


## Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

 <p>Der Qualifizierungsbaustein wurde im Rahmen des Projektes „QuiB“ erstellt und erprobt unter Mitarbeit folgender Betriebe:</p>	Name und Anschrift des durchführenden Betriebes / Trägers / Anbieters:
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ NMS-Service GmbH, 97084 Würzburg</li></ul>	

### Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Mitarbeit bei der Speiseaufbereitung

### Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe- Richtung Systemgastronomie

Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998  
Abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil 1 Seite 351 vom 18. Februar 1998

Bezeichnung, Datum der Anerkennung, Fundstelle der Ausbildungsordnung im Bundesgesetzblatt/Bundesanzeiger

### Qualifizierungsziel:

Der/Die Jugendliche kann bei der Vorbereitung und Anrichtung von Speisen mitarbeiten, das Salat- und Kuchenbuffet selbstständig betreuen und Tische vorbereiten, abräumen und säubern.

Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten

### Dauer der Vermittlung:

280 Stunden

Angabe der Dauer in Zeitstunden bzw. Wochen mit Wochenstundenangabe

## Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse

Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
<b>1. Waren lagern und Vorräumen</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>kann die Lagerung von Waren in das Trockenlager selbstständig durchführen.</li> <li>kann die Lagerung von Waren in das Kühlager selbstständig durchführen.</li> <li>kann bei der Bestandsaufnahme der Waren helfen.</li> </ul>	§4 Nr. 11 a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren
<b>2. Speisen vor- und zubereiten</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>kann unter Anleitung Speisen für die Ausgabe vorbereiten.</li> <li>kann Fleisch und Fisch grillen.</li> <li>kann Zutaten für den Wok vorbereiten.</li> </ul>	§4 Nr. 8 b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit prüfen d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
<b>3. Salatbuffet</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>kann das Salatbuffet vorbereiten.</li> <li>kann das Salatbuffet befüllen.</li> <li>kann den Bestand kontrollieren und Fehlendes ersetzen.</li> </ul>	§4 Abs. 8 e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken
<b>4. Kuchenbuffet</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>kann das Kuchenbuffet vorbereiten.</li> <li>kann das Kuchenbuffet befüllen.</li> <li>kann den Bestand kontrollieren und fehlendes ersetzen.</li> </ul>	§4 Abs. 8 e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken
<b>5. Sauberkeit im Restaurant</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>kann Tische abräumen, säubern und vorbereiten.</li> <li>kann mit Hilfe der Tablettträger gebrauchtes Geschirr zur Spülstation bringen.</li> <li>hilft bei der Reinigung des Geschirrs.</li> <li>kann Müll ordnungsgemäß entsorgen.</li> </ul>	§4 Nr. 13 a) Gästerräume angebots- und anlassbezogen herrichten b) Gästerräume reinigen und pflegen


## Leistungsfeststellung:

Element 1-5 - Beobachtung / Gespräch mit Fragestellungen

Beschreibung der Art der Leistungsfeststellung, etwa Prüfungsgespräch, schriftlicher Test, kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Industrie- und Handelskammer bestätigt.

08.08.2006  
Datum

  
Unterschrift



Das Projekt „QuiB – Qualifizierungsbausteine im Betrieb“ hat die Verbesserung der betrieblichen Ausbildungsvorbereitung zum Ziel.  
Das Projekt läuft von 01.03.2005-31.12.2007.

gefördert vom:



Hessisches  
Ministerium für  
Wirtschaft,  
Verkehr und  
Landesentwicklung



durchgeführt vom:

(Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Berufsausbildungsvorbereitung)

## Zeugnis

nach § 7 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung über die Leistungsfeststellung zum Abschluss des Qualifizierungsbausteins

### Mitarbeit bei der Speiseaufbereitung

(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

Herr/Frau .....  
(Name) (Anschrift der teilnehmenden Person)  
geboren am ..... in .....  
hat vom ..... bis .....  
(Dauer)  
im Rahmen der .....  
(Art der berufsausbildungsvorbereitenden Maßnahme)

an dem Qualifizierungsbaustein **Mitarbeit bei der Speiseaufbereitung**  
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

- ☐ gutem Erfolg  
☐ mit Erfolg  
(Einordnung gemäß § 6)

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kann bei der Vorbereitung und Anrichtung von Speisen mitarbeiten, das Salat- und Kuchenbuffet selbstständig betreuen und Tische vorbereiten, abräumen und säubern.

(Angaben zum Qualifizierungsziel)

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf  
**Fachkraft im Gastgewerbe- Richtung Systemgastronomie**  
(Bezeichnung des Ausbildungsberufes)

zuzuordnen.

Die fachlichen Bestandteile des Qualifizierungsbausteins sind dem beigefügten Qualifizierungsbild zu entnehmen.

Datum .....

Unterschrift(en).....

.....  
(Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter der Berufsausbildungsvorbereitung)