

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			