

# Einstiegsqualifizierung

## „Gastgewerbe – Speisenvorbereitung“

### Tätigkeitsbereiche:

- Speisenvorbereitung
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Warenwirtschaft
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Hygiene
- Umweltschutz

## Einstiegsqualifizierung „Gastgewerbe – Speisenvorbereitung“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Speisenvorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>• Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden</li> <li>• einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</li> <li>• vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeiten zu einfachen Speisen verarbeiten</li> <li>• einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</li> <li>• bei der Produktpräsentation mitwirken</li> </ul>
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschritte planen</li> <li>• Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</li> <li>• Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</li> <li>• Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</li> <li>• Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</li> <li>• Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen</li> <li>• Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</li> </ul>
Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten</li> <li>• Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern</li> <li>• Lagerbestände kontrollieren</li> <li>• arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln</li> <li>• Bestellungen einleiten</li> </ul>
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>• berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>• Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>• Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</li> <li>• Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</li> </ul>
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>• Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>• Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen.</li> </ul>

Unternehmen X

## Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vom .....bis.....an der

### Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe – Speisenvorbereitung

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

---

---

---

---

---

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
zielorientierte Arbeitstechnik und Arbeitsweise					
Arbeitsplatzvorbereitung, Sauberkeit und Ordnung					
Beachtung der Hygiene					
guter Geschmack					
ansprechende Anrichte- weise					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum:

Unterschrift:

---



# Zertifikat

NACH PUNKT I. 2 NATIONALER PAKT FÜR AUSBILDUNG UND FACHKRÄFTENACHWUCHS IN DEUTSCHLAND

**Moritz Mustermann**

geboren am 13. August 1982 in Musterstadt

hat in der Zeit vom..... bis.....

bei dem Unternehmen.....

an der **Einstiegsqualifizierung**

**Gastgewerbe – Speisenvorbereitung**

teilgenommen.

---

Während dieser Zeit wurde er/sie auf der Grundlage eines mit der IHK abgestimmten Konzeptes fachlich qualifiziert.

Inhalte der Einstiegsqualifizierung:

- Speisenvorbereitung
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Warenwirtschaft
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Hygiene
- Umweltschutz

Die Tätigkeiten der Einstiegsqualifizierung entsprechen Teilen der Berufsausbildung im Gastgewerbe. Bei einer anschließenden Ausbildung in einem dieser Berufe ist eine Anrechnung von bis zu sechs Monaten möglich. Einstiegsqualifizierungen gem. § 54a SGB III sind im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 2 zugeordnet.

---

Musterstadt, den

Industrie- und Handelskammer  
Musterregion I Musterstadt

Die Geschäftsführung

Stempel