



Bundesanzeiger

Herausgegeben vom
Bundesministerium der Justiz

Die auf den folgenden Seiten gedruckte Bekanntmachung entspricht der Veröffentlichung im Bundesanzeiger.

Daten zur Veröffentlichung:

Veröffentlichungsmedium: Internet

Internet-Adresse: www.bundesanzeiger.de

Veröffentlichungsdatum: 10. Oktober 2013

Rubrik: Verschiedenes

Veröffentlichungspflichtiger: Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg,
Lüneburg

Fondsname:

ISIN:

Auftragsnummer: 131012004026

Verlagsadresse: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Amsterdamer Straße 192,
50735 Köln

Dieser Beleg über eine Veröffentlichung im Bundesanzeiger hat Dokumentencharakter für Nachweiszwecke. Wir empfehlen daher, diesen Beleg aufzubewahren. Zusätzliche beim Verlag angeforderte Belege sind **kostenpflichtig**.

Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe

vom 21.08.2013

Die Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 21.08.2013 als zuständige Stelle nach § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) sowie § 66 Absatz 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Absatz 4 BBiG vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), zuletzt geändert durch Art. 9 b des Gesetzes vom 07.09.2007 (BGBl. I S. 2246), folgende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe, zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert zwei Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es muss eine ausreichende Anzahl Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Sie muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilderinnen/Ausbilder

(1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifischen fachlichen und berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

–Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis

–Psychologie

–Pädagogik, Didaktik

–Rehabilitationskunde

–Interdisziplinäre Projektarbeit

–Arbeitskunde/Arbeitspädagogik

–Recht

–Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens acht Wochen Praktikum außerhalb dieser Einrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb/ mehreren geeigneten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern. Eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse und die Weiterentwicklung der dazu notwendigen Sozial und Personal-kompetenzen:
 1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
 2. Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
 3. Hygiene
 4. Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
 5. Gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke
 6. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
 7. Reinigen und Pflegen der Gast- und Wirtschaftsräume und ihrer Einrichtungen
 8. Pflegen der Wäsche
 9. Lagern und Kontrollieren von Waren
 10. Vor- und Zubereiten einfachster Speisen und Getränke
 11. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
 12. Einfache Arbeiten am Büfett
 13. Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitung
 14. Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmen-planes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Der Auszubildende/Die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und/oder Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 10 für die im ersten Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Zum Nachweis der Fähigkeiten und Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten 2 Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
1. Servieren einfachster Gerichte
 2. Zubereiten einfachster Gerichte der kalten Küche
 3. Zubereiten einer einfachen Eierspeise
 4. Herstellen von Aufgussgetränken
 5. Reinigungs- und Pflegemittel unter Anleitung auswählen und verwenden
 6. Warenerkennung und –verwendung
 7. Menü und Getränkekunde

§ 11 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.
- (3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens fünf Stunden zwei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
1. Anrichten kalter Platten nach fachlichen Regeln
 2. Anlassbezogenes Dekorieren von Tafeln unter Verwendung von Blumen, Kerzen und Servietten
 3. Servieren und Ausheben von Speisen unter Beachtung der Servierregeln
 4. Ausschanken und Servieren von alkoholfreien Getränken, Bier oder Weinen unter Beachtung der entsprechenden Gläser und Ausschanktemperaturen

5. Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen
 6. Zubereiten und Servieren einfachster Gerichte der warmen Küche
 7. Erstellen einer Abrechnung
 8. Wäsche unter Anleitung pflegen und instand halten
 9. Warenerkennung und –verwendung
 10. Menü- und Getränkekunde
- (4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsbereichen Gastorientierte Dienstleistung, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Die Aufgabenstellung in den ersten zwei genannten Bereichen soll aus den Anforderungen der Fertigungsprüfung abgeleitet werden. Dieses gilt gleichermaßen für die Aufgabenstellung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde, die anschaulich und praxisbezogen formuliert werden soll. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:
1. ***Gastorientierte Dienstleistungen***
 - Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln
 - Arten und Herstellung von Getränken
 - Servierarten und Bedienungssysteme
 - Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Hygiene
 - Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
 - die als Mitarbeiter/in im Hotel- und Gaststättengewerbe zu beachtenden wichtigsten gesetzlichen Vorschriften
 2. ***Warenwirtschaft***
 - Grundsätze der Lagerhaltung
 - Grundrechenarten
 - Prozentrechnen
 3. ***Wirtschafts- und Sozialkunde***
 - allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.
(Anschaulich am Ausbildungs- und Arbeitsverhältnis orientiert, beispielsweise Steuern, Versicherungen, Beiträge, Ausbildungs- und Arbeitsvertrag, Kündigung, Urlaub, Krankheit, Betriebsrat, Jugendvertretung, Rechte und Pflichten im Betrieb)

(5) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Richtwerten auszugehen:

–	im Prüfungsbereich Gastorientierte Dienstleistungen	60 Minuten
–	im Prüfungsbereich Warenwirtschaft	45 Minuten
–	im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde	30 Minuten

§ 12 Gewichtungsregelung

Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung haben die Prüfungsbereiche folgendes Gewicht:

–	Prüfungsbereich Gastorientierte Dienstleistungen mit	60 v. H.
–	Prüfungsbereich Warenwirtschaft mit	30 v. H.
–	Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde mit	10 v. H.

§ 13 Bestehensregelungen

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich des schriftlichen Teils der Prüfung mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.
- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg entsprechend.

§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 18 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tag nach Veröffentlichung im elektronischen Bundesanzeiger in Kraft und mit Ablauf des 30.09.2018 außer Kraft. Auf die öffentliche Bekanntmachung im Internet wird in der Zeitschrift der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg hingewiesen.

Lüneburg, den 21. August 2013

**Industrie- und Handelskammer
Lüneburg-Wolfsburg**

Olaf Kahle
Präsident

Michael Zeinert
Hauptgeschäftsführer

Anlage zu § 10: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 8 Nr. 1)	<p>a) einschlägige Arbeitsschutzvorschriften in Gesetzen und Verordnungen berücksichtigen</p> <p>b) einschlägige Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallverhütung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter berücksichtigen</p> <p>c) Unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen berücksichtigen</p> <p>d) Gefahren des elektrischen Stromes berücksichtigen</p>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
		e)	wesentliche Vorschriften über Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtung berücksichtigen			
		f)	Gefahren von Giften, Gasen und leicht entzündbaren Stoffen berücksichtigen			
		g)	bei Unfällen richtig verhalten und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten			
2	Umweltbeeinflussung und Umweltschutz (§ 8 Nr. 2)	a)	zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen und Möglichkeiten ihrer Einschränkungen und Vermeidung berücksichtigen			
		b)	Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Anleitung anwenden können			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr				
			1	2	3	4	
3	Hygiene (§ 8 Nr. 3)	c)	Müll unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen				
		a)	Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden				
		b)	Regeln der Arbeitshygiene beachten				
4	Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände (§ 8 Nr. 4)	c)	Sauberkeit am Arbeitsplatz und geeignete Arbeitskleidung beachten				
		a)	Zusammensetzung und Arbeitsweise der Arbeitsgeräte kennen				
5	Gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke (§ 8 Nr. 5)	b)	Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände bedienen, reinigen und pflegen				
		a)	einfache und gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke aussprechen, verstehen				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
		und richtig zuordnen				
6	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Nr. 6)	a)	Aufgaben der einzelnen Betriebsteile beschreiben	X		
		b)	kooperatives Verhalten am Arbeitsplatz beachten		X	
		c)	Rechte und Pflichten des einzelnen Arbeitnehmers, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn, Urlaub, Krankheit und Kündigung sowie Umfang der sozialen Sicherung kennen		X	
7	Reinigen und Pflegen der Gast- und Wirtschaftsräume und ihrer Einrichtungen (§ 8 Nr. 7)	a)	Reinigungs- und Pflegemittel unter Anleitung auswählen und verwenden		X	
		b)	Spezialräume reinigen und pflegen		X	
		c)	Gästezimmer und Gästeräume herrichten			X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr				
			1	2	3	4	
8	Pflegen der Wäsche (§8 Nr. 8)	a)	Wäsche unter Anleitung pflegen und instand halten			X	
9	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 8 Nr. 9)	a)	Waren unter Anleitung annehmen und auf Gewicht und Menge prüfen		X		
		b)	Waren einlagern		X		
		c)	Lagerbestände unter Anleitung kontrollieren		X		
		d)	gesetzliche Bestimmungen für die Lagerung der Waren kennen und berücksichtigen		X		
10	Vor- und Zubereitung einfachster Speisen und Getränke (§ 8 Nr. 10)	a)	Gemüse, Salate und Kartoffeln vorbereiten, insbesondere reinigen, schälen, zerkleinern und formen	X			
		b)	Fleischarten und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen	X			
		c)	einfachste Gerichte der kalten Küche und der Früh-	X			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
		stückküche vor- und zubereiten				
		d) einfache Eierspeisen zubereiten		X		
		e) einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten			X	
		f) Aufgussgetränke zubereiten und servieren	X			
11	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 8 Nr. 11)	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhalten auf Gäste darstellen und begründen	X			
		b) Gastgeberfunktion wahrnehmen			X	
		c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln				X
		d) Gäste empfangen und betreuen	X			
		e) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren				X



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr				
			1	2	3	4	
		f)	Einfache Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten	X			
12	Arbeiten am Büfett (§ 8 Nr. 12)	a)	Schankanlage bedienen und pflegen			X	
		b)	über Maßeinheit Auskunft geben			X	
		c)	Getränke ausgeben und unter Verwendung der entsprechenden Gläser ausschenken			X	
		d)	alkoholfreie Getränke herstellen und ausschenken				X
		e)	Lager- und Ausschanktemperaturen der verschiedenen Getränke berücksichtigen				X
		f)	bei der Büfettkontrolle und Bestückung des Büfets nach Anleitung mitwirken				X
13	Servieren und Ausheben im Restaurant einschl. Ar-	a)	Vorbereitungsarbeiten für das Servieren selbstständig ausführen	X			



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
	beitsvorbereitung (§ 8 Nr. 13)					
		b) Servierregeln und -arten kennen und beschreiben	X			
		c) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln und selbstständig ausheben		X		
14	Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln (§ 8 Nr. 13)	a) Tafeln und Tafelformen stellen			X	
		b) Tafeln unter Anleitung anlassbezogen eindecken und mit Blumen, Kerzen und Servietten dekorieren			X	
		d) Räume dekorieren				X
15	Umgang mit Kassensystemen (§ 8 Nr. 14)	a) Verschiedene Bonierungsarten kennen				X
		b) Abrechnen unter Anleitung				X