

Fachkraft für Gastronomie - Fachrichtung Restaurantservice

	Lfd. Nr.	Handlungsfelder	Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	
Abschlussprüfung					
1. <u>Produktion und Service</u> (schriftlich 60 Minuten 30% + praktisch 90 Minuten 70%) Gesamtgewichtung 60% 2. <u>Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung</u> (schwerpunktbezogen, schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 30% 4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10%					
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12	
	7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4	
	6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen		12	
	Zwischenprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr				
	<u>Wirtschaftsdienst</u> - schriftlich 60 Minuten (50%) + praktisch 60 Minuten (50%)				
	5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8	12	
	4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8		
	3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14		
	2	Annahme und Einlagerung von Waren	10		
	1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8	12	
Integrative Berufsbildpositionen	5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4		
	4	Digitalisierte Arbeitswelt	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
	3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit			
	2	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit			
	1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht			