

## Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins



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

- Hotel, Restaurant „Zum kühlen Grund“, 64395 Brensbach

Name und Anschrift des durchführenden Betriebes / Trägers / Anbieters:

### Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

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 kennt den höflichen Umgang mit Gästen und kann einfache Speisen und Getränke 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:

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

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

### 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.

**Industrie- und Handelskammer  
Darmstadt**


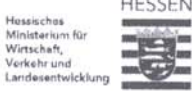

Rheinstr. 89, 64295 Darmstadt  
Postfach 100705, 64207 Darmstadt

03.07.07  
Datum

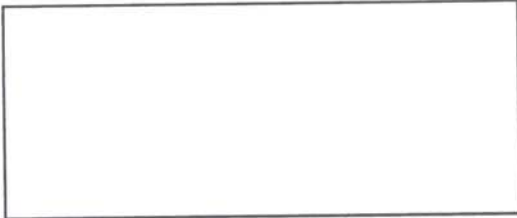
  
Unterschrift

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.

<b>gefördert vom:</b>  Europäischer Sozialfonds  Hessisches Ministerium für Wirtschaft, Verkehr und Landesentwicklung	<b>durchgeführt vom:</b>  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 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 **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 kennt den höflichen Umgang mit Gästen und kann einfache Speisen und Getränke 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 beigefügten Qualifizierungsbild zu entnehmen.

Datum .....

Unterschrift(en).....

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