

<p><b><u>Ausbildungsplan</u></b></p> <p>Der sachlich und zeitlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages</p> <p>Ausbildungsbetrieb: _____</p> <p>Auszubildende(r): _____</p> <p>Ausbildungszeit von: _____ bis: _____</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">             Fachmann/-frau für Systemgastronomie           </div>
---	--

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildenden bleiben vorbehalten.

**Die Lernorte unterscheiden sich von System zu System. Die Inhalte (Handlungsfelder/ Lernziele) sind für alle Systeme gleich. Der Ausbildungsbetrieb legt individuell fest an welchem Lernort die jeweiligen Inhalte vermittelt werden.**

**Beispiel:**

**Lernort: Betriebsbüro**

**Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen**

Bitte eintragen \_\_\_\_\_

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

<b>Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung</b> a) Belege bearbeiten und prüfen b) Kostenkontrolle durchführen und geeignete Maßnahmen vorschlagen c) Warenwirtschaftssystem einsetzen	<b>ca. 10 Wochen</b>	<b>Systemorganisation</b> a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen	<b>ca. 6 Wochen</b>
--	--------------------------	--	-------------------------

## Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

<b>Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>
<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>	
<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	
<b>Umweltschutz</b>	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>	

**1. Ausbildungsjahr**
**Gesamtausbildungszeit: 14 Wochen**
**Lernort:**

Bitte eintragen \_\_\_\_\_

**Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln**

<b>Küchenbereich</b>	<b>ca. 8 Wochen</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b>	<b>ca. 1 Woche</b>
a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken		a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen d) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden e) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten g) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	
		<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b> a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<b>Hygiene</b> a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<b>Systemorganisation</b> a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	<b>ca. 1 Woche</b>

<b>1. Ausbildungsjahr</b>		<b>Gesamtausbildungszeit: 15 Wochen</b>	
<b>Lernort:</b> Bitte eintragen _____			
<b>Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln</b>			
<b>Servicebereich</b>	<b>ca. 7 Wochen</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b>	<b>ca. 4 Wochen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</li> <li>b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</li> <li>c) Speisen und Getränke servieren und ausheben</li> <li>d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken</li> <li>e) betriebliches Kassensystem bedienen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen</li> <li>b) Gastgeberfunktion wahrnehmen</li> <li>c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen</li> <li>d) Gäste empfangen und betreuen</li> <li>e) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden</li> <li>f) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren</li> <li>g) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten</li> <li>h) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden</li> </ul>	
		<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b>	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsschritte planen</li> <li>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</li> <li>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</li> <li>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</li> <li>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</li> </ul>	
		<b>Hygiene</b>	<b>ca. 1 Woche</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</li> <li>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</li> </ul>	
		<b>Systemorganisation</b>	<b>ca. 1 Woche</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen</li> <li>b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen</li> <li>c) Arbeitsabläufe planen und organisieren</li> <li>d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen</li> </ul>	

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Lernort:</b> Bitte eintragen _____ <b>Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln</b>		<b>Gesamtausbildungszeit: 10 Wochen</b>	
<b>Büroorganisation und -kommunikation</b> a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden	<b>ca. 5 Wochen</b>	<b>Küchenbereich</b> a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten c) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<b>Servicebereich</b> a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<b>Systemorganisation</b> a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	<b>ca. 1 Woche</b>
<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Lernort:</b> Bitte eintragen _____ <b>Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln</b>		<b>Gesamtausbildungszeit: 11 Wochen</b>	
<b>Warenwirtschaft</b> a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	<b>ca. 6 Wochen</b>	<b>Systemorganisation</b> a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen c) Arbeitsabläufe planen und organisieren d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	<b>ca. 1 Woche</b>
		<b>Küchenbereich</b> a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<b>Servicebereich</b> a) Verkaufsfähigkeit von Produkte prüfen	<b>ca. 2 Wochen</b>

<b>2. Ausbildungsjahr</b>		<b>Gesamtausbildungszeit: 18 Wochen</b>	
<b>Lernort:</b>			
<b>Bitte eintragen</b> _____			
<b>Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln</b>			
<b>Warenwirtschaft</b>	<b>ca. 10 Wochen</b>	<b>Systemorganisation</b>	<b>ca. 6 Wochen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln</li> <li>b) Bestellungen einleiten</li> <li>c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen</li> <li>d) Zahlungsvorgänge bearbeiten</li> <li>e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen</li> <li>f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen</li> <li>g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen</li> <li>b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen</li> <li>c) Arbeitsabläufe planen und organisieren</li> <li>d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen</li> </ul>	
		<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b>	<b>ca. 2 Wochen</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen</li> <li>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</li> </ul>	
<b>2. Ausbildungsjahr</b>		<b>Gesamtausbildungszeit: 19 Wochen</b>	
<b>Lernort:</b>			
<b>Bitte eintragen</b> _____			
<b>Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln</b>			
<b>Wirtschaftsdienst</b>	<b>ca. 10 Wochen</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b>	<b>ca. 2 Woche</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten</li> <li>b) Gästeräume reinigen und pflegen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen</li> <li>b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden</li> <li>c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen</li> <li>d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen</li> <li>e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten</li> </ul>	
		<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b>	<b>ca. 1 Woche</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen</li> <li>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</li> </ul>	
		<b>Systemorganisation</b>	<b>ca. 6 Wochen</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen</li> <li>b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen</li> <li>c) Arbeitsabläufe planen und organisieren</li> <li>d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen</li> </ul>	

**2. Ausbildungsjahr**
**Lernort:**

Bitte eintragen \_\_\_\_\_

**Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln**
**Gesamtausbildungszeit: 15 Wochen**
**Werbung und Verkaufsförderung**
**ca. 8  
Wochen**

- a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen
- b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten
- c) bei Werbeaktionen mitwirken
- d) anlassbezogene Dekorationen ausführen
- e) werbewirksame Angebote erstellen

**Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf**
**ca. 1  
Woche**

- a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen
- b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden
- c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen
- d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen
- e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten

**Systemorganisation**
**ca. 4  
Wochen**

- a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen
- b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen
- c) Arbeitsabläufe planen und organisieren
- d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen

**Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung**
**ca. 2  
Wochen**

- a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen
- b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

