

Einstiegsqualifizierung

„Gastgewerbe – Speisenvorbereitung“

Tätigkeitsbereiche:

- Speisenvorbereitung
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Warenwirtschaft
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Hygiene
- Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung „Gastgewerbe – Speisenvorbereitung“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Speisenvorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen • Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden • einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten • vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeiten zu einfachen Speisen verarbeiten • einfache Speisen nach Vorgabe anrichten • bei der Produktpräsentation mitwirken
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschritte planen • Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten • Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen • Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen • Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen • Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen • Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten • Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern • Lagerbestände kontrollieren • arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln • Bestellungen einleiten
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen • 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
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden • Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • 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 – Speisenvorbereitung

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
zielorientierte Arbeitstechnik und Arbeitsweise					
Arbeitsplatzvorbereitung, Sauberkeit und Ordnung					
Beachtung der Hygiene					
guter Geschmack					
ansprechende Anrichteweise					

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

Datum:

Unterschrift:

Stempel