



**Institut für Aus- und Weiterbildung im Mittelstand
und in kleinen und mittleren Unternehmen
Loten 3a – 4700 EUPEN
Tel.087. 74.02.94 – Fax.087.55.65.07
e-mail: iawm@iawm.be**

MEISTERPROGRAMM

RESTAURATEUR/IN

A09

RESTAURATEUR/IN

A. Allgemeine Kenntnisse

Siehe das genehmigte Programm

B. Theoretische Fachkenntnisse

ANGEWANDTE BETRIEBSLEITUNG

1 Ein Restaurant eröffnen

Die Gewerbezulassungsordnung, die Struktur des Berufsverbands und die von ihm gebotenen Dienste.

Die Marktstudie, die finanziellen Mittel, die Sollbetriebsrechnung, die Wahl der Rechtsform des Unternehmens.

Die Einrichtung und Ausrüstung eines Betriebs (Küche, Saal, Keller und Nebenräume) und die gesetzlichen Vorschriften, insbesondere in Sachen Hygiene.

Die persönliche Rechtsstellung des Selbständigen, die Sozialgesetzgebung und das Personal.

Die bei der Eröffnung zu erledigenden Formalitäten, insbesondere die der Gastronomie eignen Bestimmungen.

Der Geschäftseinstieg: Wahl der Werbemittel – Public Relations – Schaffung eines Markenimages.

2. Ein Restaurant leiten

Die Personalführung: die berufliche Qualifikation des Personals, die Organisation der Arbeit in unterschiedlichen Situationen (normaler Dienst, Wochenenddienst, Empfänge und Bankette), die Personalkosten pro Stunde, die ständige persönliche Weiterbildung und ihre jeweiligen Möglichkeiten.

Die Einkaufstechnik, die Berechnung der Selbstkosten- und Verkaufspreise, die Analyse der Beziehung zwischen den folgenden Faktoren:

Selbstkostenpreis, Verkaufspreis, Gewinn in %, effektiver Nettobetrag, erforderliche Arbeit.

Die Finanzplanung des Unternehmens: einfache Form der Geschäftsführung und Finanzplanung: Verbuchung der Einkäufe und Verkäufe, Kassenbuch, Betriebskontrolle.

Das auf Gastronomen Anwendung findende Mehrwertsteuersystem.

Die Gewinnermittlung: Rohspanne, aufgeschlüsselte Betriebskosten, Abschreibungen.

Die Bilanz und insbesondere die Analyse der Beziehung zwischen den folgenden Faktoren: Umsatz, Kaufpreis der Roh- und Hilfsstoffe, Bruttogewinn, Investitionen, geschätzter Lohn, Nettogewinn.

Die Steuererklärung.

Die Bindung der Kundschaft an das Restaurant: die Gäste kennen, Mittel und Wege zur Sicherung eines treuen Kundenstamms, Werbung und Absatzförderung.

ROHSTOFFE

1 Grundstoffe

Die kulinarischen und technologischen Qualitätskriterien der wichtigsten Rohstoffe und der Zutaten – die Ersatzerzeugnisse.

2. Weine und Spirituosen

Kenntnis der wichtigsten französischen Weine und Spirituosen.

Die Kombination von Gerichten und Weinen.

Die Zusammenstellung eines Weinkellers ausgehend von der Art des Unternehmens.

Einführung in die Degustation.

3. Käse

Die Käsesorten, der Käseeinkauf, die Käseaufbewahrung, die Käsedarbietung.

ERNÄHRUNGSLEHRE

Die Regeln der Zusammenstellung der Menüs unter Beachtung:

- der Befriedigung der psychologischen und sensorischen Bedürfnisse des Gastes
- der Befriedigung des Nährwertbedarfs
- der einzuhaltenden Regeln bei der Zusammenstellung der Menüs

TECHNOLOGIEN

Die Menüs, ihre Zusammenstellung ausgehend von der Kundschaft und den wirtschaftlichen Zwängen.

Analyse der Menüs für besondere Anlässe: Kinderkommunion, Hochzeit, Bankett, Seminar, usw.

Auf Merkblätter gestützte Zubereitung von Rezepten, die die wichtigsten klassischen kulinarischen Techniken zur Geltung bringen.

Zubereitung von Restaurant-Backwaren und Süßspeisen.

Zubereitung typischer oder regionaler Gerichte.

3. Die Arbeit im Saal

Analyse des Vorgangs des Servierens der Speisen, vom Empfang der Gäste bis zur Vorlage der Rechnung.

Der Vorrang und die Reihenfolge der Bedienung bei Tisch.

Das Servieren der verschiedenen Getränke.

Die kulinarische Zubereitung im Saal.

HYGIENE UND SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

1. Verdorbene Lebensmittel und Lebensmittelvergiftungen

Verdorbene Lebensmittel, Lebensmittelvergiftungen und Haftung des Restaurateurs.

Die praktischen Hygieneregeln.

Die wichtigsten Konservierungsmethoden: Gefrieren, Tiefkühlen, Auftauen.

2. Die Verpflichtungen des Meisters hinsichtlich der Sicherheit am Arbeitsplatz

Brand-, Berührungs-, Explosionsgefahr: Mittel und spezifische Geräte zur Bekämpfung und zum Schutz.

Die Wiederbelegungstechniken.

C. Praxis

Der Meisteranwärter muss in der Lage sein;

PRAKTISCHE KÜCHENARBEITEN

- In einem Team besonders aktiv an einer qualitativ hoch stehenden kulinarischen Produktion mitzuwirken, die im Restaurant serviert wird; und eine Mahlzeit ausgehend von Merkblättern zuzubereiten
- Die Merkblätter für Zubereitung der Speisen zu erstellen, die veranschlagten Selbstkosten zu berechnen und eine vergleichende Studie zwischen der Sollrechnung und den wirklichen Kosten vorzunehmen
- Karten und Menüs entsprechend den verschiedenen Restaurationstypen anfertigen
- Typische und regionale Speisen anzubieten sowie verschiedene Büffets und Empfänge gestalten

PRAKTISCHE RESTAURANTARBEITEN

- Die Unterhalts- und Reinigungsarbeiten der Räume und des Betriebsmaterials zu kontrollieren
- Die Bereitstellung des Restaurants und des Bankettsaals zu besorgen
- Eine Blumendekoration zu entwerfen und vorzubereiten
- Die Gäste zu empfangen und zu ihrem Tisch zu geleiten
- Eine Bestellung entgegenzunehmen und sie an die Küche weiterzuleiten
- Die verschiedenen Serviermethoden zu praktizieren
- Ganze Fische zu zerlegen und Geflügel sowie Fleischstücke zu tranchieren
- Zu flambieren und einige klassische Saalzubereitungen ausführen
- Weine zu empfehlen und zu servieren
- Verschiedene Cocktails anzufertigen
- Den Tagesteller zu organisieren und zu kontrollieren
- Eine Rechnung auszustellen und sie dem Gast vorzulegen
- Den Verkauf im Restaurant und an der Bar zu kontrollieren
- Ein Restaurant-Hilfsbuch zu verwenden

LEITUNG

- Eine Marktstudie vor der Eröffnung des Restaurants zu erstellen
- Eine Restaurationsformel ausgehend vom jeweiligen Standort zu bestimmen.
- Das Mobiliar, das Saalmaterial und die Küchenausrüstung in Übereinstimmung mit der Restaurationsformel auszuwählen
- Den Einkauf mit Blick auf die Abschreibungen zu besorgen und die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen
- Die Verwaltung des Materials und der Räumlichkeiten durchzuführen: laufende Inventur
- Personal einzustellen und die Personalkosten abzuschätzen, die ständige Weiterbildung des Personals und ein gutes Verhältnis zwischen Küchen- und Restaurantpersonal zu gewährleisten
- Den Personaleinsatz für verschiedene Restaurationstypen zu organisieren: Zeitplan, Ruhetage, Jahresurlaub

- Den Einkauf ausgehend von den verschiedenen Produktmärkten für Lebensmittel zu besorgen und den Selbstkostenpreis der Waren zu bestimmen, um in der Lage zu sein, den Verkaufspreis der fertigen Speisen festzulegen
- Die erforderlichen Dokumente für die Registrierung der Wareneingänge und – Ausgänge zu verwenden, um eine laufende Inventur zu erstellen
- Einen Plan zur Verkaufsförderung zu erstellen
- Die verschiedenen Dokumente und Kontrollmittel für den Restaurant- und Barverkauf zu verwenden
- Die Buchhaltungsangaben zu kontrollieren und die Rentabilität seines Unternehmens zu berechnen