


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">Steigenberger, Frankfurter Hof; 60311 Frankfurt	

Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Getränk Kunde und Verkauf á la carte

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 Getränkekunde (Aufgussgetränke, alkoholfreie Getränke, Wein und Bier) und kann dieses Wissen tätigkeitsbezogen und selbständig anwenden. Der Jugendliche kann im Restaurant selbständig und fachlich richtig verkaufen.

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
<p>1. Basiswissen Warenkunde: Aufgussgetränke Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> kann die unterschiedlichen Arten der Aufgussgetränke benennen. kennt die Herstellungsverfahren von Kaffee, Tee und Kakao. kann die verschiedenen Aufgussgetränke selbständig und fachlich richtig servieren. 	<p>§4 Nr. 9</p> <p>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguss- Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</p>
<p>2. Basiswissen Warenkunde: alkoholfreie Getränke Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> kann die unterschiedlichen alkoholfreien Getränke benennen. kennt die Herstellungsverfahren von Wasser, Säften, Limonaden, Milch und Milchmodgetränken. kann die verschiedenen alkoholfreien Getränke selbständig und fachlich richtig servieren. 	<p>§4 Nr.9</p> <p>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguss- Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken c) Getränke servieren</p>
<p>3. Basiswissen Warenkunde: Wein und Bier Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"> kann die unterschiedlichen Biersorten benennen. kennt die Grundstoffe und die verschiedenen Herstellungsverfahren von Bier. kann die verschiedenen Biersorten selbständig und fachlich richtig servieren. kennt die Unterschiede zwischen Rot- und Weißwein. kann die unterschiedlichen Herstellungsverfahren von Rot- und Weißwein erklären. kann die deutschen Weinanbaugebiete benennen. kann selbständig fachlich richtig Weißwein servieren. kann selbständig fachlich richtig Rotwein servieren 	<p>§4 Nr.9</p> <p>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen c) Getränke servieren</p>

4. Gäste und Verkauf

Der/Die Jugendliche

- kann im Restaurant selbständig und fachlich richtig á la carte aktiv verkaufen.
- kennt die unterschiedlichen Gästetypen.
- kann die Qualitätsstandards in den einzelnen F&B Abteilungen benennen und selbständig und fachlich richtig umsetzen.

§ 6 Nr.1

- a) Anfragen bearbeiten und Angebote erstellen
- b) Aufträge bestätigen und bearbeiten
- c) Beratungs- und Verkaufsgespräche führen

Leistungsfeststellung:

Element 1 – Kontrolle der Übungen Band 6 „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“, Arbeitsblätter zu I/9/5, I/9/6, I/9/7

Element 2 – Kontrolle der Übungen Band 6 „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“, Arbeitsblätter zu I/9/4, I/9/5

Element 3 – Kontrolle der Übungen Band 6 „Ausbildungsprogramm Gastgewerbe“, Arbeitsblätter zu I/9/9, I/9/12, I/9/15-23

Element 4 – Beobachten im Arbeitsalltag mit Feedback

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.

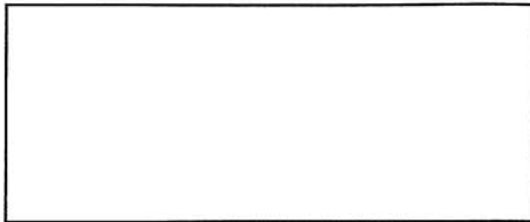
gefördert vom:


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

Getränk Kunde und Verkauf á la carte

(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 Getränk Kunde und Verkauf á la carte
(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 Getränk Kunde (Aufgussgetränke, alkoholfreie Getränke, Wein und Bier) und kann dieses Wissen tätigkeitsbezogen und selbständig anwenden. Der Jugendliche kann im Restaurant selbständig und fachlich richtig verkaufen.

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)