BS03

Übersicht über die Lernfelder

LF 1.1 bis 3.14

Entwurf aus der laufenden Arbeit zur Neuordnung der gastronomischen Ausbildungsberufe

Stand 08/2022

Berufsgruppe: **Fachleute für Systemgastronomie**

LF	Nr.	40 h	80 h	120 h	Zeit-umfang
1. Ausbildungsjahr					
1	1.1	Die eigene Rolle im Betrieb Beruf und Betrieb repräsentieren			
2	1.2	Ware bestellen, annehmen, lagern, pflegen			
3	1.3	In der Küche arbeiten			
4	1.4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen			
5	1.5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen			320 h
2. Ausbildungsjahr					
6	2.6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren			
7	2.7	Getränke anbieten und servieren			
8	2.8	Am Getränkeausschank arbeiten			
9	2.9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln			280 h

Teil I der gestreckten Abschlussprüfung: „Produktion und Service “ (findet im 4. Ausbildungshalbjahr, also nach dem 3. Block statt)

GAP 1	Durchführung einer praktischen Arbeitsaufgabe (z.B. Durchführung einer Gastbestellung, verkaufsfördernde Beratung, Getränke- oder Speisenzubereitung nach einfacher Rezeptur, Planung von Arbeitsschritten, Herrichtung Arbeitsplatz, Berücksichtigung von Gästewünschen oder-bedürfnissen, Erläuterung von Zutaten oder Zubereitungen, Qualitätsprüfung von Lebensmitteln oder Hygieneanforderungen) in Verbindung mit situativem Fachgespräch (davon 10 Min.)	90 Min.	70%
GAP 2	Praxisbezogene schriftliche Prüfung (Arbeits- und Gesundheitsschutz, Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene, Einsatz von Lebensmitteln unter Einsatz entsprechender Geräte und Nachhaltigkeit, Warenkunde (Lebensmittel und Gebrauchs- und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelbestimmung und Verwendungsmöglichkeiten, Zubereitung und Erklärung einfacher Speisen und Getränke)	60 Min.	30%

LF	Nr.	40 h	80 h	120 h	Zeit-umfang
3. Ausbildungsjahr					
10	3.10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			
11	3.11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			
12	3.12	Im Marketing arbeiten			
13	3.13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			
14	3.14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern			280 h

BS03

Übersicht über die Lernfelder

LF 1.1 bis 3.14

Entwurf aus der laufenden Arbeit zur Neuordnung der gastronomischen Ausbildungsberufe

Stand 08/2022

Berufsgruppe: **Fachleute für Systemgastronomie**

Teil II der gestreckten Abschlussprüfung (4 Prüfungsteile): (findet im 6. Ausbildungshalbjahr, also nach dem 6. Block statt)

- **Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung,**
- **Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie,**
- **Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie,**
- **Wirtschafts- und Sozialkunde**

1	Erbrachte Leistung der ersten Prüfung **Produktion und Service**	150 Min.	25%
2.1	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung** (praxisbezogen & schriftlich)	90 min	20%
2.2	**Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie** (praxisbezogen & schriftlich)	120 min	20%
2.3	**Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie** - Durchführung einer Arbeitsaufgabe - auftragsbezogenes Fachgespräch (10 Min.) 3 der folgenden Gebiete müssen der Arbeitsaufgabenstellung zugrunde gelegt werden. (Bestimmung durch Prüfungsausschuss) - Organisation, Prozesse, Standards in der Systemgastronomie - Produkteinführung - Warenwirtschaft - Kaufmännische Steuerung und Kontrolle - Teamkommunikation und Personalaufgaben	90 Min.	25%
2.4	**Wirtschafts- und Sozialkunde** (praxisbezogen & schriftlich)	60 Min.	10%

Die Durchführung einer mündlichen Ergänzungsprüfung für eine nicht ausreichende Leistung in **einem** der Teile aus Bereich 2 ist möglich, wenn die Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung ausschlaggebend sein kann (max. 15 min)
Die Gewichtung des bisher erlangtem und dem hinzu gekommenem Ergebnis beträgt 2:1

<u>Betriebliche Zusatzqualifikation „Wein und Bar“</u> (Zuständigkeit noch offen) Über das Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ vereinbart werden**.** Bereiche: - Arbeiten in der Bar - Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen - Produktkompetenz Wein	zeitlicher Richtwert: 8 Wochen	
Die **Prüfung der Zusatzqualifikation „Wein und Bar“** erfolgt in zeitlichem Zusammenhang mit der praktischen zweiten Prüfung im Berufsbild: Durchführen von 2 Arbeitsproben: 1. drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herstellen und anrichten und 2. zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen verkosten, in passenden Gläsern ausschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert erläutern; dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt. 3. Auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben (15 Min.)	60 Min.	**100 %**