

Meisterprogramm  
**RESTAURATEUR/IN**  
**(A09/2023)**

## 1. Berufsprofil

### 1.1 Berufsbild Restaurateur<sup>1</sup>

Restaurateure arbeiten in À-la-Carte- Restaurants und anderen gastronomischen Unternehmen.

Sie planen Speisenangebote nach kulinarischen, organisatorischen, hygienischen, gesundheitlichen, umweltfreundlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten, organisieren die dazu nötigen Arbeitsabläufe und Warenbeschaffungen, sowie deren Lagerung. Sie bereiten die Speisen mit allen nötigen Arbeitsschritten zu und beherrschen die dazu erforderlichen Techniken.

Restaurateure bewerben, verkaufen und servieren alle relevanten gastronomische Produkte, beraten Kunden, organisieren Absprachen für Feste, Bankette und andere gastronomische Veranstaltungen.

Sie beherrschen Techniken für Reklamations- und Verkaufsgespräche und erstellen Abrechnungen.

Restaurateure können Speisen auch am Tisch des Gastes anrichten, zubereiten oder fertigstellen, die angemessenen Servierformen anwenden, Serviceabläufe organisieren, Kunden angemessen betreuen und den Gastraum den Anforderungen der Veranstaltungssituation entsprechend gestalten.

Die handlungsspezifischen Qualifikationen eines Restaurateur-Meisters umfassen:

- Gastronomische Konzepte planen, organisieren und bewirtschaften
- Mitarbeiter führen und fördern, Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen, pflegen und zubereiten
- Sicherheits- und Hygieneanforderungen gewährleisten
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

### 1.2. Aufbau der Meisterausbildung

Der Meisterkurs umfasst zwei Ausbildungsjahre.

### 1.3. Evaluation

Am Ende eines jeden Ausbildungsjahres werden (theoretische) Abschlussprüfungen sowohl in den Fächern der Betriebsführungskenntnisse (A) als auch in den Fächern der fachtheoretischen Kenntnisse (B) abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu diesen Prüfungen die Abschlussprüfung der praktischen beruflichen Fertigkeiten (Abschlussprüfung C) abgelegt und ggf. eine Facharbeit erstellt.

Die praktischen beruflichen Fertigkeiten erwerben die Teilnehmer während ihrer beruflichen Tätigkeit. Der Vorbereitungskurs vermittelt die fachtheoretischen Kenntnisse zum Erwerb der wesentlichen Kompetenzen zum Führen eines gastronomischen Unternehmens.

---

<sup>1</sup> Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Die vorgenannte Abschlussprüfung C wird unter möglichst praxisnahen Bedingungen abgelegt. Die Meisteranwärter werden in allen prüfungsrelevanten Fertigkeiten des vorliegenden Meisterprogramms geprüft. Die Prüfungskommission setzt sich entweder aus einem Fachlehrer und einer externen Fachperson oder aus zwei externen Fachpersonen zusammen.

## 2. Meisterprogramm

### A. Betriebsführungskenntnisse

Siehe hierzu das auf Vorschlag des Instituts durch die Regierung genehmigte Programm.

### B. Fachkompetenzen

#### B.1 Betriebsorganisation

<b>Bezug zu den Kompetenzerwartungen</b> Die Kandidaten...	<b>Inhaltskontexte</b>
<b>BASISWISSEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>ermitteln und planen die gesetzlichen, finanziellen, organisatorischen, personellen und technischen Anforderungen an einen gastronomischen Betrieb;</li><li>bewerten und planen die wesentlichen Aspekte zur Gründungsplanung eines gastronomischen Unternehmens.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Das Gebäude</li><li>Raumbedarf und -planung</li><li>Ausstattung</li><li>Gesetzliche Anforderungen</li><li>Gastronomische Konzepte</li><li>Arbeitsorganisation</li><li>Personalplanung</li><li>Gesamtbudgetplanung</li><li>Kostenkalkulation und Preisbildung</li><li>Rentabilität und Rentabilitätssteigerungen</li><li>Facility-Management</li><li>Personalführung</li><li>Personalentwicklung</li><li>Duale Ausbildung</li></ul>
<b>Ausstattung eines gastronomischen Betriebs</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>planen den Raumbedarf;</li><li>gestalten die Räumlichkeiten unter Wahrung der rechtlichen Bestimmungen;</li><li>beachten bauliche Zulassungsbedingungen;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Das Gebäude</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>planen Produktionsstätten;</li><li>planen Maschinen- und Gerätebedarf;</li><li>planen die gesamte Ausstattung; auch in Hinblick auf eventuellen mobilen Bedarf oder größere Veranstaltungen;</li><li>holen Angebote zur Betriebsausstattung ein und bewerten diese;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ausstattung</li></ul>

<b>Gastronomische Konzepte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen gastronomische Konzepte mit ihren jeweiligen Besonderheiten;</li> <li>• entwickeln Konzepte für Speisenangebote und gastronomische Dienstleistungen je nach gastronomischem Konzept;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomische Konzepte</li> </ul>
<b>Arbeitsorganisation</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln Konzepte zur Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation;</li> <li>• erstellen Arbeits- und Zeitplanungen;</li> <li>• überwachen, optimieren und steuern die Arbeitsorganisation regelmäßig;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsorganisation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nehmen eine detaillierte Personalbedarfsplanung vor;</li> <li>• bestimmen den quantitativen Personalbedarf;</li> <li>• bestimmen den Qualifikationsbedarf beim Personal;</li> <li>• erstellen Anforderungsprofile;</li> <li>• erstellen Stellenplanungen und -beschreibungen;</li> <li>• erstellen Zeitpläne;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalplanung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nehmen eine detaillierte Gesamtbudgetplanung vor;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesamtbudgetplanung</li> </ul>
<b>Preisbildung und Kostenanalyse</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln eine Preisstruktur entsprechend der Kostenstruktur und der Durchsetzbarkeit am Markt;</li> <li>• nutzen die Vorwärts- und Rückwärtskalkulation;</li> <li>• führen in Bezug auf die Preisbildung einen Konkurrenzvergleich durch;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostenkalkulation und Preisbildung in der Gastronomie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren und bewerten Verkaufszahlen und Kennziffern zur Optimierung der Ertragszahlen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsstatistiken</li> <li>- Controlling</li> <li>- Verkaufsanalysen wie bspw. die „Renner-Penner-Analyse“</li> <li>- Kostenreduzierung</li> <li>- Fehleranalysen</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentabilität und Rentabilitätssteigerungen</li> </ul>

<b>Unterhaltsplanung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen den Unterhalt und die Instandhaltung der verschiedenen Unternehmensbereiche:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebäude</li> <li>- Infrastruktur</li> <li>- Buchhaltung</li> <li>- Ausstattung</li> <li>- ....;</li> </ul> </li> <li>• richten ein Meldesystems für Schäden und Funktionsmängel ein;</li> <li>• schaffen eine Betriebskultur der Fürsorge, Vorsorge und Funktionskontrolle;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facility-Management</li> </ul>
<b>Personalführung und -entwicklung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die Anforderungen an eine gute Personalführung;</li> <li>• entwickeln Leitungsstrukturen, Führungsmodelle und Organigramme;</li> <li>• berücksichtigen die berufsspezifischen Anforderungen bei der Personalführung in der Gastronomie;</li> <li>• entwickeln gästeorientierte Standards und geben diese den Mitarbeitern vor;</li> <li>• nutzen bei der Personalführung psychologische Grundlagen und bewährte Modelle;</li> <li>• planen Einstellungsgespräche und führen diese unter Wahrung der rechtlichen Vorgaben durch;</li> <li>• wählen Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung entsprechend den gastronomischen Anforderungen aus, setzen sie entsprechend ein und motivieren sie;</li> <li>• führen Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich ein, erteilen Arbeitsaufträge und Anweisungen und überwachen deren Ausführung;</li> <li>• fördern Teambildungsprozesse und deren Begleitung;</li> <li>• definieren und analysieren die Ursachen für Mitarbeiterleistung und ggf. Leistungsabfall;</li> <li>• veranlassen zielgerichtete Weiterbildungen;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalführung</li> <li>• Personalentwicklung</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• nutzen die Grundsätze des Konfliktmanagements;</li> <li>• benennen die grundlegenden Arbeitnehmerrechte;</li> <li>• führen regelmäßige Mitarbeitergespräche;</li> <li>• beurteilen Mitarbeiter und stellen qualifizierte Arbeitszeugnisse aus;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die grundsätzlichen Anforderungen und die rechtlichen Vorgaben für eine berufliche Ausbildung von Jugendlichen in einem Ausbildungsbetrieb;</li> <li>• begleiten und planen die Ausbildung für Lehrlinge;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duale Ausbildung</li> </ul>

## B.2 Arbeitssicherheit und Hygiene

<b>Bezug zu den Kompetenzerwartungen</b> Die Kandidaten...	<b>Inhaltskontexte</b>
<b>BASISWISSEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die wesentlichen Unfallgefahren in der Gastronomie und planen und organisieren Präventionsmaßnahmen;</li> <li>• beachten gesetzliche Vorgaben zum Arbeitnehmerschutz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschutz, Gefahrenschutz und Sicherheitsbestimmungen</li> <li>• Gebäude-, Sicherheitstechnik und Brandschutz</li> <li>• Unfall- und Gefahrenvorschriften in Bezug auf Kunden und Personal</li> <li>• Wohlbefinden am Arbeitsplatz</li> <li>• Arbeitsunfallversicherungen</li> <li>• Umweltschutzmaßnahmen</li> <li>• Hygienekonzepte</li> </ul>
<b>Arbeitssicherheit</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• halten allgemeine Regelungen, Arbeits- und Gefahrenschutz- sowie die Sicherheitsbestimmungen ein;</li> <li>• halten im Umgang mit gastronomischen Maschinen und Geräten die Regelungen zu den Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein genau wie bei Gefahrenstoffen und Flüssigkeiten (Fritteusen, Brühen...);</li> <li>• planen die Einhaltung von Sicherheitsanforderungen für Personal in der Gastronomie;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschutz, Gefahrenschutz und Sicherheitsbestimmungen</li> <li>• Unfall- und Gefahrenvorschriften in Bezug auf Kunden und Personal</li> <li>• Wohlbefinden am Arbeitsplatz</li> <li>• Gebäude-, Sicherheitstechnik und Brandschutz</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die wesentlichen Unfallgefahren für Personal in der Gastronomie;</li> <li>• fördern die Verhütung von Gefahren;</li> <li>• fördern das ergonomische Arbeiten und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit;</li> <li>• beachten Arbeitszeitvorgaben und Erholungsphasen;</li> <li>• kümmern sich um Mitarbeiter mit besonderer Schutzbedürftigkeit;</li> <li>• organisieren Personalschulungen;</li> <li>• berücksichtigen die Anforderungen an die Gebäudetechnik hinsichtlich ihres gastronomischen Konzepts;</li> <li>• setzen konstruktive und technische Maßnahmen zum Rauch- und Brandschutz um;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die rechtlichen Vorgaben zur Arbeitsunfallversicherung in Belgien und ggf. im benachbarten Ausland;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsunfallversicherungen</li> </ul>
<b>Umweltschutz</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen und organisieren Umweltschutzmaßnahmen im gastronomischen Betrieb und führen diese durch;</li> <li>• setzen die rechtlichen Vorgaben zur Abfallentsorgung um;</li> <li>• zeigen Verantwortung im Energiemanagement und nutzen die technischen Möglichkeiten, um Energie wirtschaftlich, sparsam und umweltschonend einzusetzen;</li> <li>• beachten den Anspruch an regionale und biologische Lebensmittel;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umweltschutzmaßnahmen in der Gastronomie</li> <li>• Biologische Nahrungsmittel</li> </ul>
<b>Hygiene</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen und organisieren gesetzlich vorgeschriebene Hygienekonzepte zum Schutz der Sicherheit und Gesundheit der Kunden bzw. Endverbraucher;</li> <li>• beachten die allgemeine gesetzliche Hygieneregeln und Vorgaben bzw. Haftungen;</li> <li>• nutzen Hygienekonzepte (bspw. HACCP);</li> <li>• stellen die Hygiene-Selbstkontrolle am Arbeitsplatz sicher;</li> <li>• benennen Gefahrenarten und -felder in Bezug auf Hygiene;</li> <li>• führen eine Risikoanalyse im Bereich Hygiene durch;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienekonzepte</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• beachten die geltenden Grenzwertbestimmungen;</li> <li>• legen entsprechende Dokumentationen an und gewährleisten eine Rückverfolgbarkeit von Maßnahmen;</li> <li>• definieren das Vorgehen im Schadensfall;</li> <li>• benennen die Anforderungen an Rückstellproben.</li> </ul>	
--	--

### B.3 Service, Beratung und Marketing

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Kandidaten...	Inhaltskontexte
<b>BASISWISSEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• organisieren alle Tätigkeiten und Dienstleistungen des täglichen Arbeitsablaufs kundenorientiert;</li> <li>• setzen die Erwartungen der Kunden an Speisen, Getränken Räumlichkeiten und Atmosphäre um;</li> <li>• beraten Kunden in Sachen Speisen, Getränke und Zusatzsortimente verkaufsfördernd;</li> <li>• beraten und agieren bei der Auswahl von Getränken und der Kombination von Speisen und Getränken verkaufsfördernd;</li> <li>• empfehlen und planen die angemessenen Servierarten, je nach Anlass der gastronomischen Situation und des gastronomischen Konzepts;</li> <li>• entwickeln, entsprechend den Grundlagen des Marketings kundenorientierte Werbemaßnahmen für die Gastronomie und fördern die Marktpräsenz;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenorientierung und -akquise</li> <li>• Zielgruppenbestimmung</li> <li>• Angebot, Verkauf und Präsentation</li> <li>• Service</li> <li>• Beratung</li> <li>• Arbeitsorganisation im Service</li> <li>• Grundlagen des Marketings</li> <li>• Werbekonzepte</li> <li>• Werbemaßnahmen</li> <li>• Marktpräsenz</li> </ul>
<b>Service und Beratung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erkennen und benennen die Kundenerwartungen an verschiedene gastronomische Konzepte;</li> <li>• nehmen Zielgruppenbestimmungen vor;</li> <li>• unternehmen zielgruppengerechte Kundenakquise;</li> <li>• gestalten verkaufsorientierte und gastfreundliche Räumlichkeiten;</li> <li>• unternehmen die Gasträumgestaltung entsprechend des gastronomischen Konzepts und der Zielgruppe;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenorientierung und-akquise</li> <li>• Zielgruppenbestimmung</li> <li>• Angebot, Verkauf und Präsentation</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen Angebotskarten und Produktpräsentationen;</li> <li>• beherrschen Präsentationstechniken <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitrinen</li> <li>- Schaukästen</li> <li>- Show-kochen</li> <li>- Arbeiten in einer offenen Küche</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> <li>• schaffen eine verkaufsfördernde Umgebung;</li> <li>• definieren Verkaufsziele;</li> <li>• schulen Personal für den Verkauf;</li> <li>• organisieren ein Reklamationsmanagement und setzen dieses um;</li> <li>• entwickeln Verkaufskonzepte und Verkaufsmethoden;</li> <li>• erstellen individuelle Angebote für besondere Anlässe: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hochzeiten</li> <li>- Produktpräsentationen</li> <li>- Betriebsfeiern</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• beherrschen die allgemeinen Serviceregeln;</li> <li>• planen, organisieren und sichern gastronomische Servicestandards entsprechend des gastronomischen Konzepts;</li> <li>• organisieren Servicematerial wie Geschirr, Gläser und Bestecke bedarfsorientiert;</li> <li>• überprüfen die Qualität des Servicematerials fortwährend;</li> <li>• organisieren die Pflege des Servicematerials fortwährend;</li> <li>• zeigen sich verantwortlich für die Arbeitsorganisation im Service,</li> <li>• tranchieren, flambieren, filetieren vor dem Kunden;</li> <li>• organisieren die Tätigkeiten im Getränkeservice: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktails</li> <li>- Bierservice</li> <li>- Weinservice</li> <li>- Dekantieren sowie karaffieren</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Beratung</li> <li>• Arbeitsorganisation</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Degustationen</li> <li>- Heißgetränkesservice</li> <li>- Spirituossenservice;</li> <li>• organisieren die Tätigkeiten beim Gastraufbau in Hinblick auf: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheit</li> <li>- Arbeitsflächenbedarf</li> <li>- Kundenkomfort</li> <li>- Arbeiten mit Tischwäsche</li> <li>- Tischdekorationen;</li> </ul> </li> <li>• stellen Musik- und Bildrechte sicher;</li> </ul>	
<b>Marketing</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nutzen die Grundlagen des Marketings: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corporate Identity</li> <li>- Branding</li> <li>- Markenbildung</li> <li>- ....;</li> </ul> </li> <li>• entwickeln Werbekonzepte zur Kundengewinnung und Marktpräsenz;</li> <li>• betreiben Imagepflege;</li> <li>• betreiben Lieferantenpflege;</li> <li>• nutzen das Warenangebot zum Qualitätsmarketing;</li> <li>• formulieren und transportieren betriebliche Stärken und Alleinstellungsmerkmale nach außen;</li> <li>• entwickeln und nutzen die Preisbildung als Marketingmaßnahme;</li> <li>• binden Personal in Werbestrategien ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Marketings</li> <li>• Werbekonzepte</li> <li>• Werbemaßnahmen</li> <li>• Marktpräsenz</li> </ul>

#### B.4 Getränk Kunde

<b>Bezug zu den Kompetenzerwartungen</b> Die Kandidaten...	<b>Inhaltskontexte</b>
<b>BASISWISSEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln entsprechend den Kundenerwartungen an das gastronomische Konzept ein Getränkeangebot und kalkulieren dieses;</li> <li>• benennen alle relevanten Getränkegruppen in der Gastronomie und könne diese verkaufen;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkeauswahl</li> <li>• Preiskalkulation</li> <li>• Einkauf</li> <li>• Lieferung</li> <li>• Lagerung</li> <li>• Qualität</li> <li>• Auswahl</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Getränkegruppen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die relevanten Qualitätsmerkmale innerhalb der Getränkegruppen und beraten Kunden dementsprechend;</li> <li>• beschreiben dem Kunden Geschmacksprofile der relevanten Getränkegruppen;</li> <li>• beraten Kunden in der Kombination von Speisen und Getränken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholfreie Getränke</li> <li>- Aperitifs</li> <li>- Heißgetränke</li> <li>- Biere</li> <li>- Weine</li> <li>- Spirituosen</li> </ul>
<b>Getränkeangebot</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen und organisieren Bezugsquellen von Getränken;</li> <li>• erstellen eine Angebotsauswahl bei Getränken;</li> <li>• erstellen eine Preiskalkulation von Getränken je nach gastronomischem Konzept;</li> <li>• planen Einkäufe entsprechend von Bedarf, Preis und Verfügbarkeit;</li> <li>• budgetieren Einkäufe;</li> <li>• wählen Lieferanten nach Qualität, Zuverlässigkeit, Lieferfähigkeit, Lieferschnelligkeit und Preis aus;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkeauswahl</li> <li>• Preiskalkulation</li> <li>• Einkauf</li> <li>• Lieferung</li> </ul>
<b>Qualität, Auswahl und Geschmack</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definieren Servicestandards für Getränkeangebote je nach gastronomischem Konzept;</li> <li>• berücksichtigen eine regionale, nationale, internationale Diversität in Angebot und Herstellung von Getränken;</li> <li>• erfüllen die Erwartungen an Diversität bei Geschmack und Preis;</li> <li>• analysieren und wählen Getränke nach Geschmackstypen, Preis, Qualität und Kundenerwartung aus;</li> <li>• fördern das Getränkemarketing durch Angebotskarten und nutzen attraktive Präsentationsmöglichkeiten;</li> <li>• beachten durch Empfehlungen die Kombinierbarkeit und Korrespondenz von Speisen und Getränken;</li> <li>• beachten die gesetzliche Vorgaben;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität</li> <li>• Auswahl</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Gesetzliche Vorgaben</li> </ul>
<b>Getränkegruppe - Alkoholfreie Getränke</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und präsentieren ein reichhaltiges Angebot an alkoholfreien Getränken;</li> <li>• achten auf eine Produktvielfalt im Angebot von Softgetränken;</li> <li>• stellen Softgetränke selbst her;</li> <li>• erstellen alkoholfreie Mischgetränke;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholfreie Getränke</li> </ul>
<b>Getränkegruppe – Aperitifs und Cocktails</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und präsentieren ein reichhaltiges Angebot an Aperitifs: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bitter-Aperitifs</li> <li>- Schaumwein Aperitif</li> <li>- Süßwein-Aperitif</li> <li>- Alkoholfreie Aperitifs</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> <li>• bereiten Cocktails zu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aperitifs</li> <li>• Cocktails</li> </ul>
<b>Getränkegruppe - Heißgetränke</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und präsentieren ein reichhaltiges Angebot an Heißgetränken:</li> <li>• präsentieren die Produktvielfalt und -qualitäten von Kaffee: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaffeezubereitungen</li> <li>- Röstungen</li> <li>- Herkunftsländer</li> </ul> </li> <li>• präsentieren die Produktvielfalt und -qualitäten von Tee: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arten</li> <li>- Qualitäten</li> <li>- Herkunftsländer</li> <li>- Mischungen</li> <li>- Infusionen</li> </ul> </li> <li>• organisieren die Voraussetzung für Heißgetränke an Maschinen und Geschirr;</li> <li>• erfüllen die Kundenerwartung an Service und Begleitprodukten;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heißgetränke</li> </ul>
<b>Getränkegruppe - Biere</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und präsentieren ein reichhaltiges Angebot an Bieren: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obergärige Biere</li> <li>- Untergärige Biere</li> <li>- Sauerbiere</li> <li>- Klosterbiere, Trappistenbiere</li> <li>- Craftbeer</li> <li>- Bier-Mischgetränke</li> </ul> </li> <li>• organisieren den Aufbau und die Pflege einer Zapfanlage;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biere</li> <li>• Aufbau und Pflege einer Zapfanlage</li> </ul>

Getränkegruppe - Weine	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und präsentieren ein reichhaltiges Angebot an Weinen;</li> <li>• unterscheiden die Qualitäten und Preise der Weine;</li> <li>• benennen und erklären mögliche Geschmacksprofile von Weinstilen und deren Kombinierbarkeit mit Speisen;</li> <li>• benennen und unterscheiden die wesentlichen europäischen Weinbauregionen, deren Weinstile, mit ihren gastronomischen Besonderheiten und Kombinierbarkeit mit Speisen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frankreichs Norden</li> <li>- Deutschland, Österreich und Norditalien</li> <li>- Frankreichs Süd-Westen</li> <li>- Frankreichs Süd-Osten,</li> <li>- Spanien</li> <li>- Italien</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weine</li> </ul>
Getränkegruppe - Spirituosen	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und präsentieren ein reichhaltiges Angebot an Spirituosen</li> <li>• benennen und beschreiben die wesentlichen Spirituosengruppen, deren Ausgangsprodukte, Qualitäten und Herkunft: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weinbrände</li> <li>- Tresterbrände</li> <li>- Obstbrände</li> <li>- Getreidespirituosen</li> <li>- Whisky</li> <li>- Wodka</li> <li>- Gin,</li> <li>- Akvavit,</li> <li>- Sake,</li> <li>- Rum</li> <li>- Cachaca</li> <li>- Liköre auf Basis von Kräutern, Früchten</li> <li>- ....;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spirituosen</li> </ul>

### B.5 Küche Theorie

Bezug zu den Kompetenzerwartungen	Inhaltskontexte
Die Kandidaten...	
<b>BASISWISSEN</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln Speiseangebote und Speisen für unterschiedliche gastronomische Konzepte;</li> <li>• planen die Zubereitung von Speisen rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogen;</li> <li>• planen die Produktion von Speisen, den Arbeitsabläufen entsprechend;</li> <li>• benennen die relevanten Qualitätsmerkmale und Inhaltsstoffe innerhalb der Speiseangebote und beraten Kunden dementsprechend;</li> <li>• beraten Kunden in der Kombination von Speisen und Getränken;</li> <li>• lagern und verwenden alle Zutaten und Inhaltsstoffe fachgerecht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseangebot</li> <li>• Preiskalkulation</li> <li>• Einkauf und Lieferung</li> <li>• Lagerung</li> <li>• Qualität</li> <li>• Auswahl</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Anrichten und Dekoration</li> <li>• Wareneinsatz</li> <li>• Gesetzliche Vorgaben</li> <li>• Speisenauswahl und -zubereitung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorspeisen</li> <li>- Suppen</li> <li>- Soßen</li> <li>- Vegetarische und vegane Speisen</li> <li>- Fischgerichte</li> <li>- Fleischgerichte</li> <li>- Geflügelgerichte</li> <li>- Käse und Molkereiprodukte</li> <li>- Süßspeisen und Desserts</li> </ul> </li> <li>• Ernährungslehre</li> <li>• Lagerung</li> </ul>
<b>Speiseangebot</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen und organisieren Bezugsquellen von Speisen;</li> <li>• erstellen eine Angebotsauswahl bei Speisen;</li> <li>• erstellen Preiskalkulation von Speisen je nach gastronomischem Konzept;</li> <li>• planen Einkäufe entsprechend von Bedarf, Preis und Verfügbarkeit;</li> <li>• budgetieren Einkäufe;</li> <li>• holen Angebote ein;</li> <li>• wählen Lieferanten nach Qualität Zuverlässigkeit, Lieferfähigkeit, Lieferschnelligkeit und Preis aus;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisenauswahl</li> <li>• Preiskalkulation</li> <li>• Einkauf</li> <li>• Lieferung</li> </ul>
<b>Qualität, Auswahl und Geschmack</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln Angebote für unterschiedliche Gastronomiekonzepte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kantine</li> <li>- Gourmet-Restaurant</li> <li>- Mittagsbistro</li> <li>- Event</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> <li>• benennen die Anforderungen an ein Produktangebot für die</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität</li> <li>• Auswahl</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Anrichten und Dekoration</li> <li>• Gesetzliche Vorgaben</li> <li>• Wareneinsatz</li> </ul>

<p>unterschiedlichen gastronomischen Konzepte;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definieren Zubereitungsstandards für Speiseangebote je nach gastronomischem Konzept;</li> <li>• berücksichtigen eine regionale, nationale, internationale Diversität in Angebot und Herstellung;</li> <li>• erfüllen die Erwartungen an Diversität bei Geschmack und Preis;</li> <li>• analysieren und wählen Speisen je nach Geschmack, Preis, Qualität und Kundenerwartung aus;</li> <li>• beschreiben Geschmacksprofile;</li> <li>• beachten Haptik, Optik und Akustik bei der Speisengestaltung;</li> <li>• konzipieren Anrichteweisen und Dekorationen bei Speisen;</li> <li>• beachten durch Empfehlungen die Kombinierbarkeit und Korrespondenz von Speisen und Getränken;</li> <li>• beachten die gesetzliche Vorgaben;</li> <li>• konzipieren Speisen im Hinblick auf Wareneinsatz und Arbeitsaufwand;</li> <li>• beachten den Anspruch an regionale und biologische Lebensmittel;</li> </ul>	
<p><b>Speiseangebot und -zubereitung</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen die Anforderungen an eine Vorspeise um;</li> <li>• benennen die klassischen Vorspeisen der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die Vorspeisen aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gängigen internationalen Vorspeisen und bereiten diese zu;</li> <li>• entwickeln eigene Kompositionen von Vorspeisen;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorspeisen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die klassischen Suppen der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die Suppen aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gängigen internationalen Suppen und bereiten diese zu;</li> <li>• entwickeln eigene Kompositionen von Suppen;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die klassischen Soßen der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soßen</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die Soßen aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gängigen internationalen Soßen und bereiten diese zu;</li> <li>• entwickeln eigene Kompositionen von Soßen;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen und konzipieren vegetarische Speisen als Vorspeise, Zwischengericht oder Hauptgericht;</li> <li>• benennen die gastronomischen Eigenschaften der verschiedenen pflanzlichen Produkte und deren Anforderungen an die Zubereitung zu Speisekomponenten,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetarische und vegane Speisen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die klassischen Fischgerichte der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die Fischgerichte aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gängigen internationalen Fischgerichte und bereiten diese zu;</li> <li>• konzipieren Fischgerichte als Vorspeise, Zwischengericht oder Hauptgericht;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fischgerichte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die klassischen Geflügelgerichte der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die Geflügelgerichte aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gängigen internationalen Geflügelgerichte und bereiten diese zu;</li> <li>• konzipieren Geflügelgerichte als Vorspeise, Zwischengericht oder Hauptgericht;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geflügelgerichte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die klassischen Fleischgerichte der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die Fleischgerichte aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gängigen internationalen Fleischgerichte und bereiten diese zu;</li> <li>• konzipieren Fleischgerichte als Vorspeise, Zwischengericht oder Hauptgericht;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisenzubereitungen mit Schlachtfleisch</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen und unterscheiden die relevanten französischen Käsesorten, internationale Käsespezialitäten, deren Geschmack, Herkunft und Herstellungsweisen;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käse</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen die klassischen Süßspeisen der französischen Küche und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen Süßspeisen aus europäischen Ländern und bereiten diese zu;</li> <li>• benennen die gastronomischen Eigenschaften der verschiedenen Obst- und Fruchtsorten und deren Anforderungen an die Zubereitung zu Dessertkomponenten;</li> <li>• stellen grundlegende süße Backwaren her;</li> <li>• stellen Zubereitungen aus Teigen und Massen her;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Süßspeisen und Desserts</li> </ul>
<b>Ernährungslehre</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• beachten Anforderungen an eine gesunde Ernährung;</li> <li>• planen Speisen nach ernährungswissenschaftlichen Aspekten;</li> <li>• beraten Kunden bei ernährungswissenschaftlichen Aspekten;</li> <li>• klären Kunden über Inhaltsstoffe von Speisen auf;</li> <li>• berücksichtigen Sonderernährungsformen;</li> <li>• benennen den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln und setzen diese ausgewogen ein;</li> <li>• wenden Methoden zur Nährwerterhaltung an;</li> <li>• beachten Allergien;</li> <li>• beachten Zusatzstoffe und deren Wirkungen und Risiken;</li> <li>• benennen gesundheitliche, ethische und religiöse Nahrungsmittelbeschränkungen, berücksichtigen diese und erstellen entsprechende Speisenangebote;</li> <li>• beachten den Anspruch an regionale und biologische Lebensmittel;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungslehre</li> </ul>
<b>Lagerung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen und berücksichtigen die Alterungs- und Lagerfähigkeit von Lebensmitteln;</li> <li>• berücksichtigen die Lagerbedingungen der verschiedenen Lebensmittel;</li> <li>• erstellen Lagerkonzepte;</li> <li>• planen die Lagerstruktur entsprechend den hygienischen und technischen Anforderungen;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• begründen erforderliche Investitionen in Lagerstätten;</li> <li>• benutzen Lagerkennziffern: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenbedarfsrechnung</li> <li>- Umschlaghäufigkeit</li> <li>- Lagerdauer</li> <li>- Mengenbestandsgrenzen</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> <li>• dokumentieren die Entnahmen und Zugänge im Lager strukturell;</li> <li>• unterhalten Lagerstätten nach gesetzlichen Vorgaben und Produktgruppen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiefkühlager</li> <li>- Fleischlagerung</li> <li>- Lager für Fisch und Meeresfrüchte</li> <li>- Gemüselager</li> <li>- Trockenlager</li> <li>- Geschirr- und Materiallager</li> <li>- ...;</li> </ul> </li> <li>• lagern Lebensmittel produkt- und nährstoffgerecht;</li> <li>• beurteilen und berücksichtigen die Alterungs- und Lagerfähigkeit von Getränken;</li> <li>• berücksichtigen die Lagerbedingungen der verschiedenen Getränke;</li> <li>• reinigen, pflegen und warten Lagerräume regelmäßig;</li> <li>• führen Zwischenlagerung für bspw. „Mise-en-Place“ fachgerecht durch,</li> <li>• entwickeln ein Selbstkontrollsystem für Hygienemaßnahmen im Lagerbereich;</li> <li>• führen regelmäßig Warenbestandskontrollen durch.</li> </ul>	
--	--

### C. Bewertungs- und Stundenraster

A09/2023 Restaurateur/-in										
Stunden- und Punkteverteilung in der Ausbildung zum Betriebsleiter										
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Betriebsorganisation	34	50	40	90	30	40	30	70	64	<b>160</b>
Arbeitssicherheit und Hygiene	10	10	10	20	10	10	10	20	20	<b>40</b>
Service, Beratung und Marketing	20	20	20	40	20	20	10	30	40	<b>70</b>
Getränk Kunde	24	30	30	60	24	30	20	50	48	<b>110</b>
Küche Theorie	40	40	50	90	36	50	30	80	76	<b>170</b>
Facharbeit					8		50	50	8	<b>50</b>
<b>TOTAL</b>	<b><u>128</u></b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>300</b>	<b><u>128</u></b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>300</b>	<b><u>256</u></b>	<b>600</b>