

Ausbildungsinhalte – Auszug aus der Verordnung

Fachfrau / Fachmann für Restaurants- und Veranstaltungsservice

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (gesamte Ausbildung)

- AP1**
- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
 - Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
 - Umweltschutz und Nachhaltigkeit
 - Digitalisierte Arbeitswelt
 - Durchführung von Hygienemaßnahmen
- AP2**
- Gemeinsame Ausbildungsinhalte (1. – 18. Monat)**
- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin
 - Annahme und Einlagerung von Waren
 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion
 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst
 - Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service

Ausbildungsinhalte Fachfr. / Fachm. f. Restaurants- u. Veranstaltungsservice (19. – 36. Monat)

- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
 - Herrichten und Pflegen von Gasträumen
 - Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
 - Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet
 - Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen
 - Planung und Koordinierung von Serviceabläufen
 - Servicearbeiten am Tisch des Gastes
 - Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
 - Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
 - Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts
 - Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- AP2**

Ausbildungsinhalte Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie (19. – 36. Monat)

- Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
 - Produktzubereitung
 - Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement
 - Systemorganisation und Systemmanagement
 - Warenwirtschaft
 - Umsetzung von Personalprozessen
 - Personalführung und -entwicklung
 - Durchführung von Marketingaktivitäten
 - Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln
- AP2**