

Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

| | Lfd. Nr. | Handlungsfelder | Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | 1. bis 18. Monat | 19. bis 36. Monat | |
| 8 Wochen | | ZO BAR – WEIN (praktisch, 60 Minuten) zwei Arbeitsproben + Fachgespräch 1. Drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren 2. Zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern | | | |
| | | Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 1. <u>Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung</u> (schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 20% 2. <u>Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice</u> (praktisch 240 Minuten 70% + schriftlich 90 Minuten 30%) Gesamtgewichtung 35% 3. <u>Teamkommunikation und Gesprächsführung</u> (mündlich 30 Minuten) Gewichtung 10% 4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10% | | | |
| Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | 16 | Anleitung und Führung von Mitarbeitenden | | 8 | |
| | 15 | Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts | | 8 | |
| | 14 | Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts | | 8 | |
| | 13 | Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts | | 8 | |
| | 12 | Servicearbeiten am Tisch | | 8 | |
| | 11 | Planung und Koordinierung von Serviceabläufen | | 6 | |
| | 10 | Bedienen von Reservierungs- und Kassensystemen | | 6 | |
| | 9 | Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet | | 8 | |
| | 8 | Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen | | 4 | |
| | 7 | Herrichten und Pflegen von Gasträumen | | 4 | |
| | | | Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 im 4. Ausbildungshalbjahr <u>Produktion und Service</u> - schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 90 Minuten(70%) - Gesamtgewichtung 25% | | |
| | 6 | Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen | 2 | 10 | |
| | 5 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service | 20 | | |
| | 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 | 20 | | | |
| 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 | | | |