



INSTITUT FÜR AUS- UND WEITERBILDUNG IM MITTELSTAND UND IN KLEINEN UND
MITTLEREN UNTERNEHMEN

Vervierser Straße 4a
B – 4700 Eupen

Tel.: 087/306880 – Fax: 087/891176
E-Mail: iawm@iawm.be

LEHRPROGRAMM UND FORTSCHRITTSTABELLE

RESTAURATEUR/IN

A09/2007

1. Berufsprofil

1.1. Berufsbild

Restaurateure stellen in der Küche Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren ihre fertigen Produkte.

Restaurateure

- beherrschen arbeits- und küchentechnische Verfahren und wenden Hygienevorschriften an;
- berücksichtigen ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte;
- stellen Suppen und Soßen her;
- bereiten Fisch, Schalen- und Krustentiere zu;
- verarbeiten Fleisch und Innereien, Wild und Geflügel,
- bereiten pflanzliche Nahrungsmittel und Beilagen zu;
- stellen Vorspeisen her und richten kalte und warme Platten an;
- stellen Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten her;
- beherrschen Grundlagen der Kalkulation;
- erarbeiten Menüvorschläge und beraten Gäste.

Restaurateure sind ebenfalls Fachleute im Service, führen selbstständig eine Station und wirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit.

Restaurateure

- empfangen und betreuen Gäste;
- beraten über das Speisenangebot und der korrespondierenden Getränke;
- verfügen über ein erweitertes Grundwissen bezüglich der Empfehlungen zu Käse und Wein;
- beherrschen Verkaufs- und Reklamationstechniken;
- präsentieren und servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten;
- bereiten Speisen und Getränke an Tisch des Gastes zu;
- planen Veranstaltungen und Festlichkeiten und wirken bei der Durchführung mit;
- organisieren Serviceabläufe;
- erstellen Abrechnungen.

1.2. Aufbau der Lehre

Die Lehrzeit umfasst drei Ausbildungsjahre. Im zweiten Halbjahr des zweiten Ausbildungsjahres wird eine praktische Zwischenbewertung abgelegt, die dem Lehrling, dem Lehrmeister und auch dem Fachlehrer Aufschluss über den Stand der beruflichen Entwicklung geben. Diese Zwischenbewertung hat allerdings lediglich einen indikativen Charakter und bringt bei noch nicht ausreichenden Leistungen keine negativen Konsequenzen mit sich.

Am Ende eines jeden Lehrjahres werden (theoretische) Prüfungen sowohl in den Allgemeinkenntnisfächern als auch in den Fachkundefächern abgelegt.

Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu den übrigen Prüfungen eine praktische Prüfung abgelegt:

1.3. Evaluation

Sowohl die praktische Zwischenbewertung als auch die praktische Gesellenprüfung werden unter möglichst realen Bedingungen abgelegt

Die praktische Zwischenbewertung im zweiten Lehrjahr findet in der Regel in dem Ausbildungszentrum der Lehrlinge statt. Die Prüfung wird von den Fachlehrern/innen und

von einem weiteren Ausbilder abgenommen und beinhaltet ähnlich der Gesellenprüfung den Fachbereich Küche und Service.

Die praktische Gesellenprüfung findet in der Lehrküche und im Restaurant des Ausbildungszentrums statt. An einem Tag wird der Prüfling im Bereich der Küche und am nächsten Tag im Service oder umgekehrt, geprüft.

Die Prüfungsjury setzt sich aus dem Fachlehrer des 3. Lehrjahres und externen Prüfern zusammen. Jurymitglieder und Prüflinge dürfen nicht aus ein und demselben Betrieb stammen. Die Jury muss an beiden Prüfungstagen identisch sein.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

Siehe hierzu das vom Minister genehmigte Programm

B. Fachkompetenz

TÄTIGKEITSFELD: Die Einführung in den Beruf

MAKRO-KOMPETENZ

Seinen Ausbildungsweg selbstständig gestalten sowie seine beruflichen Projekte voraussehen und planen.

KOMPETENZ 1

Die Rechte und Pflichten in der Ausbildung kennen, verstehen und einhalten.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Lehrvertrag und Lehrvertragsrecht, Arbeits- und Urlaubszeiten, Jugendarbeitsrecht➤ Konzept des lebenslangen Lernens➤ Möglichkeiten der beruflichen und der individuellen Weiterbildung➤ Gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen➤ Tarifabkommen und Prinzipien der Lohnzahlung	<ul style="list-style-type: none">✓ Lehrvertrags- und Arbeitspflichten einhalten✓ Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. einfordern✓ Informationen zu Weiterbildungsangeboten finden✓ Einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung entwerfen✓ Geschäftsfeldspezifische Vorschriften und Regelungen anwenden

KOMPETENZ 2

Die Grundlagen des Restaurateurberufes in sein persönliches Berufsprojekt aufnehmen.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes➤ Lage der gastgewerblichen Betriebe➤ Personal im Gastgewerbe: die Küchenbrigade und die Servicebrigade➤ Ausbildungsberufe und Grundbegriffe im Ernährungsbereich und im Gastgewerbe	<ul style="list-style-type: none">✓ Sich stets auf die gesellschaftliche und technische Entwicklung der Kochkunst einstellen✓ Fachbegriffe für Speisen und Getränke verwenden✓ Hierarchie einer Küchen- und Servicebrigade berücksichtigen✓ Arbeitsabläufe in der Küche und im Restaurant beherrschen✓ Einzelne Aufgaben in einer Service- oder Küchenbrigade selbst planen✓ Persönliches Berufsprojekt entwickeln

KOMPETENZ 3

Den Restaurateurberuf entsprechend den Rechtsvorgaben und Vorschriften ausüben, insbesondere den Sicherheits- und Hygienevorschriften.

KENNTNISSE

- Grundlagen des Gaststättenrechts
- Rechtsgrundlagen im Horeca-Sektor
- Vorschriften bei der Speisenherstellung
- Persönliche Hygiene und die Berufskleidung
- Unfallverhütung und erste Hilfe
- Grundlagen ergonomischen Arbeitens

FERTIGKEITEN

- ✓ Arbeitszeitregelungen, Urlaubsrecht, Vorschrift für Preisangaben, Garderobenhaftung, ... beachten
- ✓ Dienstleistungsangebote des Horeca-Sektors nutzen
- ✓ Tariflichen Bestimmungen festlegen
- ✓ Arbeitsabläufe nach HACCP gestalten
- ✓ Unfallrisikostellen erkennen und Unfälle vermeiden
- ✓ Unfälle nach Vorschrift melden
- ✓ Grundlagen ergonomischen des Arbeitens berücksichtigen

KOMPETENZ 4

Die Grundregeln der Ernährungslehre und der HACCP Norm (Lebensmittelhygiene-Verordnung) anwenden.

KENNTNISSE

- Chemische und physikalische Grundlagen
- Biologische Grundlagen
- Art der Mikroben
- Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen
- Schädlingsbekämpfung
- Reinigung und Desinfektion des Werkzeuges, der Geräte und der Küche
- Umgang mit Energie, Rohstoffen und Abfällen

FERTIGKEITEN

- ✓ Hygienemaßnahmen vor, während und nach der Zubereitung der Speisen durchführen
- ✓ Kontrollverfahren nach HACCP vor, während und nach der Zubereitung der Speisen durchführen
- ✓ Lebensmittelbestandteile und -eigenschaften bei der Zubereitung und bei Garverfahren berücksichtigen
- ✓ Stoffwechsel im menschlichen Organismus bei der Speisenvorbereitung berücksichtigen
- ✓ Mikrobiologische Zusammenhänge bei Zubereitung, Erwärmung, Warmhalten sowie Einfrieren und Tiefrieren beachten
- ✓ Energie, Rohstoffe und Wasser sinnvoll einsetzen
- ✓ Abfälle umweltgerecht entsorgen

KOMPETENZ 5

Die Arbeitsorganisation in Service und Küche planen und gestalten.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Methoden der Informationsbeschaffung➤ Einkauf, Wareneingang, Warenpflege, Warenausgabe und Bestandskontrolle➤ Warenwirtschaft und Warenwirtschaftssysteme➤ Preisgestaltung	<ul style="list-style-type: none">✓ Nützliche berufliche Informationen aus Fachbüchern, Zeitschriften, Internet, ...beziehen und in seiner Tätigkeit integrieren✓ Checklisten, Tabellen und Rezepte, ...entwerfen und nutzen✓ EDV Warenwirtschaftssystem aufbauen und anwenden✓ Kostendeckende und konkurrenzfähige Preise ermitteln

KOMPETENZ 6

Die Arbeit im Magazin organisieren und entsprechend durchführen.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Einkaufen➤ Warenlieferung➤ Schriftstücke➤ Lagerverfahren und Lagerbestände	<ul style="list-style-type: none">✓ Benötigte Waren und Rohstoffe in den erforderlichen Mengen und in der erforderlichen Qualität, kostengünstig und zeitgerecht bestellen bzw. kaufen✓ „Just in Time“ die Bestellungen organisieren und die Gefrier- und Kühlkette achten✓ Schriftstücke wie Kaufverträge, Bestellschein/Lieferschein/Rechnungen oder anderen Schriftverkehr bearbeiten und archivieren✓ Ware annehmen und dementsprechend lagern wie Trocken-, Kühl- oder Tiefgefrierlagern

KOMPETENZ 7

Das Rechnungswesen begreifen und anwenden.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Art der Gästerechnung➤ Art der Betriebsabrechnung	<ul style="list-style-type: none">✓ Verschieden Abrechnungen, Zahlungs- und Wechselmöglichkeiten beherrschen und betreiben✓ Bonieren, registrieren und eingeben von Abrechnungsmöglichkeiten

TÄTIGKEITSFELD: Die Küche

MAKRO-KOMPETENZ

Eine vollständige Mahlzeit selbstständig planen, fachgerecht zubereiten und dem Gast präsentieren.

KOMPETENZ 1

Die Ernährungslehre beherrschen und bei der Wahl und Zubereitung von Speisen einsetzen

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße in den Rohstoffen, ➤ Arten und Vielfalt der Vitamine und Mineralstoffe ➤ Aromastoffe, Farbstoffe, Genussstoffe, Enzyme und Schadstoffe ➤ Element Wasser ➤ Verdauung- und Stoffwechselsystem ➤ Vollwertige Ernährung ➤ Alternativen und Trends in der Ernährung ➤ Arten von Diäten ➤ „Convenience-Food“ ➤ Qualität von Lebensmitteln ➤ Konservierungsverfahren 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vorausschau der ernährungstechnischen Wirkung verschiedener Rohstoffe auf den Menschen ✓ Vorausschau der geschmacklichen und gastronomischen Wirkung verschiedener Rohstoffe auf den Gast ✓ Gezielter Einsatz von Rohstoffen bei der Zubereitung von Speisen ✓ Kostformen je nach Bedarf einsetzen ✓ Besondere Ernährungsformen einsetzen: Ethnic-Food, Novel-Food, Finger-Food, Slow-Food, ... ✓ Diätspeisen entwerfen, Nährwert berechnen und Diätspeisen zubereiten ✓ Speisenteile, Speisen und Gerichte zubereiten: Fonds, Saucen, Suppen, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Eier, Fisch, Fleisch, Geflügel, ... ✓ Qualität der Lebensmittel in allen Zubereitungsformen beurteilen und sichern

KOMPETENZ 2

Die Organisation der Küche sowie den Geräte- und Wareneinsatz planen und diese Arbeitsplanung im Restaurantbetrieb und bei Veranstaltungen umsetzen.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grundlagen der Organisation einer Küche ➤ Organisationsformen für Veranstaltungen ➤ Arten von Arbeitsmitteln und Kochgeschirr und Küchengeräten ➤ Allgemeine technische Daten und Funktionen von Küchengeräten ➤ Arten von Rezepturen ➤ Mengen, Gewichte, Volumen 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arbeit für das „à la carte“ Geschäft oder Bankette und für Veranstaltungen planen, deren Ablauf organisieren und umsetzen ✓ Benötigte Ausrüstung und Küchengeräte auswählen, herrichten, putzen, unterhalten, ordnen und sorgfältig einsetzen ✓ Anhand von Rezepturen Warenmengen ermitteln und zusammenstellen, bzw. bestellen

KOMPETENZ 3

Mit fachlich korrekten Arbeitstechniken eine einfache Speise zubereiten.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Arbeitsvorbereitung; „Mise en place“➤ Fachliche korrekte Verfahren zur Verarbeitung der Rohstoffe➤ Weiterverarbeitung von Zwischenprodukten und Lebensmitteln➤ Grundlagen der Zubereitung von fertigen Speisen	<ul style="list-style-type: none">✓ Vorbereiten der verschiedenen Arbeitsschritte in der Küche✓ Rohstoffe auswählen, vorbereiten, portionieren und hygienisch zwischenlagern✓ Aus ausgewählten Rohstoffen eine einfache Speise zubereiten

KOMPETENZ 4

Adäquates Garverfahren je Rohstoff bzw. Speise wählen und anwenden.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Grundlagen der Be- und Verarbeitung vor dem Garen➤ Grundlagen passender Garverfahren je Rohstoff oder Speiseteil➤ Garverfahren mittels feuchter Wärme➤ Garverfahren mittels trockener Wärme➤ Anrichteverfahren	<ul style="list-style-type: none">✓ Adäquates Garverfahren für Gemüse, Fleisch oder Fisch ... wählen✓ Geeignete Garverfahren, wie Pochieren, Dämpfen, Dünsten, Kochen, Braten, Schmoren, Sautieren, Frittieren und Grillen beherrschen

KOMPETENZ 5

Obst und Früchte, Gemüse, Pilz- und Kartoffelspeisen zubereiten und anrichten.

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Allgemeine Gemüsekunde➤ Obst und Früchte je nach Jahreszeit (Saison)➤ Zubereitung von Gemüse und Pilzen als Beilage oder Hauptgericht➤ Kartoffeln: Qualitätsmerkmale, Kocheigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none">✓ Obst und Früchte auswählen und passend einsetzen✓ Gemüse und Pilze je nach Jahreszeit auswählen und fachgerecht zubereiten✓ Qualitätsmerkmale und Sorten der Kartoffel erkennen✓ Kartoffeln in allen Variationen zubereiten: frittiert, gekocht, ...

KOMPETENZ 6

Reis, Getreide, Teigwaren und Hülsenfrüchten als Speisenteil, Gericht oder Beilage wählen und zubereiten.

KENNTNISSE

- Arten von Reis, Getreide, Teigwaren und Hülsenfrüchten
- Methoden der Zubereitung von Reis, Getreide, Teigwaren und Hülsenfrüchten

FERTIGKEITEN

- ✓ Auswahl von Reis, Getreide, Teigwaren und Hülsenfrüchten als Speisenteil, Gericht oder als Beilage
- ✓ Zubereiten und Anrichten von Speisenteilen, Gerichten oder Beilagen

KOMPETENZ 7

Fonds, Saucen, Marinaden, Brühen, Suppen und Eintöpfe zubereiten und Gerichte mit Saucen anrichten können.

KENNTNISSE

- Arten, Eigenschaften und Verwendung der Fonds, Saucen, Marinaden, Brühen, Suppen und Eintöpfe
- Herstellungsarten für Brühen, Suppen und Eintöpfe
- Herstellungsarten für Saucen und Fonds

FERTIGKEITEN

- ✓ Fonds z.B. aus Schlachtfleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Krustentieren, Gemüse oder Pilzen herstellen
- ✓ Saucen aus Fonds, Grundbrühen oder Grundsaucen herstellen
- ✓ Brühen, Suppen und Eintöpfe zubereiten
- ✓ Gerichte mit Saucen anrichten

KOMPETENZ 8

Schlachtfleisch fachgerecht zerlegen, vorbereiten, garen und anrichten.

KENNTNISSE

- Arten von Schlachtfleisch
- Eigenschaften und Nährwert
- Vorbereitungs- und Lagerverfahren
- Zubereitungsformen von Schlachtfleischspeisen: kalt oder warm, Vorspeise oder Hauptgericht
- Zerlegearten (deutscher und französischer Schnitt)

FERTIGKEITEN

- ✓ Teile von Kalb, Rind, Schwein und Schaf fachgerecht zerlegen und weiterverarbeiten: portionieren, wölfen, kutteln
- ✓ Geeignetes Garverfahren wählen
- ✓ Schlachtfleisch lagern, pökeln, räuchern, marinieren, spicken, bardieren, würzen, panieren, vollenden...
- ✓ Herstellen gekochter, gedünsteter, gebratener, sautierter, geschmorter, frittierter und gegrillter Fleischspeisen
- ✓ Herstellen von Hackfleischspeisen
- ✓ Herstellen von Speisen aus Innereien

KOMPETENZ 9

Verschiedene Arten von Geflügel, Wildgeflügel und Wild fachgerecht verarbeiten, garen und anrichten.

KENNTNISSE

- Geflügelsorten und Herkunft
- Wildgeflügelsorten und Herkunft
- Arten von Wild und Herkunft
- Grundlagen der Zubereitung von Geflügel
- Grundlagen der Zubereitung von Wildgeflügel
- Grundlagen der Zubereitung von Wild
- Rechtliche und tierärztliche Verordnungen für Wild

FERTIGKEITEN

- ✓ Geflügelsorten nach Herkunft und Fleischfarben unterscheiden und nach Saison zuordnen
- ✓ Geflügel rupfen, sengen, entsehnen, ausnehmen, spalten, zerlegen, bardieren, auslösen, bridieren, ...
- ✓ Geflügel in verschiedenen Variationen zubereiten: z.B. marinieren, füllen, kochen, braten, grillen und backen
- ✓ Gängige Wildarten nach Saison zuordnen und unterscheiden
- ✓ die rechtlichen und tierärztlichen Verordnungen für Wild beachten
- ✓ Wildfleisch lagern, portionieren, filetieren, enthäuten, zubereiten
- ✓ Herstellen gebratener oder geschmorter Wildspeisen

KOMPETENZ 10

Fisch, Krustentiere, Weichtiere und Feinkost aus Meer, Flüssen und Seen verarbeiten, als Speise zubereiten und anrichten.

KENNTNISSE

- Arten und Herkunft der Fische
- Arten und Eigenschaften der Krustentiere
- Arten und Eigenschaften von Weichtieren
- Feinkost aus Meer, Flüssen und Seen
- Zubereitung von Fischspeisen
- Zubereitung von Speisen aus Krustentieren
- Zubereitung von Speisen aus Weichtieren
- Zubereitung von Feinkostspeisen aus Meer, Flüssen und Seen

FERTIGKEITEN

- ✓ Fisch, Krustentiere, Weichtiere nach Herkunft unterscheiden
- ✓ Fisch fachgerecht ausnehmen, säubern, filetieren
- ✓ Krusten- und Weichtiere säubern und vorbereiten
- ✓ Fisch, Krusten- und Weichtiere als Suppen- und Sauceneinlage, kalte oder warme Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang oder Büffetschaustück zubereiten und anrichten

KOMPETENZ 11

Verschiedene Speisen aus Eiern und Milchprodukten zubereiten und anrichten.

KENNTNISSE

- Arten, Eigenschaft und Zubereitungsformen von Eierspeisen
- Arten, Eigenschaften und Zubereitungsformen von Speisen aus Milcherzeugnissen
- Qualitäts- und Hygieneanforderungen und Lagerbedingungen für Eierspeisen und Milcherzeugnisse

FERTIGKEITEN

- ✓ Frische der Produkte erkennen und fachgerechtes Lagern
- ✓ Kalte und warme Eierspeisen zubereiten: z.B. Omelette, Spiegelei, Setzei ...
- ✓ Verschiedene Speisen aus Milcherzeugnissen herstellen und anrichten

KOMPETENZ 12

Käsespeisen und Käseplatte auswählen, vorbereiten und anrichten.

KENNTNISSE

- Käsekunde
- Zubereitungsarten von Speisen mit Käse

FERTIGKEITEN

- ✓ Käsesorten auswählen, bezeichnen, portionieren und präsentieren
- ✓ Käse für verschiedene Speisen oder Gerichte verarbeiten

KOMPETENZ 13

Salate und kalte Speisen in verschiedenen Variationen kreieren, vor- und zubereiten und anrichten.

KENNTNISSE

- Allgemeine Pflanzenkunde
- Verwendungsmerkmale von Salaten, Blüten und Blättern
- Zubereitungsarten von Salaten und Speisen mit Blüten und Blättern und Variationen kalter Speisen
- Rohstoffe und Zutaten für kalte Speisen
- Zubereitungs- und Anrichtearten von kalten Speisen

FERTIGKEITEN

- ✓ Salate in verschiedenen Variationen und mit verschiedenen Rohstoffen zubereiten
- ✓ Blüten und Blätter in Salaten, als Füllung, für Konfitüren oder Sorbets und zur Dekoration auswählen und verarbeiten
- ✓ Auswählen, Zubereiten, Portionieren und Präsentieren von kalten Speisen aus:
 - Fleisch und Wurst
 - Fisch und Meerestieren
 - Pasteten, Terrinen und Galantine
 - Gelée

KOMPETENZ 14

Vegetarische Gerichte zubereiten.

KENNTNISSE

- Prinzipien der vegetarischen Küche: z.B. Laktovegetarier, Ovo-Vegetarier, Ovo-Lakto-Vegetarier, Makrobiotiker, Veganer, Frutarier oder Fischvegetarier
- Variationsmöglichkeiten innerhalb der vegetarischen Speisen

FERTIGKEITEN

- ✓ Speisen auf Grundlage vegetarischer Prinzipien zubereiten

KOMPETENZ 15

Ein passendes Angebot verschiedener Brote, Back-, Teig- und Konditoreierzeugnisse auswählen, fertigen und anrichten.

KENNTNISSE

- Grundlagen des Bäcker- und Konditorhandwerks
- Arten von Brot, Back- und Teigwaren und ihre Zubereitung
- Arten von Konditoreierzeugnissen und ihre Zubereitung

FERTIGKEITEN

- ✓ Angebote an Gebäck, Feingebäck, Torten, Kuchen, Fladen, usw. zusammenstellen (Patisserie)
- ✓ Einzelne Konditoreiprodukte und Backwaren zubereiten (Brot backen)
- ✓ Angebote an Broten und weiteren Bäckereierzeugnissen zusammenstellen, ordern oder ggf. fertigen

KOMPETENZ 16

Ein passendes Angebot verschiedener Süß- und Eisspeisen sowie Desserts auswählen, anfertigen und anrichten.

KENNTNISSE

- Arten und Fertigungstechniken von Süßspeisen und Desserts
- Arten und Fertigungstechniken von Eisspezialitäten
- Besondere Hygienevorschriften im Umgang mit Eisspeisen

FERTIGKEITEN

- ✓ Angebote aus Süß- und Eisspeisen zusammenstellen
- ✓ Desserts kreieren und ein passendes Dessertangebot erstellen
- ✓ Verschiedene Varianten von Süßspeisen und Desserts zubereiten
- ✓ Eisspeisen herstellen und anrichten

TÄTIGKEITSFELD: Der Service

MAKRO-KOMPETENZ

Die Pflege und Unterhalt der Gasträume, des Mobiliars, des Materials (Tischwäsche, Geschirr und Besteck), den Service der Speisen und Getränke planen, vorbereiten und durchführen.

KOMPETENZ 1

Empfang, Beratung, Bedienung und Verabschiedung von Gästen kundenfreundlich und gästeorientiert gestalten, in deutscher und französischer Sprache (CEF: B1).

<u>KENNTNISSE</u>	<u>FERTIGKEITEN</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Die Rolle als Gastgeber und der gästeorientierte Umgang➤ Grundregeln der Etikette➤ Gästetypen➤ Empfangs-, Frage- und Kommunikationstechniken➤ Grundlegende Verkaufstechniken➤ Ablauf und Charakteristika von Kunden- und Beratungsgesprächen➤ Grundlagen interkultureller Kompetenz: der Umgang mit fremdsprachigen Gästen➤ Kundenwunsch, Kaufsignale und Aufnahmen von Bestellungen➤ Einwände und Beschwerden: Antworttechniken➤ Grundkenntnisse der französische Sprache (min. nach CEF: A2)	<ul style="list-style-type: none">✓ Die Rolle als kundenfreundlicher Gastgeber in Servicetätigkeiten und -verhalten einfließen lassen✓ Gäste freundlich empfangen, nach Gästetypen einschätzen, platzieren und beraten✓ Elementare Auskünfte in Fremdsprachen geben und kulturelle Besonderheiten bei Beratung und Service beachten✓ Kommunikations- und Verkaufstechniken gezielt in Service und Beratung einsetzen✓ Kundenwunsch und Kaufsignale erkennen und in Bestellung umsetzen✓ Einwände und Reklamationen kundenfreundlich bearbeiten✓ Höflichkeitsformen vom Empfang bis zur Verabschiedung der Gäste beachten✓ Zufriedenheit der Gäste einschätzen✓ Verabschiedung von Gästen✓ Gespräch in französischer Sprache führen

KOMPETENZ 2

Gestaltung, Einrichtung, Ausstattung, Dekoration und Pflege (Unterhalt) des Restaurant- bzw. Veranstaltungsbereichs planen und umsetzen.

KENNTNISSE

- Raum, Farben, Formen und Licht: Raumgestaltung im Restaurant
- Mobiliar, Raumdekoration und Zubehör: Einrichtung und Ausstattung im Restaurant und bei verschiedenen Veranstaltungen
- Blumen- und Pflanzenschmuck
- Tisch- und Tafelformen, Anordnung der Tische und Stühle
- Trage- und Hebetechiken
- Raum- und Tischtextilien: Materialien, Formen und Falz- und Legetechniken
- Reinigungs- und Pflgetechniken für Böden, Fenster, Türen, Wände, Beleuchtungskörper, Mobiliar und Raumdekoration und -textilien
- Reinigung und Pflege von Tischtextilien

FERTIGKEITEN

- ✓ Vorhandene Raumgestaltung beurteilen und ggf. durch Raumdekoration und Beleuchtung beeinflussen
- ✓ Räumlichkeiten je nach Veranstaltung aufteilen
- ✓ Blumen- und Pflanzenschmuck passend wählen, aufstellen und anordnen
- ✓ Mobiliar auf Mängel hin prüfen, zu passenden Tisch- und Tafelformen anordnen, auf Standfestigkeit hin prüfen sowie im Anschluss lagern und pflegen
- ✓ Tragetechniken Rücken schonend anwenden
- ✓ Tischtextilien auswählen, vorbereiten (Falzen und Legen) und platzieren
- ✓ Räume und Textilien fachgerecht reinigen und pflegen

KOMPETENZ 3

Tische im Restaurant mit dem Anlass und den Speisen entsprechenden Gläsern, Geschirr, Besteck und Tischdekoration eindecken.

KENNTNISSE

- Gläser-, Geschirr- und Besteckarten und ihre jeweilige Verwendung
- Zuordnung von Gläsern, Geschirr und Besteck zu Getränken und Speisen
- Position von Gläsern, Geschirr und Besteck auf dem Tisch des Gastes
- Grundlegende Vorgaben und Varianten beim Decken eines Tisches
- Arten von Tischdekoration und Tischblumen

FERTIGKEITEN

- ✓ Gläser, Geschirr und Besteck passend zu Getränken und Speisen auswählen
- ✓ Gläser, Geschirr und Besteck auf dem Tisch positionieren
- ✓ Tischdekoration und -blumen dem Anlass entsprechend wählen und auf dem Tisch positionieren

KOMPETENZ 4

Die im Restaurant verwendeten Gebrauchsgegenstände sachgerecht pflegen und lagern.

KENNTNISSE

- Regeln für sachgerechtes Reinigen, Pflegen und Aufbewahren von Gläsern, Geschirr und Besteck
- Hygienevorschriften im Umgang und bei der Lagerung der Gebrauchsgegenstände im Restaurant

FERTIGKEITEN

- ✓ Kontrolle, Reinigung und Pflege der Gläser
- ✓ Polieren des Besteckes und Geschirrs
- ✓ Gebrauchsgegenstände sachgerecht reinigen, pflegen und aufbewahren

KOMPETENZ 5

Die Speisen und Getränke fachgerecht präsentieren und servieren.

KENNTNISSE

- Regeln, Richtlinien und Arbeitstechniken bei Speisen- und Getränkeservice

FERTIGKEITEN

- ✓ Besondere Arten des Speisenservice als Tisch- oder als Buffetservice sowie Plattenservice, Gueridon-Service und Nachservice beherrschen
- ✓ Besondere Arten des Getränkeservice als Tisch- oder als Buffetservice für kalte und warme Getränke, Bier, Wein und Spirituosen beherrschen
- ✓ In verschiedenen Methoden Braten, Steak, Keule, Rücken oder Geflügel am Gästetisch tranchieren
- ✓ Räucherlachs oder Graved Lachs, Hummer tranchieren und Rundfische oder Plattfische am Gästetisch filetieren
- ✓ Gerichte oder Nachspeisen am Tisch fachgerecht flambieren
- ✓ Käse am Tisch des Gastes präsentieren, fachgerecht portionieren und servieren

KOMPETENZ 6

Passende Getränke und insbesondere Biere und Weine auswählen, erläutern, empfehlen und geschickt und fachgerecht servieren.

KENNTNISSE

- Wassersorten und -qualitäten
- Arten, Herkunft und Zubereitung von Säften
- Angebotsvielfalt an alkoholfreien Getränken
- Angebotsvielfalt, passende Verwendung und Zubereitung von Milch-, Misch- und Aufgussgetränken
- Tee- und Kaffeekunde
- Bierkunde
- Weinkunde
- Aperitif und Digestiv
- Varietät und passende Verwendung von Spirituosen
- Arten des Getränkeservice: Tisch- oder als Buffetservice für kalte und warme Getränke, Bier, Wein und Spirituosen
- Regeln, Richtlinien und Techniken beim Servieren von Getränken

FERTIGKEITEN

- ✓ Wassersorten beurteilen, auswählen und empfehlen
- ✓ Säfte aus Obst, Gemüse, Früchten und Beeren herstellen und anbieten
- ✓ Milch-, Misch- und Aufgussgetränke zubereiten
- ✓ Tee- und Kaffeessorten auswählen, erläutern, zubereiten und passend servieren
- ✓ Mischgetränke wie Bowlen und Punsch unter Anleitung herstellen
- ✓ Biersorten auswählen, über Herstellung, Herkunft und Zusammensetzung Auskunft geben und gekonnt zapfen und einschenken
- ✓ Belgische Spezialbiersorten auswählen, über Herstellung, Herkunft und Zusammensetzung Auskunft geben, empfehlen und fachgerecht einschenken und servieren
- ✓ Weine, Schaumweine und Likörweine den Speisen und dem Anlass entsprechend auswählen, über Herstellung, Herkunft, Jahrgang, Rebe und Charakteristika Auskunft geben und den Gast in der Wahl beraten
- ✓ Weine, Schaumweine und Likörweine fachgerecht lagern, verkosten, beurteilen und (nach Temperatur) servieren
- ✓ Spirituosen auswählen, über Herstellung, Herkunft und Zusammensetzung Auskunft geben und fachgerecht servieren
- ✓ Varianten des Getränkeservice beherrschen

KOMPETENZ 7

Eine Station im Servicebereich eines Restaurants oder bei einem Bankett eigenverantwortlich, kundengerecht, effizient und nach ökonomischen Gesichtspunkten betreuen.

KENNTNISSE

- Anforderungen beim autonomen Betreuen einer Station
- Arbeitsvorbereitung und -timing
- Grundlagen der Warenwirtschaft, -beschaffung und -lagerung
- Materialeinsatz, -planung und -beschaffung
- Grundlagen über Personaleinsatz und -planung
- Hierarchien in Restaurant und Küche sowie Teamwork
- Aufteilung von Saal und Tischen
- Abrechnungssysteme, Kassen- und Belegführung
- Kreditkartensysteme und Zahlungsmittel

FERTIGKEITEN

- ✓ Am Planen und Vorbereiten der Station, von Materialbedarf bis Arbeitsorganisation, beteiligt sein
- ✓ Gäste von der Begrüßung bis zur Verabschiedung betreuen, beraten und auf Wünsche und Beschwerden eingehen
- ✓ Station selbstständig betreiben
- ✓ Gewissenhaft, ökonomisch und effizient mit Material, Waren und Gebrauchsgegenständen umgehen
- ✓ Vorhandene Warenwirtschafts- und Abrechnungssysteme fachgerecht einsetzen
- ✓ Rechnung ausstellen, erläutern und kassieren
- ✓ Mängel erkennen und Verbesserungsvorschläge unterbreiten

KOMPETENZ 8

Zu Planung und Organisation von Banketten beitragen und einzelne Aufgaben in der Durchführung eigenverantwortlich übernehmen.

KENNTNISSE

- Organisationsmittel und -strukturen von kleinen, mittleren oder großen Gastronomiebetrieben, Catering und Großküchen
- Planungsschritte für ein Bankett
- Aufbau, Vorbereitung und Gestaltung eines Banketts
- Grundtechniken und Besonderheiten bei der Durchführung von Banketten

FERTIGKEITEN

- ✓ Zur Planung eines Banketts den Mitteln und Strukturen des Gastronomiebetriebs entsprechend beitragen, vom Mitarbeiterereinsatz bis zum Warenbedarf
- ✓ Einzelne Aufgaben bei der Durchführung eines Bankettes autonom übernehmen
- ✓ Die Abrechnung und Nachbereitung eines Banketts verstehen und ggf. durchführen

C. Bewertungs- und Stundenraster

A 09 Restaurateur/in: Stunden- und Punkteverteilung in der Lehre														
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte.
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Küche Technologie	70	65	50	115	40	45	40	85	40	45	85	130	150	330
Service Technologie	45	30	40	70	30	30	40	70	30	30	25	55	105	195
Küche Praktisch	35	25	20	45	24	40	40	80	24	40	-	40	83	165
Service Praktisch	20	25	20	45	24	15	30	45	24	15	-	15	68	105
Wein- und Getränkekunde	10	5	20	25	10	20	-	20	10	20	40	60	30	105
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>436</u>	900

Bewertungskriterien in der praktischen Gesellenprüfung	
(C-Prüfung)	
KÜCHE	240
SERVICE	110
WEIN/GETRÄNKE/KÄSEKUNDE	50
TOTAL	400

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A09 RESTAURATEUR/IN

Folgende Fertigkeiten werden vom Lehrling in unserem Betrieb erlernt werden:



Zutreffendes bitte ankreuzen

(regelmäßige Tätigkeiten im Betrieb)



betriebliche Schwerpunkte/Stärken mit einem Pfeil markieren

(häufige Tätigkeiten im Betrieb)



mögliche Probleme mit einem Fragezeichen versehen

(z. B. Tätigkeiten, die gar nicht oder kaum noch ausgeübt werden)

<u>FERTIGKEITEN</u>	Im Betrieb		
	1. Lj	2. Lj	3. Lj
Rechte und Pflichten in der Ausbildung			
Die Fortschrittstabelle korrekt ausfüllen			
Lehrvertrags- und Arbeitspflichten einhalten			
Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. einfordern			
Informationen zu Weiterbildungsangeboten finden			
Einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung entwerfen			
Geschäftsfeldspezifische Vorschriften und Regelungen anwenden			
Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz			
Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen einhalten			
Sicherheitsrisiken, Unfallquellen und Unfall verursachendes Verhalten erkennen und vermeiden			
Maßnahmen zur Ersten Hilfe ergreifen			
Rücken schonende Bewegungen ausführen			
Hygiene am Arbeitsplatz einhalten (HACCP)			
Personellehygiene einhalten (Körperpflege)			
FERTIGKEITEN			
			Im Betrieb
			1. Lj
			2. Lj
			3. Lj
Einführung im Beruf			
Sich stets auf die gesellschaftliche und technische Entwicklung der Kochkunst einstellen			
Fachbegriffe für Speisen und Getränke verwenden			

Hierarchie einer Küchen- und Servicebrigade berücksichtigen			
Arbeitsabläufe i der Küche und im Restaurant beherrschen			
Einzelnen Aufgaben in einer Service- oder Küchenbrigade selbst planen			
Persönliches Berufsprojekt entwickeln			
Arbeitszeitregelungen, Urlaubsrecht, Vorschrift für Preisangaben, Garderobenhaftung, ... beachten			
Dienstleistungsangebote des Horeca-Sektors nutzen			
Tariflichen Bestimmungen festlegen			
Arbeitsabläufe nach HACCP gestalten			
Unfallrisikostellen erkennen, Kennzeichnen und Unfällen vermeiden			
Unfälle nach Vorschrift melden			
Hygienemaßnahmen vor, während und nach der Zubereitung der Speisen durchführen			
Kontrollverfahren nach HACCP vor, während und nach der Zubereitung der Speisen durchführen			
Lebensmittelbestandteile und -eigenschaften bei der Zubereitung und bei Garverfahren berücksichtigen			
Stoffwechsel im menschliche Organismus bei der Speisenvorbereitung berücksichtigen			
Mikrobiologische Zusammenhänge bei Zubereitung, Erwärmung, Warmhalten sowie Einfrieren und Tiefrieren beachten			
Energie, Rohstoffe und Wasser sinnvoll einsetzen			
Abfälle umweltgerecht entsorgen			
Nützliche berufliche Informationen aus Fachbüchern, Zeitschriften, Internet, ...beziehen und in seiner Tätigkeit integrieren			
Checklisten, Tabellen und Rezepte, ...entwerfen und nutzen			
EDV Warenwirtschaftssystem anwenden			
Kostendeckende und konkurrenzfähige Preise ermitteln			
Nötigen Waren und Rohstoffe in den erforderliche Mengen und in der erforderlichen Qualität, kostengünstig und zeitgerecht bestellen bzw. kaufen			
„Just in Time“ die Bestellungen organisieren und die Gefrier- und Kühlkette achten			
Schriftstücke wie Kaufverträge, Bestellschein, Lieferschein, Rechnungen oder Briefe ordnen, verzeichnen und archivieren			
Ware annehmen und fachgerecht lagern wie Trocken-, Kühl- oder Tiefgefrierlagern um die negativen Erscheinungsformen zu verhindern			
Verschiedene Abrechnungs-, Zahlungs- und Wechselmöglichkeiten beherrschen und betreiben			
Rechnungen ausstellen, erläutern und kassieren			
Die Küche			
Vorausschau der ernährungstechnischen Wirkung verschiedener Rohstoffe auf den Menschen			
Vorausschau der geschmacklichen und gastronomischen Wirkung verschiedener Rohstoffe auf den Gast			
Gezielter Einsatz von Rohstoffen bei der Zubereitung von Speisen			
Kostformen je nach Bedarf einsetzen			
Besondere Ernährungsformen einsetzen: Ethnic-Food, Novel-Food, Finger-Food, Slow-Food, ...			
Diätspeisen entwerfen, Nährwert berechnen und Diätspeisen zubereiten			

Speisenteile, Speisen und Gerichte zubereiten: Fonds, Saucen, Suppen, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Eier, Fisch, Fleisch, Geflügel, ...			
Qualität der Lebensmittel in allen Zubereitungsformen beurteilen und sichern			
Arbeit für das „à la carte“ Geschäft oder Bankette/Veranstaltungen planen, deren Ablauf organisieren und umsetzen			
Benötigte Ausrüstung und Küchengeräte auswählen, herrichten, putzen, unterhalten, ordnen und sorgfältig einsetzen			
Anhand von Rezepturen Warenmengen ermitteln und zusammenstellen, ggf. bestellen			
Vorbereiten der verschiedenen Arbeitsschritte in der Küche			
Rohstoffe auswählen, vorbereiten, portionieren und hygienisch zwischenlagern			
Aus ausgewählten Rohstoffen eine einfache Speise zubereiten und anrichten			
Adäquates Garverfahren für Gemüse, Fleisch oder Fisch ... wählen			
Geeignete Garverfahren, wie Pochieren, Dämpfen, Dünsten, Kochen, Braten, Schmoren, Sautieren, Frittieren und Grillen beherrschen			
Adäquates Garverfahren für Gemüse, Fleisch oder Fisch ... wählen			
Obst und Früchte auswählen und passend einsetzen			
Gemüse und Pilze je nach Jahreszeit auswählen und fachgerecht zubereiten			
Qualitätsmerkmale und Sorten der Kartoffel erkennen			
Kartoffeln in allen Variationen zubereiten: frittiert, gekocht, ...			
Auswahl von Reis, Getreide, Teigwaren und Hülsenfrüchten als Speisenteil, Gericht oder als Beilage			
Zubereiten und Anrichten als Speisenteil, Gericht oder Beilage			
Fonds z.B. aus Schlachtfleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Krustentieren, Gemüse oder Pilzen herstellen			
Saucen aus Fonds, Grundbrühen oder Grundsaucen herstellen			
Brühe-, Suppe- und Eintopf zubereiten			
Gerichte mit Saucen anrichten			
Teile von Kalb, Rind, Schwein und Schaf fachgerecht zerlegen und weiterverarbeiten: portionieren, wolfen, kuttern			
Geeignetes Garverfahren wählen			
Schlachtfleisch lagern, pökeln, räuchern, marinieren, spicken, bardieren, würzen, panieren, vollenden...			
Herstellen gekochter, gedünsteter, gebratener, sautierter, geschmorter, frittierter und gegrillter Fleischspeisen			
Herstellen von Hackfleischspeisen			
Herstellen von Speisen aus Innereien			
Geflügelsorten nach Herkunft und Fleischfarben unterscheiden und nach Saison zuordnen			
Geflügel rupfen, sengen, entsehnen, ausnehmen, spalten, zerlegen, bardieren, auslösen, bridieren, ...			
Geflügel in verschiedene Variationen zubereiten: z.B. marinieren, füllen, kochen, braten, grillen und backen			
Gängige Wildarten nach Saison zuordnen und unterscheiden			
die rechtlichen und tierärztlichen Verordnungen für Wild beachten			
Wildfleisch lagern, portionieren, filetieren, enthäuten, zubereiten			
Herstellen gebratener oder geschmorter Wildspeisen			
Fisch, Krustentiere, Weichtiere nach Herkunft unterscheiden, Frische erkennen und fachgerecht lagern			
Fisch fachgerecht ausnehmen, säubern, filetieren			

Krusten- und Weichtiere säubern und vorbereiten			
Fisch, Krusten- und Weichtiere als Suppen- und Sauceneinlage, kalte oder warme Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang oder Büffetschaustück zubereiten und anrichten			
Frische der Produkte erkennen und fachgerechtes Lagern			
Kalte und warme Eierspeisen zubereiten: z.B. Omelette, Spiegelei, Setzei ...			
Verschiedene Speisen aus Milcherzeugnissen herstellen und anrichten			
Käsesorten auswählen, bezeichnen, portionieren und präsentieren			
Käse für verschiedene Speisen oder Gerichte verarbeiten			
Salate in verschiedenen Variationen und mit verschiedenen Rohstoffen zubereiten			
Blüten und Blätter in Salaten, als Füllung, für Konfitüren oder Sorbets und zur Dekoration auswählen und verarbeiten			
Auswählen, Zubereiten, Portionieren und Präsentieren von kalten Speisen aus: <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch und Wurst - Fisch und Meerestieren - Pasteten, Terrinen und als Galantine - Gelée 			
Speisen auf Grundlage vegetarischer Prinzipien zubereiten und anrichten			
Angebote an Gebäck, Feingebäck, Torten, Kuchen, Fladen, usw. (Patisserie) zusammenstellen			
Einzelne Konditoreiprodukte und weitem Bäckereierzeugnissen zusammenstellen			
Angebote an Broten zusammenstellen, ordern oder ggf. fertigen			
Angebote aus Süß- und Eisspeisen zusammenstellen			
Desserts kreieren und ein passendes Dessertangebot erstellen			
Verschiedene Varianten von Süßspeisen und Desserts zubereiten			
Eisspeisen herstellen und anrichten			
Der Service			
Die Rolle als kundenfreundlicher Gastgeber in Servicetätigkeiten und -verhalten einfließen lassen			
Gäste freundlich empfangen, nach Gästetypen einschätzen, platzieren und beraten			
Elementare Auskünfte in Fremdsprachen geben und kulturelle Besonderheiten bei Beratung und Service beachten			
Kommunikations- und Verkaufstechniken gezielt in Service und Beratung einsetzen			
Kundenwunsch und Kaufsignale erkennen und in Bestellung umsetzen			
Einwände und Reklamationen kundenfreundlich bearbeiten			
Höflichkeitsformen vom Empfang über Service bis zur Verabschiedung der Gäste beachten			
Zufriedenheit der Gäste einschätzen			
Verabschiedung von Gästen			
Vorhandene Raumgestaltung beurteilen und ggf. durch Raumdekoration und Beleuchtung beeinflussen			
Räumlichkeiten je nach Veranstaltung aufteilen			
Blumen- und Pflanzenschmuck passend wählen, aufstellen und anordnen			

Mobiliar auf Mängel hin prüfen, zu passenden Tisch- und Tafelformen anordnen, auf Standfestigkeit hin prüfen sowie im Anschluss lagern und pflegen			
Tragetechniken Rücken schonend anwenden			
Tischtextilien auswählen, vorbereiten (Falten und Legen) und platzieren			
Räume und Textilien fachgerecht reinigen und pflegen			
Gläser, Geschirr und Besteck passend zu Getränken und Speisen auswählen			
Gläser, Geschirr und Besteck auf dem Tisch positionieren			
Tischdekoration und -blumen dem Anlass entsprechend wählen und auf dem Tisch positionieren			
Kontrolle, Reinigung und Pflege der Gläser			
Polieren des Besteckes und Geschirrs			
Gebrauchsgegenstände sachgerecht Reinigen, Pflegen und aufbewahren			
Varianten des Speiseservice diskret, korrekt und mit Geschick beherrschen			
Die Speisen dem Gast vorstellen			
Auf verschiedene Arten Braten, Steak, Keule Rücken oder Geflügel am Gästetisch tranchieren			
Am Gästetisch Lachs oder Hummer tranchieren und Rundfische oder Plattfische filetieren			
Flambieren am Tisch			
Wassersorten beurteilen, auswählen und empfehlen			
Säfte aus Obst, Gemüse, Früchten und Beeren herstellen und anbieten			
Milch-, Misch- und Aufgussgetränke zubereiten			
Tee- und Kaffeesorten auswählen, erläutern, zubereiten und passend servieren			
Mischgetränke wie Bowlen und Punsch unter Anleitung herstellen			
Biersorten auswählen, über Herstellung, Herkunft und Zusammensetzung Auskunft geben und gekonnt zapfen und einschenken			
Belgische Spezialbiersorten auswählen, über Herstellung, Herkunft und Zusammensetzung Auskunft geben, empfehlen und fachgerecht einschenken und servieren			
Weine, Schaumweine und Likörweine den Speisen und dem Anlass entsprechend auswählen, über Herstellung, Herkunft, Jahrgang, Rebe und Charakteristika Auskunft geben und den Gast in der Wahl beraten			
Weine, Schaumweine und Likörweine fachgerecht lagern, verkosten, beurteilen und (nach Temperatur) servieren			
Spirituosen auswählen, über Herstellung, Herkunft und Zusammensetzung Auskunft geben und fachgerecht servieren			
Varianten des Getränkeservice beherrschen			
Am Planen und Vorbereiten der Station, von Materialbedarf bis Arbeitsorganisation, beteiligt sein			
Gäste von der Begrüßung bis zur Verabschiedung betreuen, beraten und auf Wünsche und Beschwerden oder evtl. Reklamationen eingehen			
Station selbstständig betreuen			
Gewissenhaft, ökonomisch und effizient mit Material, Waren und Gebrauchsgegenständen umgehen			
Vorhandene Warenwirtschafts- und Abrechnungssysteme fachgerecht einsetzen			

Rechnung ausstellen, erläutern und kassieren			
Mängel erkennen und Verbesserungsvorschläge unterbreiten			
Zur Planung eines Banketts den Mitteln und Strukturen des Gastronomiebetriebs entsprechend beitragen, vom Mitarbeiterinsatz bis zum Warenbedarf			
Aufgaben bei der Durchführung eines Bankettes selbstständig übernehmen			
Die Abrechnung und Nachbereitung eines Banketts verstehen, ggf. mit gestalten und durchführen			

UNTERSCHRIFTEN

Der Lehrmeister

Der gesetzl. Vertreter

Der Lehrling

Der Ausbilder

Der Vormund