

Logo zuständige Stelle

## Checkliste zur Ausarbeitung des betrieblichen Auftrags im Schwerpunkt

**Aufgabenstellung des betrieblichen Auftrags:** Die Kuchentheke im Winzercafé soll für das Wochenende mit insgesamt zehn verschiedenen Kuchen bestückt werden. Für die Kunden soll neben bewährten Rezepturen eine neue Rezeptur getestet werden. Vorlieben der Kunden sollen berücksichtigt werden. Hierfür sind Verkaufspreise festzulegen. **(Schwerpunkt: Ländlich-Agrarische Dienstleistungen)**

	Ausbildungsverordnung § 13 (1)	zu erbringende/erbrachte Leistungen im betrieblichen Auftrag
<b>Planung</b>	1. <i>Hauswirtschaftliche Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu ermitteln</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielgruppe (Gäste des Winzercafés) ermitteln und beschreiben</li> <li>- den Bedarf für die Kuchentheke am darauffolgenden Wochenende ermitteln</li> </ul>
	2. <i>Hauswirtschaftliche Angebote zu erarbeiten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Kuchenliste zusammenstellen unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse</li> <li>- eine neue Rezeptur auswählen</li> </ul>
	3. <i>Geplante Maßnahmen abzustimmen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besprechung mit der Ausbilderin</li> </ul>
	4. <i>Arbeitsprozesse zu strukturieren und Arbeitsmittel auszuwählen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplan mit grober Reihenfolge der Arbeitsschritte erstellen und begründen</li> <li>- Zeitplan mit Zeitraster erstellen</li> <li>- Liste der wesentlichen Arbeitsgeräte erstellen</li> <li>- eine Einkaufsliste erstellen</li> </ul>
	5. <i>Kosten zu ermitteln sowie Produkte und Dienstleistungen zu kalkulieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellungskosten für die Kuchen und Torten berechnen</li> <li>- Verkaufspreis für die neue Kuchensorte festlegen</li> </ul>
<b>Durchführung</b>	6. <i>Produkte herzustellen und Dienstleistungen zu erbringen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchen und Torten herstellen</li> </ul>
	7. <i>Kunden und Kundinnen über hauswirtschaftliche Leistungsangebote zu informieren sowie Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchen und Torten in der Kuchentheke optisch ansprechend anrichten</li> <li>- Aufsteller für die neue Kuchensorte erstellen</li> </ul>

	8. <i>Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert zu gestalten</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kunden nach ihrer Zufriedenheit befragen</li> <li>- Kunden informieren und beraten</li> <li>- drei Behälter mit Smileys und Korken vorbereiten zur Bewertung der neuen Kuchensorte</li> </ul>
	9. <i>Maßnahmen zu Hygiene- und Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Checklisten für Hygienemaßnahmen nennen und beachten</li> <li>- Begründung für die Auswahl der Lebensmittel liefern (saisonale und regionale Produkte)</li> <li>- Sicherheitsmaßnahmen bei der Produktion beschreiben</li> </ul>
<b>Nachbereitung</b>	10. <i>Arbeitsabläufe und Ergebnisse zu bewerten, zu dokumentieren und zu präsentieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kundenbefragung auswerten</li> <li>- Bewertungskriterien: Qualität und Aussehen der Produkte/Rückmeldungen Gäste und Ausbilderin</li> <li>- Erstellen der Dokumentation</li> <li>- Vorbereiten der Präsentation</li> </ul>
	11. <i>Wesentliche fachliche Zusammenhänge aufzuzeigen und die Vorgehensweise zu begründen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorgehensweise bei der Herstellung von verschiedenen Teigen und Massen (Biskuitmasse, Rührmasse, Hefeteig, Knetteig) beschreiben</li> <li>- Handhabung von Gelatine erläutern</li> <li>- Arbeitsweise mit dem Spritzbeutel erläutern</li> </ul>