


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">▪ NMS-Service GmbH, 97084 Würzburg	

Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins:

Mitarbeit am Speiseausgabebuffet

Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe- Richtung Systemgastronomie
Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998
Abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil 1 Seite 351 vom 18. Februar 1998

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

Qualifizierungsziel:

Der/Die Jugendliche kennt die Tätigkeiten am Buffet und kann Speisen ausheben.

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
1. Vertragliche Regelungen und Qualifizierungsbausteine Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Bestandteile des Vertrages. ▪ kennt die damit verbundenen Rechte und Pflichten und kann diese benennen. ▪ versteht die Bedeutung der Qualifizierungsbausteine und kann sie darstellen. ▪ kann den Inhalt eines Qualifizierungsbausteins wiedergeben. 	§4 Nr. 1 a) Bestandteile des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2. Unternehmen und Dienstleistungen Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt das Unternehmen mit seinen Aufgabenstellungen und Dienstleistungen. ▪ kennt seine/ihre Rolle in dem Unternehmen und kennt seine/ihre Ansprechpartner/innen. ▪ kann den Betrieb und seine Aufgaben beschreiben. 	§4 Nr. 2 a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistungen, Verkauf und Verwaltung erklären
3. Persönliches Erscheinungsbild Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kann die Zusammenstellung der betriebsspezifischen Arbeitskleidung erläutern und den Anlässen zuordnen. ▪ kann erläutern, in wessen Verantwortung die Pflege der Arbeitskleidung liegt und welche Regeln bei der Pflege gelten. ▪ kann diese Vorgaben anwenden. 	§4 Nr. 7 a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden
4. Hygiene und Arbeitssicherheit bei der Ausgabe von Speisen und Getränken Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften für Tätigkeiten am Buffet. ▪ kennt die Hygienevorschriften, die bei der Ausgabe von Speisen zu berücksichtigen sind. ▪ kennt die betriebsspezifischen Vorschriften beim Umgang mit Speisen. 	§4 Nr. 7 a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden

<ul style="list-style-type: none"> ▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden. 	
5. Hygiene im Fall von Gerätschaften Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennt die Hygienevorschriften zu den spezifischen Gerätschaften im Speiseausgabebereich. ▪ kann diese Vorschriften sachgerecht anwenden. 	§4 Nr. 6 e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
6. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf Der/Die Jugendliche <ul style="list-style-type: none"> ▪ kann die Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen. ▪ kann die Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung durch Befragung ermitteln. ▪ kennt die Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der betrieblichen Ablauforganisation im Speiseausgabebereich. ▪ kann Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren. ▪ kann Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und ausführen. 	§4 Nr. 5 a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten

Leistungsfeststellung:

Element 1 – 2 - Gespräch mit Fragestellungen

Element 3 – 6 - Beobachtung / Gespräch mit Fragestellungen

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.

62.08. 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:



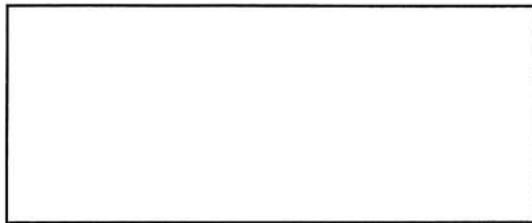
Hessisches
Ministerium für
Wirtschaft,
Verkehr und
Landesentwicklung



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

Mitarbeit am Speiseausgabebuffet

(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 Mitarbeit am Speiseausgabebuffet

(Bezeichnung des Qualifizierungsbausteins)

teilgenommen und das Qualifizierungsziel mit

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

erreicht.

Das Qualifizierungsziel umfasst:

Der/Die Jugendliche kennt die Tätigkeiten am Buffet und kann Speisen ausheben
(Angaben zum Qualifizierungsziel)

Der Qualifizierungsbaustein ist dem anerkannten Ausbildungsberuf

Fachkraft im Gastgewerbe- Richtung Systemgastronomie

(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)