


## 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>▪ Goldener Apfel, 65719 Hofheim</li></ul>	

### Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Service im à la carte-Restaurant

### Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Restaurantfachmann/-frau

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe Restaurantfachmann/-frau vom 13. Februar 1989. Abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 351 vom 18. Februar 1989.

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

### Qualifizierungsziel:

Der/Die Jugendliche kann einen zugewiesenen Tisch mit bis maximal vier Plätzen selbständig bedienen und betreuen.

Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten

### Dauer der Vermittlung:

240 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. Warenkunde Getränke 2</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die unterschiedlichen Weinsorten und Schnapssorten der betrieblichen Getränkekarte.</li> <li>▪ kann dem Gast erste einfache Getränkeempfehlungen geben.</li> </ul>	§4 Nr. 5 g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren
<b>2. Vorbereitende Tätigkeiten im Restaurant</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die Grundregeln bzgl. Reinigung sowie Eindecken und Vorbereiten von Tischen und kann diese Tätigkeiten zeitgerecht ausführen.</li> <li>▪ kann bei Vorbereitungen von speziellen Veranstaltungen im Restaurant unterstützen.</li> </ul>	§4 Nr. 6 c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen
<b>3. Gästeempfang und -betreuung</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die betrieblichen Gepflogenheiten beim Empfang von Gästen und kann diese anwenden.</li> <li>▪ kann Gäste korrekt ansprechen und bedienen.</li> <li>▪ kennt die Vorgehensweise zur kontinuierlichen Gästebetreuung und kann diese anwenden.</li> <li>▪ kann einen zugeordneten Tisch beobachten und auf Veränderungen selbständig und angemessen reagieren</li> </ul>	§4 Nr. 5 b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln e) Gäste empfangen und betreuen g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren
<b>4. Aufnahme von Bestellungen</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt den Inhalt der betrieblichen Speisekarte sowie die speziellen Angebote.</li> <li>▪ kann Bestellungen in Kurzform notieren und diese korrekt in die Kasse eingeben.</li> <li>▪ kann einzelne Gänge einer mehrteiligen Bestellung zeitgerecht und in der korrekten Reihenfolge abrufen und servieren.</li> </ul>	§4 Nr. 5 c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten §4 Nr. 9 e) betriebliches Kassensystem bedienen

<b>5. Austragen von Speisen und Getränken</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"><li>▪ kennt die grundlegenden und die betrieblichen Regeln beim Servieren von Speisen und Getränken.</li><li>▪ kann Speisen und Getränke sachgerecht austragen und servieren.</li></ul>	§4 Nr. 9 c) Speisen und Getränke servieren und ausheben e) betriebliches Kassensystem bedienen
--	--

### Leistungsfeststellung:

Element 1 – Fachgespräch

Element 2 – 5 - Beobachtung im Tagesgeschäft und Feedbackgespräche

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

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

06.08.2006  
Datum

Unterschrift

Siegel:



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:



Europäischer  
Sozialfonds

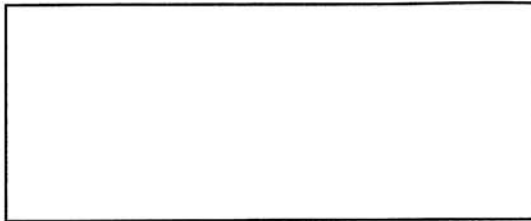
Hessisches  
Ministerium für  
Wirtschaft,  
Verkehr und  
Landesentwicklung



durchgeführt vom:



Institut für berufliche Bildung,  
Arbeitsmarkt- und Sozialpolitik GmbH  
Herrnstraße 53  
63065 Offenbach



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

## Zeugnis

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

### Service im à la carte-Restaurant

(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 **Service im à la carte-Restaurant**  
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

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

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kann einen zugewiesenen Tisch mit bis maximal vier Plätzen selbständig bedienen und betreuen.

(Angaben zum Qualifizierungsziel)

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf

**Restaurantfachmann/-frau**

(Bezeichnung des Ausbildungsberufes)

zuzuordnen.

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

Datum .....

Unterschrift(en).....

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