

Einstiegsqualifizierung

„Gastgewerbe - Catering“

Tätigkeitsbereiche:

- Umgang mit Gästen und Beratung
- Einsetzen von Geräten und Gebrauchsgütern;
Arbeitsplanung
- Arbeiten im Service
- Hygiene
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit;
Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung „Gastgewerbe - Catering“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Umgang mit Gästen und Beratung	<ul style="list-style-type: none"> • Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen • Gastgeberfunktion wahrnehmen • Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen • Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren • Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten • berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden • Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten • Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten • berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden
Einsetzen von Geräten und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschritte planen • Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen • Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen • Geräte und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
Arbeiten im Service	<ul style="list-style-type: none"> • bei Service- und Angebotsbesprechungen mitwirken • Vorbereitungsarbeiten beim Auftraggeber für das Angebot von Speisen, den Ausschank von Getränken und der Raumgestaltung durchführen • Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen • Speisen nach Vorgaben anrichten • bei der Produktpräsentation mitwirken • Speisen und Getränke servieren • Nachbereitungsarbeiten beim Auftraggeber durchführen
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden • Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden • Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten • Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen • für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen • Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vombis.....an der

Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe - Catering

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Freundlichkeit gegenüber den Gästen					
Zielorientierung bei den Arbeitsabläufen					
Beachtung der Hygiene					
umsichtiges Verhalten und Erkennen von Gästewünschen					
sachgerechter Umgang mit Geräten und Gebrauchsgütern					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum:

Unterschrift:
