


## 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:
<ul style="list-style-type: none"><li>Steigenberger, Frankfurter Hof; 60311 Frankfurt</li></ul>	

### Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Grundkenntnisse Service

### Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Hotelfachmann/-frau

Verordnung vom 13. Februar 1998, abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 351 vom 18. Februar 1998. Aufgrund des § 25 des Bundesbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt gemäß Artikel 35 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. I S. 2390) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie. Gemäß dem Ausbildungsrahmenplan für Hotelfachmann/-frau, IHK Frankfurt a. M. gemäß der Verordnung vom 13. Februar 1998.

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

### Qualifizierungsziel:

Der/Die Jugendliche kennt das Basiswissen der Servicekunde und kann dies tätigkeitsbezogen und selbständig im Restaurant umsetzen

Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten

### Dauer der Vermittlung:

200 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
<p><b>1. Grundkenntnisse im Service 1</b> Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die einzelnen F&amp;B-Abteilungen im Betrieb und deren Ansprechpartner/innen.</li> <li>▪ kennt die Regeln der Umgangsformen im Gastgewerbe.</li> <li>▪ kennt die notwendige persönliche Ausrüstung im Service.</li> </ul>	<p>§6 Nr. 1 Umgang mit Gästen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Anfragen bearbeiten und Angebote erstellen</li> <li>b) Aufträge bestätigen und bearbeiten</li> <li>c) Beratungs- und Verkaufsgespräche führen</li> </ul> <p>§4 Nr.5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen</li> <li>d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen</li> </ul>
<p><b>2. Grundkenntnisse im Service 2</b> Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die Werkstoffe- und Gebrauchsgegenstände und deren Pflege.</li> <li>▪ kann die Gebrauchsgüter ( Bestecke, Gläser, Porzellan ) benennen und entsprechend zuordnen.</li> <li>▪ kann selbständig und fachlich richtig Einzeltische/ Festtafeln dem Anlass entsprechend eindecken.</li> <li>▪ kann selbständig und fachlich richtig Servicevorbereitungen ausführen und die Servicestation bestücken.</li> </ul>	<p>§4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsschritte planen</li> <li>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</li> <li>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</li> <li>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</li> <li>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</li> </ul>
<p><b>3. Grundkenntnisse im Service 3</b> Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kann die unterschiedlichen Arten und Methoden des Services benennen.</li> <li>▪ kennt die grundlegende Regeln und Richtlinien für den Service.</li> <li>▪ kann die Servicestandards in den entsprechenden F&amp; B-Abteilungen selbständig und fachlich richtig umsetzen.</li> </ul>	<p>§4 Nr. 9 Servicebereich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</li> <li>c) Speisen und Getränke servieren und ausheben</li> <li>d) bei Service und Menübesprechungen mitwirken</li> </ul>

**Leistungsfeststellung:**

- Element 1 – Kontrolle der Übungen Band 6 „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“,  
Arbeitsblätter zu I/5  
Element 2 – Kontrolle der Übungen Band 6 „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“,  
Arbeitsblätter zu I/6 c, d, e  
Element 3 – Kontrolle der Übungen Band 6 „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“,  
Arbeitsblätter zu I/9  
Element 1-3 – Beobachten im Arbeitsalltag mit Feedback

Beschreibung der Art der Leistungsfeststellung, etwa Prüfgespräch, 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



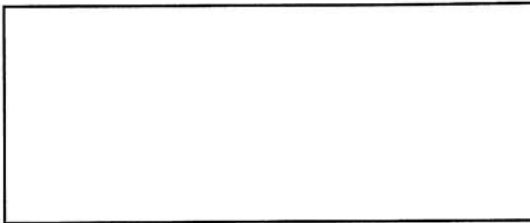
Das Projekt „QuiB – Qualifizierungsbausteine im Betrieb“ hat die Verbesserung  
der betrieblichen Ausbildungsvorbereitung zum Ziel.  
Das Projekt läuft von 01.03.2005-31.12.2007.

gefördert vom:

Europäischer  
SozialfondsHessisches  
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

### Grundkenntnisse Service

(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 Grundkenntnisse Service  
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

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

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kennt das Basiswissen der Servicekunde und kann dies tätigkeitsbezogen und selbständig im Restaurant umsetzen

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf

Hotelfachmann/-frau  
(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)