



Festlegung von Berufsbildpositionen, in denen die individuelle berufliche Handlungsfähigkeit festgestellt werden soll

Name des Antragstellers/der Antragstellerin:

Referenzberuf:

Fachkraft für Gastronomie, Schwerpunkt Systemgastronomie

Ich möchte in den folgenden Berufsbildpositionen meine Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten feststellen lassen (bitte ankreuzen):

Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Berufsbildpositionen

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.
<input type="checkbox"/>	BBP 1: Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gästerlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<input type="checkbox"/>	a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen
		<input type="checkbox"/>	b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten
		<input type="checkbox"/>	c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen
		<input type="checkbox"/>	d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben
		<input type="checkbox"/>	e) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen
		<input type="checkbox"/>	f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren
		<input type="checkbox"/>	g) Gäste betreuen, sie über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren und beraten und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigen, insbesondere Besonderheiten im Umgang mit Gästen mit Behinderung

**Schwerpunktbezogene berufsprofilgebende Berufsbildpositionen im Schwerpunkt
„Systemgastronomie“**

	BBP des Schwerpunkts	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen, an.
<input type="checkbox"/>	BBP 1: Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)	<input type="checkbox"/> a) die Bedeutung von markenweiten Standards in der systemgastronomischen Produktion einordnen und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit erläutern <input type="checkbox"/> b) Maschinen und Geräte nach den markenspezifischen Produktionsstandards prüfen, einstellen und die Ergebnisse der Prüfung dokumentieren <input type="checkbox"/> c) Standards und Rezepturen bei der Zubereitung, bei der Fertigstellung und beim Anrichten von systemgastronomischen Produkten umsetzen <input type="checkbox"/> d) bei der Zwischenlagerung von Produkten für die Weiterverarbeitung die markenspezifischen Standards, insbesondere für Haltezeiten und Kerntemperaturen, berücksichtigen <input type="checkbox"/> e) Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte auf ihre Beschaffenheit und Qualität im Hinblick auf die markenweiten Standards prüfen und die Prüfergebnisse dokumentieren <input type="checkbox"/> f) zubereitete Produkte verkaufsfördernd und nach den markenspezifischen Standards präsentieren oder für die Mitnahme, den Außer-Haus-Verkauf oder die Lieferung vorbereiten und verpacken <input type="checkbox"/> g) Bestellungen vor der Abgabe auf Vollständigkeit und Richtigkeit im Rahmen der markenspezifischen Qualitätssicherung prüfen <input type="checkbox"/> h) mit dem Service oder den Beteiligten am Lieferprozess zur Sicherstellung von Markenstandards und Gästewünschen kooperieren
<input type="checkbox"/>	BBP 2: Umgang mit Gästen (§ 5 Absatz 3 Nummer 2)	<input type="checkbox"/> a) die Bedeutung von markenweiten Standards beim Umgang mit Gästen einordnen und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit erläutern <input type="checkbox"/> b) die analogen oder digitalen Bestellsysteme des Betriebes erklären und die Gäste gastorientiert und verkaufsfördernd beraten <input type="checkbox"/> c) zum Produktsortiment des Betriebes, auch unter Berücksichtigung von Ernährungsformen und

	BBP des Schwerpunkts	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
		<p>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen, an.</p> <p>Ernährungstrends, gastorientiert und verkaufsfördernd beraten</p> <p><input type="checkbox"/> d) betriebliche Informationen über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Allergene der angebotenen Produkte den Gästen übermitteln und erläutern</p> <p><input type="checkbox"/> e) die im System eingesetzten Qualitäts- und Gütesiegel erklären</p> <p><input type="checkbox"/> f) Zusatzleistungen nach den markenspezifischen Standards anbieten</p> <p><input type="checkbox"/> g) das markenspezifische Reklamationsmanagement anwenden</p> <p><input type="checkbox"/> h) beim Service die markenspezifischen Standards anwenden</p> <p><input type="checkbox"/> i) analoge und digitale Bezahlssysteme nutzen und den Gästen deren Bedienung erklären</p>

Im Rahmen der Feststellung der individuellen beruflichen Handlungsfähigkeit (Bewertung) werden folgende integrative Berufsbildpositionen berücksichtigt:

- Integrative BBP 1: Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 5 Absatz 4 Nummer 2)
- Integrative BBP 2: Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 5 Absatz 4 Nummer 3)
- Integrative BBP 3: Digitalisierte Arbeitswelt (§ 5 Absatz 4 Nummer 4)
- Integrative BBP 4: Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 5 Absatz 4 Nummer 5)

Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller/-in