

Betriebliche Tätigkeit

- Frühstücksbuffet mit aufgebaut:  
 Verschiedene Brote, Brötchen, Käse, Wurst auf Platten /Teller hergerichtet  
 Für Müsli versch. Flocken + Trockenfrüchte sowie frisches Obst  
 Gemüse-Sticks und Dips hergerichtet
- Gäste-Hinweise: dass Selbstbedienung, wo Teller stehen, Getränkebestellung etc.
- Gäste betreut, Heißgetränke-Bestellung aufgenommen, Getränke frisch zubereitet
- Gäste beraten, Wünsche entgegengenommen – z.B. frisch zubereitete Spiegeleier
- Buffet aufgefüllt, wenn was gefehlt hat, bzw. wenn nur noch Rest vorhanden  
 Auf Ordnung und Sauberkeit geachtet, Reste + Schmutzteller entsorgt
- Buffet beendet und abgeräumt
- 
- Küchendienst (Mithilfe bei der Herstellung von Speisen)

Unterweisungen, Lehrgespräche, betrieblicher Unterricht, außerbetriebliche Schulungsveranstaltungen, Zwischenprüfungen



Das ständige Auffüllen von den Buffetbestandteilen gehört zu den wichtigsten Aufgaben des Servicepersonals. Der Gast soll immer die Möglichkeit haben, sein „individuelles“ Frühstück aus allen angebotenen Lebensmitteln zusammen zu stellen. Ein sauberer und frisch eingedeckter Tisch sowie Hilfe + Beratung beim Buffet stimmen einen Gast morgens gleich zufrieden. Bei der Abreise / check out bleibt somit ein positiver Eindruck zurück.

**Unser Frühstücksbuffet – Eierspeisen werden auf Wunsch frisch zubereitet**

Auszubildender Unterschrift und Datum	Ausbildender bzw. Ausbilder Unterschrift und Datum	Gesetzlicher Vertreter Unterschrift und Datum	Bemerkungen