

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins



Der Qualifizierungsbaustein wurde im Rahmen des Projektes „QuiB“ erstellt und erprobt unter Mitarbeit folgender Betriebe:

Name und Anschrift des durchführenden Betriebes / Trägers / Anbieters:

- Pc-@llround, 61440 Oberursel
- Muybien, 61350 Bad Homburg

Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Vorbereitung und Service im Gastgewerbe

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998

Abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil 1 Seite 351 vom 18. Februar 1998

IHK Frankfurt/ M gemäß Verordnung vom 13. Februar 1998

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

Qualifizierungsziel:

Der/ Die Jugendliche kann einfache Speisen und Getränke zubereiten und servieren. Er/Sie kennt Vorschriften und Maßnahmen der Arbeitssicherheit und Hygiene und kann sie anwenden.

Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten

Dauer der Vermittlung:

180 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
1. Vertragliche Regelungen und Qualifizierungsbausteine Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Bestandteile des Vertrages. ▪ kennt die damit verbundenen Rechte und Pflichten und kann sie benennen. ▪ versteht die Bedeutung der Qualifizierungsbausteine und kann sie darstellen. ▪ kann den Inhalt des Qualifizierungsbausteins wiedergeben. 	§4 Nr. 1 a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechten und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen
2. Unternehmen und Dienstleistungen des Unternehmens kennen und verstehen lernen Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt das Unternehmen mit seinen Aufgabenstellungen und Dienstleistungen ▪ kennt seine/ihre Rolle in dem Unternehmen und kennt seine/ihre Ansprechpartner/innen. ▪ kann den Betrieb und seine Aufgaben beschreiben. 	§4 Nr. 2 a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes klären b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3. Hygiene und Arbeitssicherheit Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften für seine/ihre Tätigkeiten ▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden 	§ 4. Nr. 7 a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden § 4 Nr. 3 b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden
4. Hygiene und Arbeitssicherheit beim Austragen von Speisen und Getränken Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Hygienevorschriften, die beim Austragen von Speisen und Getränken zu berücksichtigen sind. ▪ kennt die betriebsspezifischen Vorschriften beim Umgang mit Speisen und Getränken. ▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden. 	§ 4 Nr. 7 a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden § 4 Nr. 3 b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden

<p>5. Umgang mit Gästen</p> <p>Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Höflichkeitsregeln im Gastgewerbe. ▪ kann Gäste begrüßen und verabschieden. ▪ kennt das Bestellverfahren des Betriebes und kann es sachgerecht anwenden. 	<p>§ 4. Nr. 5</p> <p>a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen</p> <p>e) Gäste empfangen und betreuen</p>
<p>6. Service</p> <p>Der/ Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kann Bestellungen von Getränken und Snacks selbständig abwickeln. ▪ kann warme Getränke und Snacks selbständig zubereiten. ▪ kann warme und kalte Getränke und Snacks entsprechend den Vorschriften servieren. 	<p>§ 4 Nr. 9</p> <p>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</p> <p>b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</p> <p>c) Speisen und Getränke servieren und ausheben</p>

Leistungsfeststellung:

Element 1-2 - Gespräch mit Fragestellungen

Element 3-6 - Gespräch mit Fragestellungen, Beobachtung

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.

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:



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

Vorbereitung und Service im Gastgewerbe

(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 Vorbereitung und Service im Gastgewerbe
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

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

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/ Die Jugendliche kann einfache Speisen und Getränke zubereiten und servieren. Er/Sie kennt Vorschriften und Maßnahmen der Arbeitssicherheit und Hygiene und kann sie anwenden.

(Angaben zum Qualifizierungsziel)

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf

Fachkraft im Gastgewerbe
(Bezeichnung des Ausbildungsberufes)

zuzuordnen.

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

Datum

Unterschrift(en).....

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