

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

	Lfd. Nr.	Handlungsfelder	Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
8 Wochen		ZQ 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, Marketing und Warenlagerung</u> (schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 20% 2. <u>Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie</u> (schriftlich 120 Minuten) Gewichtung 20% 3. <u>Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie</u> (mündlich 90 Minuten) Gewichtung 25% 4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10%		
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln		12
	13	Durchführung von Marketingaktivitäten		8
	12	Personalführung und Personalentwicklung		8
	11	Umsetzung von Personalprozessen		8
	10	Warenwirtschaft		8
	9	Systemorganisation und Systemmanagement		12
	8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		6
	7	Produktzubereitung		6
		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		