


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">▪ Goldener Apfel, 65719 Hofheim	

Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Warenkunde Speisen

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 kennt die Tätigkeitsbereiche in der Küche, die grundlegenden Tätigkeiten sowie den Übergang von der Küche zum Service und kann unter Anleitung in der Kalten und Warmen Küche mitarbeiten.

Allgemeine, übergreifende Beschreibung der zu erwerbenden Qualifikationen und ausgeübten Tätigkeiten

Dauer der Vermittlung:

140 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. Grundlagen Küche Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Tätigkeitsbereiche in der Küche und die Tätigkeiten im Überblick. ▪ kennt die Aufgaben beim Übergang von der Küche zum Service und kann diese erläutern. 	§4 Nr. 2 a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes
2. Lager Speisen und Getränke Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften für Tätigkeiten im Lager und den Kühlräumen. ▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden. 	§4 Nr. 7 b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen §4 Nr. 3 a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten
3. Kalte Küche Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kann einzelne, einfache Speisen selbständig zubereiten und anrichten. ▪ kann die Speisen der Speisekarte zuordnen. ▪ kann Lebensmittel gemäß Anleitung sachgerecht vorbereiten. ▪ kann bei der Zubereitung von kalten Speisen unterstützen. 	§4 Nr. 8 c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit bereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken
4. Warme Küche Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die grundlegenden Lebensmittel sowie deren Verarbeitungsarten und kann dies erläutern. ▪ kann bei einfachen Tätigkeiten zuarbeiten. ▪ kann Gerichte erkennen und der Karte zuordnen. 	§4 Nr. 8 d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken
5. Spezielle Zubereitungen am Tisch Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt verschiedene Zubereitungsformen am Tisch und kann diese erläutern. ▪ kann einzelne dieser Zubereitungsformen selbstständig ausführen. 	§5 Nr. 2 b) Speisen zubereiten, präsentieren und servieren

Leistungsfeststellung:

Element 1 und 2 – Gespräch mit Fragestellungen

Element 3, 4 und 5 – Beobachtung während des Tagesablaufs und Gespräch

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. 7006

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

Warenkunde Speisen

(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 **Warenkunde Speisen**
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

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

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kennt die Tätigkeitsbereiche in der Küche, die grundlegenden Tätigkeiten sowie den Übergang von der Küche zum Service und kann unter Anleitung in der Kalten und Warmen Küche mitarbeiten.

(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)