



Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung

## **zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/ zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe**

Die Industrie- und Handelskammer Braunschweig erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsausbildungsausschusses vom 13. Oktober 2011 als zuständige Stelle nach § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) sowie nach § 66 Abs. 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Abs. 4 BBiG in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931) zuletzt geändert durch Artikel 15 Absatz 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I, Seite 160), folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von behinderten Menschen zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe.

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### **§ 2 Personenkreis**

- (1) Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX. Die Zugehörigkeit zu dieser Personengruppe kann nur im Einzelfall festgestellt werden.
- (2) Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordern, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie ist durch die Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihres Fachdienstes und der Stellungnahmen der abgebenden Schule ggf. unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte, Psychologen, Pädagogen, Behindertenberater) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchzuführen.

### **§ 3 Dauer der Berufsausbildung**

- (1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.
- (2) Eine berufliche Vorbereitung, die den Inhalten dieser Ausbildungsregelung gleichwertig ist, kann mit Zustimmung der zuständigen Stelle angerechnet werden.

### **§ 4 Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet gemäß BBiG in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und -einrichtungen statt.

## **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es muss eine ausreichende Anzahl von Ausbilderinnen/Ausbildern zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu vier anzuwenden.

## **§ 6 Eignung der Ausbilderinnen/Ausbilder**

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufspädagogischen Eignung (Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO) u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil  
Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:
  - Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
  - Psychologie
  - Pädagogik, Didaktik
  - Rehabilitationskunde
  - Interdisziplinäre Projektarbeit
  - Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
  - Recht
  - Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden nachgewiesen werden.

- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation kann bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG oder § 42 Handwerksordnung (HwO) bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens drei Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

## **§ 7 Struktur der Berufsausbildung**

- (1) Findet die Berufsausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 24 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb oder mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden. Der Inhalt des Praktikums ist zwischen dem Auszubildenden und dem Betrieb, in dem das Praktikum abgeleistet wird, auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes mit dem Maßnahmeträger abzustimmen.
- (2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.
- (3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

## **§ 8 Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse**

Die Industrie- und Handelskammer Braunschweig trägt Ausbildungsverträge für behinderte Jugendliche gemäß § 66 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 und eine auf die besonderen Verhältnisse der Behinderten abgestimmte Ausbildung durch den Auszubildenden sowie ein auf die besonderen Verhältnisse der Behinderten abgestimmter Berufschulunterricht gewährleistet ist.

## **§ 9 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild**

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe gliedert sich wie folgt:
  1. Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht
  2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
  3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
  4. Umweltschutz
  5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
  6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
  7. Hygiene
  8. Küchenbereich
  9. Servicebereich
  10. Warenwirtschaft
  11. Werbung und Verkaufsförderung
  12. Wirtschaftsdienst
  13. Arbeiten am Tisch des Gastes

## **§ 10 Zielsetzung und Durchführung der Ausbildung**

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 11 und 12 nachzuweisen.
- (2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig zu kontrollieren und abzuzeichnen. Die Auszubildende/Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

## **§ 11 Zwischenprüfung**

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist. Die besonderen Belange der behinderten Prüfungsteilnehmerin/des behinderten Prüfungsteilnehmers sind dabei zu berücksichtigen.
- (3) Für die Zwischenprüfung bestehen folgende Vorgaben:  
Die Prüfungsteilnehmerin/Der Prüfungsteilnehmer soll in höchstens 4 Stunden eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll sie/er zeigen, dass sie/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
  3. Präsentieren von Produkten

## **§ 12 Abschlussprüfung**

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen. Die besonderen Belange der behinderten Prüfungsteilnehmerin/des behinderten Prüfungsteilnehmers sind dabei zu berücksichtigen.
- (2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.
- (3) In der Fertigkeitensprüfung soll der Prüfling zeigen, dass er Gäste beraten, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Er soll in insgesamt

höchstens drei Stunden eine komplexe Prüfungsaufgabe sowie in höchstens zwei Stunden zwei weitere Prüfungsaufgaben bearbeiten. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Als komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings:
  - a. Herstellen und Anrichten einfacher Speisen
  - b. Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken oder
  - c. anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes

Diese Aufgabe soll Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch sein. Innerhalb der Prüfungsaufgabe sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.

2. Als weitere Prüfungsaufgaben:
  - a. Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu vorgegebenen Speisen und Getränken
  - b. Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten
  - c. Vorbereiten von Bestellungen

- (4) Die Kenntnisprüfung soll in den Prüfungsbereichen Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. Im Prüfungsbereich Produkte und gastorientierte Dienstleistungen:
  - a. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
  - b. Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
  - c. Grundtechniken der Verarbeitung ausgewählter Rohstoffe
2. Im Prüfungsbereich Warenwirtschaft:
  - a. Bedarfsermittlung und Lagerhaltung
  - b. Inventur
3. Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:  
Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt

- (5) Für die Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Im Prüfungsbereich Produkte<br>und gastorientierte Dienstleistungen | 60 Minuten |
| 2. Im Prüfungsbereich Warenwirtschaft                                  | 45 Minuten |
| 3. Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und<br>Sozialkunde                  | 30 Minuten |

- (6) Sind in der Kenntnisprüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der Kenntnisprüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

- (7) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

(8) Die Abschlussprüfung kann im Falle des Durchfallens zweimal wiederholt werden.

### **§ 13 Zeugnis**

Auszubildende, die die Prüfung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe erfolgreich abgeschlossen haben, erhalten darüber ein entsprechendes Zeugnis der Industrie- und Handelskammer Braunschweig, in dem die Ergebnisse der Fertigungs- und Kenntnisprüfung sowie die Gesamtnote in Noten und Punkten ausgewiesen werden.

### **§ 14 Übergang**

Die Möglichkeit des Übergangs von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG oder § 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

### **§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

### **§ 16 Prüfungsverfahren**

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Braunschweig.

### **§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG/§ 27 Abs. 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

### **§ 18 Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Industrie- und Handelskammer Braunschweig „IHK Wirtschaft“ in Kraft.

### **§ 19 Außerkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt außer Kraft, sobald vom Hauptausschuss des Bundesinstitutes für Berufsbildung eine Musterregelung für den Bezugsberuf Fachkraft im Gastgewerbe erlassen wird. Diese Musterregelung wird als Empfehlung dem Berufsbildungsausschuss zum Erlass vorgelegt.

Braunschweig, 13. Oktober 2011

Industrie- und Handelskammer Braunschweig

Dr. Wolf-Michael Schmid  
Präsident

Dr. Bernd Meier  
Hauptgeschäftsführer

**Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung**  
zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe

(Anlage zu § 9)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht [§ 9 (2) Nr. 1]	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>d) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes [§ 9 (2) Nr. 2]	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit [§ 9 (2) Nr. 3]	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>			
4	Umweltschutz [§ 9 (2) Nr. 4]	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendungen nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>			während der gesamten Ausbildung zu vermitteln





Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung [§ 9 (2) Nr. 6]	a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen vorbereiten d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	X	X	X
7	Hygiene [§ 9 (2) Nr. 7]	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	X	X	X
8	Küchenbereich [§ 9 (2) Nr. 8]	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken	X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
9	Servicebereich [§ 9 (2) Nr. 9]	a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschütten c) Speisen und Getränke servieren und ausheben d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken e) betriebliches Kassensystem unter Anleitung bedienen	X	X	X
10	Warenwirtschaft [§ 9 (2) Nr. 10]	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren d) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln e) Bestellungen einleiten f) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen g) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen	X	X	X
11	Werbung und Verkaufsförderung [§ 9 (2) Nr. 11]	a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten c) bei Werbeaktionen mitwirken d) anlassbezogene Dekorationen ausführen	X	X	X
12	Wirtschaftsdienst [§ 9 (2) Nr. 12]	a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten b) Gästeräume reinigen und pflegen		X	X
13	Arbeiten am Tisch des Gastes [§ 9 (2) Nr. 13]	a) Getränke zubereiten, präsentieren und servieren b) Speisen zubereiten, präsentieren und servieren	X	X	X