

**Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung  
zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe**  
Anlage zu § 8

Lfd Nr.	Teil des Ausbildungs- berufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungs- jahr		
			1	2	3
1	Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht § 8 (2) Nr. 1	<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) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen.</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln.		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes § 8 (2) Nr. 2	<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>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln.		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit § 8 (2) Nr. 3	<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>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln.		
4	Umweltschutz § 8 (2) Nr. 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</li> <li>b) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären.</li> <li>c) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden.</li> <li>d) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendungen nutzen.</li> <li>e) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen.</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln.		

Lfd Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr		
			1	2	3
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf § 8 (2) Nr. 5	a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen.	X		
		b) Gastgeberfunktion wahrnehmen			X
		c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln.		X	X
		d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen.		X	X
		e) Gäste empfangen und betreuen.	X	X	X
		f) Berufsbezogene Fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden.		X	X
		g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren.		X	X
		h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten.		X	X
		i) Berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden.	X	X	X
		j) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen.			X
		k) Sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden.		X	X
		l) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen.		X	X
		m) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen.		X	X
		n) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten.		X	X
		o) Speisen und Getränke anbieten.	X	X	X
		p) Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, führen und nachbereiten.			X
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung § 8 (2) Nr. 6	a) Arbeitsschritte planen.		X	X
		b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten.	X	X	X
		c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen vorbereiten.	X	X	X
		d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen.	X	X	X
		e) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen			X
		f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten.			X

Lfd Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr		
			1	2	3
7	Hygiene § 8 (2) Nr. 7	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden. b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen.	X	X	X
8	Küchenbereich § 8 (2) Nr. 8	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.	X		
9	Servicebereich § 8 (2) Nr. 9	a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen. b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken. c) Speisen und Getränke servieren und ausheben. d) Bei Service- und Menübesprechungen mitwirken. e) Betriebliches Kassensystem unter Anleitung bedienen.	X	X	X
10	Warenwirtschaft § 8 (2) Nr. 10	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten. b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern. c) Lagerbestände kontrollieren. d) Arbeitsplatz bezogenen Warenbedarf ermitteln. e) Bestellungen einleiten. f) Bei Inventuren unterstützen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen. g) Kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen.	X	X	X
11	Werbung und Verkaufsförderung § 8 (2) Nr. 11	a) Werbemittel und -träger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen. b) Verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten. c) Bei Werbeaktionen mitwirken. d) Anlassbezogene Dekorationen ausführen.			X
			X	X	X

Lfd Nr.	Teil des Ausbildungs- berufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbil- dungsjahr		
			1	2	3
12	Wirtschaftsdienst § 8 (2) Nr. 12	a) Gäste Räume angebots- und anlass- bezogen herrichten. b) Gäste Räume reinigen und pflegen.		X	X
13	Arbeiten am Tisch des Gastes § 8 (2) Nr. 13	a) Getränke zubereiten, präsentieren und servieren. b) Speisen zubereiten, präsentieren und servieren.	X	X	X
14	Ausrichten von Festlichkei- ten und Veranstaltungen § 8 (2) Nr. 14	a) Bei der Planung von Festlichkeiten und Veranstaltungen unterstützen. b) Bei organisatorischen Vorarbeiten mitwirken. c) Bei der Ausrichtung mitwirken.			X X X