

**IHK**Industrie- und Handelskammer
Frankfurt am Main

Fachmann/-frau für Systemgastronomie Ausbildungsplan

Ausbildungsplan

Der sachlich und zeitlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages

Ausbildungsbetrieb: _____

Auszubildende(r): _____

Ausbildungszeit von: _____ bis: _____

Ausbilder: _____ Ausbildungsdauer: 2 Jahre * 2 1/2 Jahre * 3 Jahre *

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

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:

Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen

Lernort: Betriebsbüro

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

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

Auszubildende(r): _____

Gesetzliche(r) Vertreter des/der Auszubildende(n): _____

Unterschrift: _____

Unterschrift(en): _____

Datum: _____

Firmenstempel/Unterschrift: _____

Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

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

1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 14 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Küchenbereich

- 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

**ca. 8
Wochen**

Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

**ca. 1
Woche**

- 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

Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

**ca. 2
Wochen**

- 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

Hygiene

**ca. 2
Wochen**

- a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden
- b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen

Systemorganisation

**ca. 1
Woche**

- 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

1. Ausbildungsjahr

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Gesamtausbildungszeit: 15 Wochen

Servicebereich	ca. 7 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 4 Wochen
a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen		a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen	
b) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken		b) Gastgeberfunktion wahrnehmen	
c) Speisen und Getränke servieren und ausheben		c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln	
d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken		d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen	
e) betriebliches Kassensystem bedienen		e) Gäste empfangen und betreuen	
		f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden	
		g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren	
		h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten	
		i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	
		Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 2 Wochen
		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	
		Hygiene	ca. 1 Woche
		a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden	
		b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	
		Systemorganisation	ca. 1 Woche
		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	

1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 10 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Büroorganisation und -kommunikation	ca. 5 Wochen	Küchenbereich	ca. 2 Wochen
a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen		a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	
b) Schriftstücke registrieren und ablegen		b) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten	
c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern		c) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten	
d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden		Servicebereich	ca. 2 Wochen
		a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	
		b) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken	
		Systemorganisation	ca. 1 Woche
		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	

1. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 11 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Warenwirtschaft	ca. 6 Wochen	Systemorganisation	ca. 1 Woche
a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten		a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen	
b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern		b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen	
c) Lagerbestände kontrollieren		c) Arbeitsabläufe planen und organisieren	
		d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	
		Küchenbereich	ca. 2 Wochen
		a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	
		Servicebereich	ca. 2 Wochen
		Verkaufsfähigkeit von Produkte prüfen	

2. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 18 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Warenwirtschaft	ca. 10 Wochen	Systemorganisation	ca. 6 Wochen
a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln		a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen	
b) Bestellungen einleiten		b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen	
c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen		c) Arbeitsabläufe planen und organisieren	
d) Zahlungsvorgänge bearbeiten		d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	
e) kostenbewußtes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen			
f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen			
g) Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln			
		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	

2. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 19 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Wirtschaftsdienst	ca. 10 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 2 Wochen
a) Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten		a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen	
b) Gästeräume reinigen und pflegen		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	
		Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 1 Woche
		a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen	
		b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	
		Systemorganisation	ca. 6 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	

2. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 15 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Werbung und Verkaufsförderung	ca. 8 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 1 Woche
a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen		a) Gespräche gäste- und unternehmens-orientiert führen	
b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten		b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden	
c) bei Werbeaktionen mitwirken		c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen	
d) anlassbezogene Dekorationen ausführen		d) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen	
e) werbewirksame Angebote erstellen		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	

3. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung	ca. 10 Wochen	Systemorganisation	ca. 6 Wochen
a) Belege bearbeiten und prüfen		a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen	
b) Kostenkontrolle durchführen und geeignete Maßnahmen vorschlagen		b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen	
c) Warenwirtschaftssystem einsetzen		c) Arbeitsabläufe planen und organisieren	
d) betriebliche Kennzahlen auswerten sowie geeignete Maßnahmen vorschlagen		d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	

3. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 20 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Marketing	ca. 10 Wochen	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 4 Wochen
a) Marketinginstrumente betriebsbezogen anwenden		a) Beratungs- und Verkaufsgespräche unter Berücksichtigung des Marketingkonzeptes planen und führen	
b) Produktpräsentation zur Verkaufssteuerung einsetzen		b) Beratungs- und Verkaufsgespräche nachbereiten und bewerten	
c) Ergebnisse von Marketingmaßnahmen bewerten		c) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen	
		Systemorganisation	ca. 6 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	

3. Ausbildungsjahr

Gesamtausbildungszeit: 16 Wochen

Lernort:

Bitte eintragen _____

Kenntnisse und Fertigkeiten sind anteilig zu vermitteln

Personalwesen	ca. 10 Wochen	Systemorganisation	ca. 6 Wochen
a) Personaleinsatz planen		a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen	
b) arbeits- und sozialrechtliche Bestimmungen sowie tarifliche und betriebliche Regelungen aufgabenorientiert anwenden		b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen	
c) Positionen von Entgeltabrechnungen erklären		c) Arbeitsabläufe planen und organisieren	
d) Vorgänge in Verbindung mit Beginn und Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen bearbeiten		d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen	
e) Vorgänge in Verbindung mit Arbeits- und Fehlzeiten bearbeiten			
f) bei der Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen mitwirken			
g) bei der Personalbeschaffung mitwirken			
h) Ziele und Bedeutung von Mitarbeitergesprächen darstellen			

Ihr Ansprechpartner:

Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main
Ausbildungsberatung
Börsenplatz 4
60313 Frankfurt

Telefon: (0 69) 21 97 - 1228 / - 1348
Telefax: (0 69) 21 97 - 1396
www.frankfurt-main.ihk.de
ausbildungsberater@frankfurt-main.ihk.de