


## 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"><li>▪ Goldener Apfel, 65719 Hofheim</li></ul>	

### Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Getränkebuffet und Service bei Veranstaltung mit Buffet

### 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 kann selbstständig das Getränkebuffet führen und Service an einer Station bei Veranstaltungen mit Buffet durchführen

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 Kenntnisse des Ausbildungsrahmenplans
<b>1. Vertragliche Regelungen und Qualifizierungsbausteine</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die Bestandteile des Vertrags.</li> <li>▪ kennt die damit verbundenen Rechte und Pflichten und verhält sich dementsprechend.</li> <li>▪ versteht die Bedeutung der Qualifizierungsbausteine im Praktikum und kann den Zusammenhang mit dem Praktikum herstellen.</li> <li>▪ kann den Inhalt der Qualifizierungsbausteine wiedergeben.</li> </ul>	§4 Nr. 1 a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen
<b>2. Unternehmen und Dienstleistungen</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt das Unternehmen mit seinen Aufgabenstellungen und Dienstleistungen.</li> <li>▪ kann den Betrieb, die Bereiche des Betriebs sowie die Aufgaben und den Zusammenhang mit den Bereichen beschreiben.</li> <li>▪ kennt seine/ihre Rolle in dem Unternehmen und kennt seine/ihre Ansprechpartner/innen.</li> </ul>	§4 Nr. 2 a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
<b>3. Persönliches Erscheinungsbild</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kann die Zusammenstellung der betriebsspezifischen Arbeitskleidung erläutern und den Anlässen zuordnen.</li> <li>▪ kann erläutern, in wessen Verantwortung die Pflege der Arbeitskleidung liegt und welche Regeln bei der Pflege gelten.</li> <li>▪ kennt die betrieblichen Vorgaben hinsichtlich Haaren, Händen sowie Verwendung von Make-Up und Parfüm und kann die Gründe für diese Vorgaben erläutern.</li> <li>▪ kann diese Vorgaben anwenden.</li> </ul>	§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
<b>4. Hygiene und Arbeitssicherheit 1</b> Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kennt die Hygiene- und</li> </ul>	§4 Nr. 7 b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch anwenden



<p>Arbeitssicherheitsvorschriften für Tätigkeiten am Buffet, beim Austragen von Speisen und Getränken sowie bei der Nutzung der betriebsspezifischen Gerätschaften.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden.</li></ul>	<p>§4 Nr. 3</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p>
<p><b>5. Getränkebuffet und Warenkunde Getränke 1</b></p> <p>Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ kennt die betriebsspezifischen Getränke sowie deren Standorte am Getränkebuffet und kann den Getränken die zugehörigen Gläser, Gefäße etc. zuordnen.</li><li>▪ kennt die Eichmarken und kann Gläser, Gefäße etc. korrekt befüllen.</li><li>▪ kann Getränkebestellungen am Getränkebuffet selbständig abwickeln.</li><li>▪ kann das Getränkebuffet in einem betriebsbereiten und ordnungsgemäßen Zustand halten</li></ul>	<p>§4 Nr. 6</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p> <p>§4 Nr. 9</p> <p>b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</p> <p>§4 Nr. 11</p> <p>a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten</p>
<p><b>6. Veranstaltungsservice mit Schwerpunkt Buffet</b></p> <p>Der/Die Jugendliche</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ kann bei den Vorbereitungen von Veranstaltungen nach Vorgaben unterstützen und mitwirken.</li><li>▪ kann eine Station bei Veranstaltungen mit Buffet selbständig bedienen.</li></ul>	<p>§4 Nr. 5</p> <p>e) Gäste empfangen und betreuen</p> <p>h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten</p> <p>§4 Nr. 13</p> <p>a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten</p> <p>b) Gästeräume reinigen und pflegen</p> <p>§5 Nr. 3</p> <p>d) bei der Ausrichtung mitwirken</p> <p>§5 Nr. 4</p> <p>a) Bestellungen entgegennehmen</p>



### Leistungsfeststellung:


Element 1-2 – Gespräch mit Fragestellungen

Element 3-6 – Gespräch mit Fragestellungen und 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:



Europäischer  
Sozialfonds

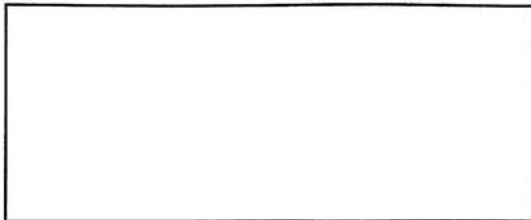
Hessisches  
Ministerium für  
Wirtschaft,  
Verkehr und  
Landesentwicklung



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

### Getränkebuffet und Service bei Veranstaltung mit Buffet

(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 Getränkebuffet und Service bei Veranstaltung mit Buffet  
(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

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

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kann selbstständig das Getränkebuffet führen und Service an einer Station bei Veranstaltungen mit Buffet durchführen

(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)