

<b>Ausbildungsplan</b>		<b>Fachkraft im Gastgewerbe/ Bereich Küche</b>	
Der sachlich und zeitlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages			
Ausbildungsbetrieb: _____			
Auszubildende(r): _____			
Ausbildungszeit von: _____		bis: _____	
Ausbilder(in): _____	Ausbildungsdauer: _____	1 _ Jahre*	2 Jahre *

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 Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

<b>Die Lernorte unterscheiden sich von Betrieb zu Betrieb. Die Inhalte (Handlungsfelder/ Lernziele) sind für alle Betriebe gleich. Der Ausbildungsbetrieb legt individuell fest an welchem Lernort die jeweiligen Inhalte vermittelt werden.</b>			
<b>Beispiel:</b>		<b>Gesamtausbildungszeit: 10 Wochen</b>	
Lernort: <b>Küche</b>			
Bitte eintragen _____			
Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln			
<b>Küchenbereich</b>	<b>ca. 8 Wochen</b>	<b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b>	<b>ca. 2 Wochen</b>
a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen		a) Arbeitsschritte planen	
b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden		b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten	

Auszubildende(r): \_\_\_\_\_

Gesetzliche(r) Vertreter des/ der  
Auszubildende(n): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift(en):

\_\_\_\_\_  
Datum:

\_\_\_\_\_  
Firmenstempel/ Unterschrift:

<b>Berufliche Grundbildung</b>		
<b>Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln</b>		
<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 Gesundheitschutz 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>	





## 2. Ausbildungsjahr

**Gesamtausbildungszeit: 28 Wochen**

**Lernort:**

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

**Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln**

<p><b>Küchenbereich</b> <b>ca. 15 Wochen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden</li> <li>c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</li> <li>d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten</li> <li>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</li> <li>f) bei der Produktpräsentation mitwirken</li> </ul>	<p><b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b> <b>ca. 2 Wochen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>f) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen</li> <li>g) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden</li> <li>h) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen</li> <li>i) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen</li> <li>j) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten</li> </ul> <p><b>Warenwirtschaft</b> <b>ca. 5 Wochen</b></p> <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> <p><b>Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</b> <b>ca. 4 Wochen</b></p> <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> <p><b>Hygiene</b> <b>ca. 2 Woche</b></p> <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>
--	---

