

## **Ausbildungsrahmenplan / Sachliche und zeitliche Gliederung**

### **Anlage zum Berufsausbildungsvertrag**

#### **Fachpraktiker/-in Service in sozialen Einrichtungen**

**Ausbildungsbetrieb:**

**Verantwortlicher Ausbilder:**

**Auszubildender:**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsregelung über die Ausbildung in der Fassung vom 9. Dezember 2016 ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlich bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Auszubildender: \_\_\_\_\_  
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter  
des Auszubildenden: \_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Firmenstempel/Unterschrift

## "Sachliche und zeitliche Gliederung"

Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung

### Fachpraktiker Service in sozialen Einrichtungen/ Fachpraktikerin Service in sozialen Einrichtungen

#### Abschnitt A

#### Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-12. Monat	13.-24. Monat
1	Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)			
1.1	Speisenvorbereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1)	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung kennen b) Lebensmittelkennzeichnung beachten c) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden	8	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2)	a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen- und Getränken kennen b) unter Anleitung mit Rezepten arbeiten c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen d) Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten	8	6
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen	4	4
2.	Reinigung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)			
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1)	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien	8	

		einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen		
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten b) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen c) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen und lagern	6	8
3	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Mobilitätshilfen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	a) Betriebsanleitungen/-anweisungen von Maschinen, Geräten und Mobilitätshilfen anwenden b) Maschinen, Geräte, Gebrauchsgüter und Mobilitätshilfen wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen	2	
4	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen b) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen d) Gespräche kundenorientiert führen e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen f) Reklamationen, Kritik und Anregungen entgegennehmen und weiterleiten g) über Produkte und Dienstleistungen informieren	8	12
5	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)			
5.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5.1)	a) Arbeitsabläufe nach Vorgabe umsetzen b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen	2	
5.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5.2)	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten c) Auswirkungen des eigenen Verhaltens in der Teamarbeit beachten d) mit Kritik umgehen, Kritik üben e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen	2	3
5.3	Betriebliche	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen,		3

	Geschäftsvorgänge (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5.3)	bearbeiten und/oder weiterleiten b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten		
--	--	---	--	--

### Abschnitt B

#### Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-12. Monat	13.-24. Monat
	Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen d) betriebsspezifische Produkte erstellen e) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren f) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen g) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammen arbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten		12

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abs. 2, Abschnitt B ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

1. Einrichtungen und Betriebe, des Gesundheits- und Sozialwesens
2. Einrichtungen und Betriebe mit produkt- und versorgungsbezogenen sozialen Dienstleistungsangeboten.

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zugrunde gelegt werden, wenn es bezogen auf Breite und Tiefe die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2 Abschnitt B erlaubt.

## Abschnitt C

### Integrative Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-12. Monat	13.-24. Monat
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben</li> <li>b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden</li> <li>c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten</li> <li>d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen</li> <li>e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen</li> <li>d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen</li> </ul>		
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/ Elternzeit, kennen</li> <li>c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen</li> </ul>		
4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten</li> <li>b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten</li> </ul>		
5	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 5)	berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden		
6	Umweltschutz	zur Vermeidung betriebsbedingter		

	<p>(§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)</p>	<p>Umweltbelastungen beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen</li><li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li><li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li><li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li></ul>	
--	---------------------------------------	--	--