

Anlage zu § 8: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 8 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 Stromes berücksichtigen e) wesentliche Vorschriften über Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtung berücksichtigen f) Gefahren von Giften, Gasen und leicht entzündbaren Stoffen berücksichtigen g) bei Unfällen richtig verhalten und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
2	Umweltbeeinflussung und Umweltschutz (§ 8 Nr. 2)	a) zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen und Möglichkeiten ihrer Einschränkungen und Vermeidung berücksichtigen b) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel anwenden c) Müll unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen				
3	Hygiene (§ 8 Nr. 3)	a) Regeln der Arbeitshygiene beachten b) Sauberkeit am Arbeitsplatz und geeignete Arbeitskleidung beachten c) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	<u>zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr</u>			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
10	Vor- und Zubereitung einfachster Speisen und Getränke (§ 8 Nr. 10)	a) Gemüse, Salate und Kartoffeln vorbereiten, insbesondere reinigen, schälen, zerkleinern und formen b) Fleischarten und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen c) einfachste 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 zubereiten und servieren	X			
				X		
			X			
			X			
					X	
				X		
11	Arbeiten am Büfett (§ 8 Nr. 11)	a) über Maßeinheit Auskunft geben b) Schankanlage bedienen und pflegen c) Getränke ausgeben und unter Verwendung der entsprechenden Gläser ausschenken d) alkoholfreie Getränke herstellen und ausschenken e) Lager- und Ausschanktemperaturen der verschiedenen Getränke berücksichtigen f) bei der Büfettabrechnung und –kontrolle nach Anleitung mitwirken			X	
					X	
					X	
						X
						X
12	Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitung (§ 8 Nr. 12)	a) Servierregeln kennen und beschreiben b) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln servieren und selbständig ausheben d) verschiedene Servierarten und Bedienungssysteme kennen e) Vorbereitungsarbeiten für das Servieren selbständig ausführen	X			
				X		
				X		
			X			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	<u>zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr</u>			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
13	Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln (§ 8 Nr. 13)	a) Tafeln und Tafelformen stellen b) Tafeln unter Anleitung anlassbezogen eindecken und mit Blumen, Kerzen und Servietten dekorieren c) Räume dekorieren			X X	X
14	Umgang mit Kassensystemen (§ 8 Nr. 14)	a) Kenntnisse über verschiedene Bonierungsarten b) Abrechnen unter Anleitung				X X