

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Systemgastronomiefachmann/frau

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Küchenbereich						
1.1.	Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität und Verwendungsmöglichkeiten						
1.2.	Durchführen von Warenkontrollen und Prüfen von Produkten auf Beschaffenheit und Verwendungsmöglichkeiten						
1.3.	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken						
1.4.	Herstellen von Speisen nach Vorgabe unter Berücksichtigung von Rezepten, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit						
	Selbständiges Herstellen und Anrichten von Speisen des betrieblichen Speisenangebotes unter Berücksichtigung von Rezepten, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit						
1.5.	Umgang mit Convenience-Produkten sowie deren Verarbeitung unter Beachtung der Verarbeitungsschritte, Rezepte und der Wirtschaftlichkeit						
1.6.	Kenntnis über die Herstellung und die Anwendungstechniken im Kochverfahren der vom bzw. für den Betrieb zugekauften Produkte, wie zB Suppen, Süßspeisen und Mehlspeisen, kalte und warme Vorspeisen, Hauptspeisen, Salate und Saucen						
1.7.	Kenntnis der Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot						
1.8.	Kenntnis über Qualitätsmerkmale der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel (Zutaten und Halbfertigprodukte)						

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.9.	Grundkenntnisse über die Zusammensetzung und Nährwerte der wichtigsten im Betrieb angebotenen Speisen						
1.10.	Mithilfe beim Vollenden der im Betrieb angebotenen Speisen						
1.11.	Kenntnis einfacher Menüzusammenstellungen						
	Herstellen einfacher Menüs						
2.	Warenwirtschaft						
2.1.	Grundkenntnisse des betrieblichen Warenwirtschaftssystems, der Warenbeschaffung und des Einkaufssystems						
	Kenntnis und Anwendung des betrieblichen Warenwirtschaftssystems						
	Kostenbewußtes Einsetzen von Waren und Gebrauchsgegenständen						
2.2.	Mitarbeit bei der Kontrolle der Lagerbestände						
	Einleiten und Durchführen von Bestellungen						
2.3.	Mitarbeit beim Durchführen von Inventuren, Mitarbeit bei der Erstellung von Inventarlisten						
	Mitarbeit bei der Erstellung von Inventarlisten; Durchführen von Inventuren, Erstellen von Inventarlisten						
2.4.	Ermittlung des Warenbedarfs						
2.5.	Mitarbeit bei der Übernahme von Waren; Prüfen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden sowie Veranlassung der betrieblich notwendigen Vorkehrungen						
	Warenübernahme, Reklamation						
2.6.	Kenntnis der notwendigen Lagerbedingungen von Waren, insbesondere der Lagertemperaturen für Speisen und Getränke (wie ununterbrochene Kühlkette)						
3.	Servicebereich						
3.1.	Kenntnis der Verkaufsfähigkeit von Produkten						
3.2.	Ausgeben und Servieren von Speisen und Getränken						
	Mitarbeit bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen						
3.3.	Kenntnis über die im Betrieb verwendeten Gedeckarten und Trinkgefäße						
3.4.	Selbständiges Bereitstellen der notwendigen Materialien und Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place)						
3.5.	Behandeln, Bereitstellen und Ausschanken von Getränken sowie Zubereiten von Aufguß und Heißgetränken						
3.6.	Grundkenntnisse über Qualitätsmerkmale von Getränken und der Temperaturen beim Ausschank						
	Kenntnis über Qualitätsmerkmale und Temperaturen beim Ausschank von gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen Getränken						
3.7.	Kenntnis des betrieblichen Kassensystems						
	Bedienen des betrieblichen Kassensystems						
	Abrechnen in Bargeldzahlung und in bargeldlosem Zahlungsverkehr in verschiedenen Währungen						
3.8.	Mitarbeit beim innerbetrieblichen Bestellwesen						
4.	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf						
4.1.	Kenntnis des kundenorientierten Verhaltens						
	Professionelles, freundliches und kundengerechtes Verhalten gegenüber den Gästen						
4.2.	Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung erfassen						
	Planen und Führen von Beratungsgesprächen und Verkaufsgesprächen unter Berücksichtigung des Marketingkonzeptes						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
4.3.	Information der Gäste über das betriebliche Angebot						
	Nachbearbeiten und Bewerten von Beratungs- und Verkaufsgesprächen						
4.4.	Kenntnis über das Erteilen einfacher Auskünfte (auch in einer Fremdsprache)						
	Erteilen einfacher Auskünfte (auch in einer Fremdsprache)						
4.5.	Entgegennehmen und Weiterleiten von Gästewünschen						
	Entgegennehmen und Ausführen von Reservierungswünschen						
4.6.	Grundkenntnisse beim Umgang mit Gästebeschwerden (Beschwerdemanagement)						
	Entgegennehmen, Bearbeiten und gegebenenfalls Weiterleiten von Reklamationen (Beschwerdemanagement)						
	Behandeln von Reklamationen und Aufzeigen von gästeorientierten und unternehmensorientierten Lösungen						
5.	Betriebliche Organisation, Leistungssteuerung und Leistungskontrolle						
5.1.	Kenntnis des Betriebes und seiner Organisation						
5.2.	Kenntnis des Gastronomiekonzeptes des Ausbildungsbetriebes						
	Grundkenntnisse anderer Gastronomiekonzepte und Kenntnis von deren Abgrenzung zum Ausbildungsbetrieb						
5.3.	Kenntnis über die vom und für den Lehrbetrieb zugekauften Leistungen						
5.4.	Grundkenntnisse der Bedeutung der Koordination, der Kooperation und der Kommunikation im Betrieb						
	Nutzung der Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens						
5.5.	Durchführung der Vorbereitungsarbeiten zu den einzelnen Arbeitsschritten						
	Planung und Organisation der Arbeitsabläufe						
5.6.	Vorbereitung des Arbeitsplatzes unter Berücksichtigung der hygienischen und ergonomischen und arbeitsökonomischen Anforderungen						
	Beherrschen und selbständiges Ausführen aller im Rahmen des betrieblichen Konzeptes des Ausbildungsbetriebes erforderlichen operativen Tätigkeiten						
5.7.	Wirtschaftliches Einsetzen von betrieblichen Einrichtungen						
5.8.	Kenntnis über den Einsatz der rechnergestützten Arbeitsmittel						
	Anwenden der im Betrieb vorhandenen rechnergestützten Arbeitsmittel						
5.9.	Durchführen der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung; Überprüfung der Einhaltung der Standards; Erarbeiten von Maßnahmen im Falle von Abweichungen						
5.10.	Führen von Dateien und Karteien sowie deren Einsatz zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben						
5.11.	Bearbeiten und Prüfen von Belegen						
5.12.	Durchführen der Kostenkontrolle und Mithilfe bei der Erarbeitung geeigneter Maßnahmen im Falle von Kostenüberschreitungen unter Berücksichtigung der Grundkenntnisse der Personaleinsatzplanung						
5.13.	Kenntnis von verschiedenen gastronomischen Vertriebsformen (zB Gassenverkauf, Hauszustellung, Catering, Buffets)						
5.14.	Kenntnis über betriebliche Kennzahlen sowie deren Einsatz im Rahmen der Leistungssteuerung des Unternehmens						
6.	Personalwesen						
6.1.	Planung des Personaleinsatzes						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
6.2.	Aufgabenorientierte Anwendung der wichtigsten arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen						
	Mitwirken beim Erstellen von Dienstplänen nach den gesetzlichen und kollektivvertraglichen Vorschriften; Kenntnis über die möglichen Durchrechnungsvorschriften und Arbeitszeitmodelle						
6.3.	Grundkenntnisse der Personalkostenverrechnung						
6.4.	Mitwirken bei der Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen						
6.5.	Kenntnis über die Bedeutung von Mitarbeitergesprächen						
6.6.	Kenntnis über Möglichkeiten bei der Personalbeschaffung						
7.	Werbung und Verkaufsförderung						
7.1.	Ausführen anlaßbezogener Dekorationen						
7.2.	Kenntnis über Werbemittel und Werbeträger sowie deren Einsatzmöglichkeiten im Rahmen betrieblicher Werbemaßnahmen						
7.3.	Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen						
7.4.	Kenntnis der Möglichkeiten der Produktpräsentation						
	Mitwirken bei der Produktpräsentation						
	Durchführen der Produktpräsentation zur Verkaufssteuerung						
7.5.	Anwenden von Marketinginstrumenten im Betrieb						
	Bewerten der Ergebnisse von Marketingmaßnahmen						
8.	Umweltschutz						
8.1.	Kenntnis und Anwendung der für den Ausbildungsbetrieb in Betracht kommenden gesetzlichen Vorschriften zur Abfallbewirtschaftung (Mülltrennung, Behandlung von Sonderabfällen, Behandeln biogener Abfälle)						
8.2.	Kenntnis, Durchführung und Anwendung von Maßnahmen zur Müllvermeidung, Müllverringerung und Müllverwertung (insbesondere beim Einkauf)						
8.3.	Kenntnis über den wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz von Energie und Gebrauchsgegenständen und Anwendung dieser Grundsätze bei der täglichen Arbeit						
8.4.	Kenntnis der betrieblichen Abfallentsorgungssysteme und Recyclingsysteme						
	Anwendung der betrieblichen Abfallentsorgungssysteme und Recyclingsysteme						
9.	Hygiene, Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern						
9.1.	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene						
	Betriebliche Umsetzung des Hygienekontrollsystems und deren Dokumentation nach den Grundsätzen des HACCP-Systems (Hazard Analysis Critical Control Point System)						
9.2.	Kenntnis der Wartung und Instandhaltung der im Betrieb verwendeten berufsspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen						
	Wartung und Instandsetzung der im Betrieb verwendeten berufsspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen veranlassen						
9.3.	Kenntnis über persönliche Hygiene sowie deren Anwendung						
9.4.	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Arbeitsmaschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik						
	Selbständiges Reinigen von im Betrieb verwendeten Arbeitsgeräten und Maschinen einschließlich des dafür notwendige Zerlegens und Zusammenfügens						
9.5.	Kontrolle und Bewertung der Arbeitsergebnisse						
9.6.	Grundkenntnisse der gastronomischen Fachausdrücke						
	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke						

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
9.7.	Einsatz von Desinfektionsmitteln und Reinigungsmitteln in effizienter und umweltgerechter Dosierung						
9.8.	Kenntnis der einschlägigen Europäischen Normen (EN) und österreichischen Normen (ÖNORM EN)						
10.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit						
10.1.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit, insbesondere auch des Lebensmittelrechts; Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen						
10.2.	Kenntnis von möglichen Gefahrenquellen für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz; Anwendung betrieblicher Vermeidungsmaßnahmen						
10.3.	Kenntnis über Verhaltensweisen bei Unfällen						
10.4.	Kenntnis über Verhaltensweisen bei Bränden und Maßnahmen zur Brandbekämpfung						
11.	Berufsausbildungsrecht und Arbeitsrecht						
11.1.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)						
11.2.	Grundkenntnisse über die aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften und der für den Lehrling wichtigen Behörden, Sozialversicherungsträger und Interessensvertretungen						
11.3.	Kenntnis über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten						

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

Durchgeführte Abstimmungsgespräche

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			