen, Pädagogen, Behindertenberater) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung - durchzuführen.

(2) Aus einer fehlerhaften Feststellung gemäß Absatz (1) können Ansprüche gegenüber den Auszubildenden nicht hergeleitet werden.

§ 5

Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für Behinderte gemäß § 44 in Verbindung mit § 48 BBiG bzw. § 41 in Verbindung mit § 42 b HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere der Behinderung erforderlich ist.

§ 6

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
2. Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
3. Hygiene
4. Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
5. Fremdsprachliche Fachausdrücke
6. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
7. Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen, Pflegen der Wäsche
8. Lagern und Kontrollieren von Waren
9. Vor- und Zubereiten einfacher Speisen und Getränke
10. Arbeiten am Büffet
11. Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitungen
12. Dekorieren von Räumen und Tafeln
13. Arbeiten in der Hausverwaltung

§ 7

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 6 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden.

Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist zulässig, soweit die jeweilige Behinderung von Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8

Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden/ die Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 9

Berichtsheft

(1) Der/die Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm/Ihr ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen.

(2) Der/die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines Berichtsheftes entbunden werden.

§ 10

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 3 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.

§ 11

Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 7 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 7 Stunden 4 Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Anrichten kalter Platten nach fachlichen Regeln
2. Dekorieren von Tafeln unter Verwendung von Blumen, Kerzen, Servietten
3. Servieren und Ausheben unter Beachtung der Servierregeln
4. Ausschanken von Getränken unter Beachtung der entsprechenden Gläser und Ausschanktemperaturen
5. Herrichten eines Gästezimmers

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Die Aufgabenstellung in den ersten zwei genannten Bereichen soll aus den Anforderungen der Arbeitsprobe der Fertikeitsprüfung abgeleitet werden. Die Aufgabenstellung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde soll anschaulich und praxisbezogen formuliert werden.

Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. Technologie

- a) Zubereitung von Lebensmittel
- b) Arten und Herstellung von Getränken
- c) Servierarten und Bedienungssysteme
- d) Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Hygiene
- e) Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- f) die als Mitarbeiter/ in im Hotel- und Gaststättengewerbe zu beachtenden gesetzlichen Vorschriften
- g) Fachausdrücke

2. Technische Mathematik

- a) Grundrechenarten
- b) Dreisatzrechnen
- c) Einfaches Prozentrechnen

3. Wirtschafts- und Sozialkunde

Anschaulich am Ausbildungs- und Arbeitsverhältnis orientiert, beispielsweise

- a) Steuern, Versicherung, Beiträge
- b) Arbeitsvertrag
- c) Kündigung
- d) Urlaub
- e) Krankheit
- f) Betriebsrat, Jugendvertretung
- g) Rechte und Pflichten im Betrieb

(4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von den folgenden zeitlichen Richtwerten auszugehen:

- Im Prüfungsfach Technologie **60 Min.**
- Im Prüfungsfach Technische Mathematik **45 Min.**
- Im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde **30 Min.**

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Absatz (4) genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.

(6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(7) Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer dauern.

(8) Innerhalb der Kenntnisprüfung wird das Prüfungsfach

- Technologie mit **60 v. H.**
- Technische Mathematik **30 v. H.**
- Wirtschafts- und Sozialkunde mit **10 v. H.**

(9) Die Prüfung ist bestanden, wenn in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht sind.

(10) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers/ der behinderten Prüfungsteilnehmerin sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

(11) Die Abschlussprüfung kann zweimal wiederholt werden.

(12) Hat der Prüfungsteilnehmer bei nicht bestandener Prüfung in einem Prüfungsteil mindestens ausreichende Leistungen erbracht, so ist dieser Teil auf Antrag des Prüfungsteilnehmers nicht zu wiederholen, sofern dieser sich innerhalb von zwei Jahren – gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an – zur Wiederholungsprüfung angemeldet. Das gleiche gilt, wenn nach Bestimmungen des Prüfungsausschusses in bestimmten Prüfungsfächern oder Prüfungsgebieten eine Wiederholung nicht erforderlich ist oder eine Befreiung von der Wiederholung des Prüfstückes ausgesprochen wurde.

§ 12

Inkrafttreten

Diese Regelung tritt am Tage nach ihrer Verkündung im Mitteilungsblatt der Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg in Kraft.

Emden, 09.02.2001

Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg

gez. Dr. Stegmann	gez. Dr. Kolck
Präsident	Hauptgeschäftsführer

AUSBILDUNGSPLAN

für die Berufsausbildung

zum Helfer / zur Helferin im Gastgewerbe

Lfd. NR.	Teil des Ausbildungsberufs	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungsja hr		
			1	2	3
1.	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 6 Nr. 1)	a) einschlägige Arbeitsschutzvorschriften in Gesetzen und Verordnungen berücksichtigen b) einschlägige Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallverhütung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, berücksichtigen c) Unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie berufstypische Unfallquellen und Situationen berücksichtigen d) Gefahren des elektrischen Stroms berücksichtigen e) wesentliche Vorschriften über Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtungen berücksichtigen f) Gefahren der Gifte, Gase und leicht entzündbare Stoffe berücksichtigen g) bei Unfällen richtig verhalten und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2.	Umweltbeeinflussung und Umweltschutz (§ 6 Nr. 2)	a) zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen und Möglichkeiten ihrer Einschränkung und Vermeidung berücksichtigen b) Müll unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen			
3.	Hygiene (§6 Nr. 3)	a) Regeln der Arbeitshygiene beachten b) Sauberkeit am Arbeitsplatz und geeignete Arbeitsbekleidung beachten			
4.	Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände (§ 6 Nr. 4)	a) Zusammensetzung und Arbeitsweise der Arbeitsgeräte kennen b) Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände bedienen, reinigen und pflegen			
5.	fremdsprachliche Fachausdrücke (§ 6 Nr. 5)	gebräuchliche fremdsprachlichen Fachausdrücke aussprechen und deutschen Fachausdrücken zuordnen			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
6.	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 6 Nr. 6)	a) Aufgaben der einzelnen Betriebsteile beschreiben b) kooperatives Verhalten am Arbeitsplatz beachten c) Rechte und Pflichten des einzelnen Arbeitnehmers, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutzgesetz, Arbeitszeit, Lohn Urlaub, Krankheit und Kündigung sowie Umfang der sozialen Sicherung nennen	x		
			x	x	x
			x		
7.	Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen, Pflegen der Wäsche (§ 6 Nr. 7)	a) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen und verwenden b) Spezialräume reinigen und pflegen c) Wäsche unter Anleitung pflegen und instandhalten d) Gästezimmer und Gästeräume herrichten	x	x	x
			x	x	x
			x	x	x
8.	Lagern und Kontrollieren von Waren (§6 Nr. 8)	a) Waren annehmen und auf Gewicht und Menge prüfen b) Waren nach Anweisung einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	x	x	x
			x	x	x
9.	Vor- und Zubereitung einfacher Speisen und Getränke § 6 Nr. 9)	a) Gemüse, Salate und Kartoffeln vorbereiten, insbesondere reinigen, schälen, zerkleinern und formen b) Fleischarten nennen und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen c) einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche vor- und zubereiten d) einfache Eierspeisen zubereiten e) einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten f) Aufgussgetränke herstellen g) kalte Platten nach fachlichen Regeln anrichten h) Frühstücks- und Kaffeeküche betreuen	x		
				x	
			x	x	x
			x	x	x
			x	x	x
				x	x
				x	x
					x

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
10.	Arbeiten am Büfett (§ 6 Nr. 10)	a) verschiedene Arten von Getränken und Tabakwaren nennen b) über Maßeinheiten Auskunft geben c) Schankanlage bedienen und pflegen, Bierfässer anstechen d) Getränke ausgeben und unter Verwendung der entsprechenden Gläser ausschenken e) alkoholfreie Erfrischungsgetränke herstellen und ausschenken f) Lager- und Ausschanktemperaturen der verschiedenen Getränke berücksichtigen g) bei der Büfettabrechnung und –kontrolle nach Anleitung mitwirken		x x x x x x	x x x x x
11.	Servieren und Ausheben im Restaurant einschl. Arbeitsvorbereitung (§ 6 Nr. 11)	a) Servierregel beschreiben b) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln servieren c) selbstständig ausheben d) verschiedene Servierarten und Bedienungssysteme kennen e) Vorbereitungsarbeiten für das Service selbstständig kennen		x x x x	x x x x
12.	Dekorieren von Räumen und Tafeln (§ 6 Nr. 13)	a) Tafeln und Tafelformen stellen b) Tafeln unter Anleitung eindecken c) Tafeln mit Blumen, Kerzen und Servietten dekorieren d) Räume dekorieren		x x x x	x x x
13.	Arbeiten in der Hausverwaltung (§ 6 Nr. 13)	a) bei den Arbeitsvorbereitungen in den einzelnen Abteilungen mitwirken	x	x	x