

Einstiegsqualifizierung

Gastronomie – Wirtschaftsdienst und Service

Tätigkeitsbereiche:

- ❖ Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- ❖ Grundlegende Aufgaben in der Küche oder Produktion
- ❖ Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst und im Service
- ❖ Annahme und Einlagerung von Waren
- ❖ Durchführung von Hygienemaßnahmen

Einstiegsqualifizierung: Gastronomie – Wirtschaftsdienst und Service

Tätigkeiten	Qualifikationen
Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	<ul style="list-style-type: none"> • persönliches Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten • mit Teammitgliedern und Vorgesetzten teamorientiert zusammenarbeiten sowie konstruktiv Feedback geben und annehmen • Gäste empfangen und ihre Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln • an der positiven Gestaltung des Gasterlebnisses mitwirken • Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren
Grundlegende Aufgaben in der Küche oder Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufgaben erfassen, Arbeitsschritte planen und den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der hygienischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten • Lebensmittel bedarfsgerecht auswählen und bereitstellen • Produkthygiene sicherstellen und Arbeitstechniken anwenden • Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen • einfache betriebstypische Speisen oder Gerichte nach Rezepturen herstellen, auch unter Verwendung vorgefertigter Produkte • Speisen oder Gerichte nach Vorgabe portionieren, anrichten sowie bei der Produktpäsentation mitwirken • Lebensmittel unter Einhaltung der Hygienestandards fachgerecht einlagern, Lebensmittelverschwendung vermeiden • die eigenen Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und optimieren
Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst und im Service	<ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Gast- und Wirtschaftsräumen für das Gasterlebnis erläutern • Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen in Gast- und in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren • Gast- und Wirtschaftsräume im Hinblick auf ihre Nutzung und ihre Sicherheit kontrollieren, den Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln • betriebliche Gebrauchsgegenstände anlassbezogen auswählen und bereitstellen sowie fachgerecht pflegen und reinigen • den Arbeitsbereich aufgrund der Tagesplanung anlassbezogen vorbereiten und die erforderlichen Betriebsmittel bereitstellen • die Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen • Getränke ausschenken sowie Aufguss- und Heißgetränke zubereiten • zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften durchführen
Annahme und Einlagerung von Waren	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerbestände kontrollieren; bei Inventuren und Bestellungen mitwirken • Ware annehmen, Ware auf Quantität und sichtbare Mängel prüfen • Warenannahme dokumentieren und Ware ihren Anforderungen gemäß werterhaltend einlagern • Lager prüfen und reinigen und dabei Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften beachten und einhalten
Durchführung von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze und Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden • rechtliche Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen • Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten

	<ul style="list-style-type: none">• Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen• die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten
--	--