

INHALTSVERZEICHNIS

Die mit Ziffern und Buchstaben gekennzeichneten Überschriften entsprechen den Angaben im Ausbildungsrahmenplan.

I Berufliche Grundbildung

Handlungsfelder während der gesamten Ausbildungszeit

I/1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären

Das Duale System, Ziele der Berufsbildung	I/1/3	Die Ausbildungsordnung	I/1/6
Der Ausbildungsbetrieb	I/1/3	Standardisierung der Ausbildung	I/1/7
Die Berufsschule	I/1/4	Rechtsgrundlagen der Berufsbildung	I/1/8
Die Berufsausbildung im Gastgewerbe	I/1/4	Der Berufsausbildungsvertrag	I/1/9
Die berufliche Erstausbildung	I/1/5	Zulassung zur Abschlussprüfung	I/1/10

b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen

Pflichten der Ausbildenden und der Auszubildenden	I/1/11
---	--------

c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen

Die Bedeutung der beruflichen Fortbildung	I/1/13	Ausbilder/-in im Gastgewerbe	I/1/14
Weiterbildungsmöglichkeiten	I/1/14		

d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen

Rechtsgrundlagen	I/1/17	Arbeitsschutzgesetze und -verordnungen	I/1/19
Kündigung und Kündigungsschutz	I/1/18		

e) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen

Rechtsgrundlagen	I/1/21	Bewertungsgruppen	I/1/22
------------------	--------	-------------------	--------

Fallorientierte Ausbildung 4 Aufgaben (Projekte) I/1/23 **Progr. Prüfungsfragen** I/1/31 **Lösungen** 15

I/2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern

Die Bedeutung der Betriebsorganisation	I/2/3	Stellenbeschreibung	I/2/10
Die Ablauforganisation	I/2/9	Arbeitsbeschreibung	I/2/10

b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären

Betriebsarten des Gastgewerbes	I/2/11	Wirtschaftliche Ziele/Unternehmensformen	I/2/13
Grundfunktionen des Betriebes	I/2/12		

c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen

Industrie-, Handels- und Dienstleistungsorganisationen	I/2/15	Rechtsformen von Unternehmen	I/2/16
--	--------	------------------------------	--------

d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben

Rechtsgrundlagen	I/2/19	Tarifvertrag und Betriebsvereinbarung	I/2/20
------------------	--------	---------------------------------------	--------

Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte) I/2/21 **Progr. Prüfungsfragen** I/2/25 **Lösungen** 15

I/3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

- a) **Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen**
- | | | | |
|---------------------------|-------|---------------------|-------|
| Rechtsgrundlagen | I/3/3 | Gefährdungsursachen | I/3/5 |
| Gefährliche Arbeitsstoffe | I/3/3 | Gefahrstoffe | I/3/5 |
- b) **Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden**
- | | | | |
|------------------------|-------|--|--------|
| Unfallquellen | I/3/7 | Gifte, Gase, leicht entzündbare Stoffe | I/3/10 |
| Unfallkostenermittlung | I/3/9 | Sicherheitszeichen | I/3/11 |
- c) **Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten**
- | | | | |
|-------------|--------|--|--|
| Erste Hilfe | I/3/13 | | |
|-------------|--------|--|--|
- d) **Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen**
- | | | | |
|------------------------------------|--------|----------------------------|--------|
| Feuerverhütung und Brandschutz | I/3/15 | Gebrauch von Feuerlöschern | I/3/18 |
| Verhaltensregeln für den Brandfall | I/3/17 | | |
- Fallorientierte Ausbildung** 4 Aufgaben (Projekte) I/3/19 **Progr. Prüfungsfragen** I/3/27 **Lösungen** 15

I/4 Umweltschutz

Gemäß Ausbildungsrahmenplan während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

- Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen**
- | | | | |
|------------------|-------|--|-------|
| Rechtsgrundlagen | I/4/3 | Ursachen und Wirkungen der Umweltbelastungen | I/4/3 |
|------------------|-------|--|-------|
- a) **Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz erklären**
- | | | | |
|--------------|-------|--|--|
| Umweltschutz | I/4/5 | | |
|--------------|-------|--|--|
- b) **Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden**
- | | | | |
|----------------------------------|-------|--|--|
| Verringerung der Umweltbelastung | I/4/7 | | |
|----------------------------------|-------|--|--|
- c) **Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen**
- | | | | |
|--------------------|-------|--|--|
| Energie und Umwelt | I/4/9 | | |
|--------------------|-------|--|--|
- d) **Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen**
- | | | | |
|---------------------------|--------|--|--|
| Arten von Müll und Abfall | I/4/11 | | |
|---------------------------|--------|--|--|
- Fallorientierte Ausbildung** 4 Aufgaben (Projekte) I/4/13 **Progr. Prüfungsfragen** I/4/21 **Lösungen** 15

Handlungsfelder im 1. Ausbildungsjahr

I/5 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen			
Das persönliche Erscheinungsbild	1/5/3	Persönliche Umgangsformen	1/5/4
Körperpflege und Kleidung	1/5/3	Schlüsselqualifikationen und Dienstleistung	1/5/4
b) Gastgeberfunktion wahrnehmen			
Das persönliche Gastgeberverhalten	1/5/5	Das Platzieren der Gäste	1/5/7
Das Verhalten am Telefon	1/5/6	Tischordnung	1/5/8
Rauchen oder nicht rauchen?	1/5/6	Berufliche Motivation	1/5/9
Einladungen	1/5/6	Der Faktor Zeit	1/5/10
c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln			
Produkte und Dienstleistungen	1/5/11	Die Gäste im Mittelpunkt	1/5/12
Dienstleistung empfinden, Gastfreundschaft	1/5/12	Informationsquellen	1/5/13
d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen			
Ablaufplanung	1/5/15	Aufgaben, Befugnisse, Verantwortung	1/5/17
Arbeitszeitformen	1/5/16		
e) Gäste empfangen und betreuen			
Gästekbetreuung	1/5/19	Gäste, die besondere Betreuung erfordern	1/5/22
Begrüßung der Gäste	1/5/21		
f) Berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden			
Fachausdrücke	1/5/23		
g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren			
Rechtliche Bestimmungen	1/5/33	Das Angebot	1/5/35
Informationen als Verkaufshilfen	1/5/33		
h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten			
Mitteilungen und Aufträge	1/5/37		
i) Berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden			
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	1/5/40		
Fallorientierte Ausbildung	11 Aufgaben (Projekte)	1/5/43	Progr. Prüfungsfragen 1/5/65 Lösungen 15

I/6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Arbeitsschritte planen			
Arbeitsplanung	1/6/3		
b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten			
Arbeit im Sinne der Ergonomie	1/6/7	Arbeitsplatzumgebung	1/6/9
Arbeitsplatz vorbereiten	1/6/8		
c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen			
Arbeitsvorbereitung Küchenbereich	1/6/11	Servietten, Serviettenformen	1/6/17
Arbeitsvorbereitung Servicebereich	1/6/12	Erweitertes Restaurantgedeck	1/6/22
Arbeitsvorbereitung Wirtschaftsdienst	1/6/13	Eindecken der Tische	1/6/23
Arbeitsvorbereitung in anderen Bereichen	1/6/14	Tafelformen stellen	1/6/25
Tischtücher-Auflegen, Ausheben	1/6/16	Raumaufteilung beim Stellen von Tafeln	1/6/28
Decktücher	1/6/17	Eindecken	1/6/32

d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen

Geräte und Maschinen für den Küchenbereich	I/6/39	Porzellan	I/6/60
Die Schankanlage	I/6/47	Gläser	I/6/62
Die Kaffeemaschine	I/6/49	Die Gläser an der Bar	I/6/65
Systeme der Speisenausgabe	I/6/50	Sonstige Tischgeräte	I/6/66
Geräte und Maschinen für den Wirtschaftsdienst	I/6/51	Vorbereitung der Tische und Tischgeräte	I/6/66
Beschaffenheit und Funktion von Gebrauchsgütern	I/6/53	Bar-Utensilien	I/6/69
Wäsche	I/6/53	Kochgeschirre	I/6/70
Besondere Stoffeigenschaften durch Veredlung und ihre Kennzeichnung	I/6/54	Geräte für Büroorganisation und -kommunikation	I/6/71
Bestecke	I/6/56	Sprech- und Telefonanlagen	I/6/73
		Schreibmaschinen, Schreibanlagen, PC	I/6/74
		Kommunikationsmittel	I/6/74

e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen

Reinigungsarbeiten	I/6/75	Wäschebehandlung	I/6/81
Reinigungsarbeiten im Gästebereich	I/6/77	Fleckentfernung	I/6/82
Wie wäscht man was?	I/6/79	Bügeln der Wäsche	I/6/84
Sonderformen	I/6/79		

Fallorientierte Ausbildung 9 Aufgaben (Projekte) I/6/85 **Progr. Prüfungsfragen** I/6/103 **Lösungen** 15

I/7 Hygiene

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden

Arbeitshygiene	I/7/3	Gebote und Verbote zur Sauberkeit	I/7/5
Wichtige Temperaturbereiche	I/7/4	HACCP-Konzept	I/7/6

b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen

Reinigungs- und Desinfektionsmittel	I/7/7
Schädlingsbekämpfung	I/7/8
Ungezieferarten	I/7/9

Fallorientierte Ausbildung (3 Projekte) I/7/11 **Progr. Prüfungsfragen** I/7/17 **Lösungen** 15

I/8 Küchenbereich

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen

Schlachtfleisch, Fleischkontrolle	I/8/3	Kohlgemüse	I/8/28
Schweinefleisch	I/8/4	Zwiebelgemüse	I/8/30
Rindfleisch	I/8/6	Sonstige Gemüse	I/8/31
Kalbfleisch	I/8/7	Fremdländische Gemüse	I/8/32
Lammfleisch	I/8/8	Verwendung von Kartoffeln	I/8/34
Innereien	I/8/9	Gemüseerzeugnisse und Kartoffelerzeugnisse	I/8/34
Wildfleisch	I/8/10	Verwendung von Früchten	I/8/35
Geflügelfleisch	I/8/12	Obstsorten, Saison und Anbau	I/8/36
Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen	I/8/12	Speisefette	I/8/37
Fische	I/8/13	Butter	I/8/38
Fischarten	I/8/14	Käse	I/8/39
Seefische	I/8/14	Kennzeichnung/Aufbewahrung von Käse	I/8/39
Süßwasserfische	I/8/17	Käsesorten	I/8/40
Fischerzeugnisse	I/8/18	Milch und Milcherzeugnisse	I/8/41
Schalen-, Krusten- und Weichtiere	I/8/19	Eier	I/8/43
Gemüse	I/8/22	Speiseeis	I/8/45
Salatgemüse	I/8/22	Brot	I/8/46
Fruchtgemüse	I/8/23	Nährmittel	I/8/47
Wurzelgemüse	I/8/25	Die Verwendung von Kräutern und Gewürzen	I/8/48

b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden

Vorbereitungsarbeiten	1/8/51	Kartoffeln vorbereiten	1/8/59
Schneidetechniken	1/8/52	Zwiebeln	1/8/61
Vorbereitung von Grundzutaten	1/8/53	Lauch	1/8/62
Vorbereitung von Fonds	1/8/54	Sellerie	1/8/63
Die Garverfahren	1/8/55	Karotten	1/8/63
Konservierungsverfahren	1/8/58	Spicken, Lardieren, Bardieren	1/8/64

c) Einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen, Ernährungslehre, Wirtschaftlichkeit zubereiten

Arbeiten nach Rezept	1/8/65	Einfache Frühstücksgerichte	1/8/88
Angebotsformen des Ausbildungsbetriebes	1/8/66	Einfache Zubereitungen aus Kartoffeln	1/8/89
Kostenformen	1/8/67	Einfache Gemüsegerichte und Beilagen	1/8/90
Arbeitsvorbereitung	1/8/68	Einfache Gerichte mit Käse	1/8/92
Grundlagen der Ernährungslehre	1/8/69	Einfache Gerichte mit Eiern	1/8/93
Einfache Salate und Vorspeisen	1/8/81	Andere einfache Gerichte	1/8/94
Einfache Süßspeisen aus Quark und Joghurt	1/8/85		
Einfache Süßspeisen aus Früchten	1/8/86	Lösungen zu den Aufgaben	15 und 16

d) Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten

Vorgefertigte Produkte	1/8/95	Tiefkühlkost	1/8/98
Convenienceproduktauswahl und Einsatz	1/8/96	Verwendung im Ausbildungsbetrieb	1/8/99
Wirtschaftlichkeit der Küchenarbeit	1/8/97		

e) Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten

Anrichteweisen	1/8/101	Garnituren	1/8/102
----------------	---------	------------	---------

f) Bei der Produktpräsentation mitwirken

Büfets vorbereiten	1/8/105	Braten-, Geflügel- und Fischplatten	1/8/110
Kalte Platten	1/8/108		

Fallorientierte Ausbildung 11 Aufgaben (Projekte) 1/8/113 **Progr. Prüfungsfragen** 1/8/135 **Lösungen** 15

I/9 Servicebereich

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen

Das Getränkeangebot	1/9/3	Bewertungskriterien der Sinnenprüfung	1/9/17
Alkoholfreie Getränke	1/9/4	Der Umgang mit Wein	1/9/21
Aufgussgetränke	1/9/4	Französischer Wein	1/9/22
Kakao	1/9/5	Internationale Weine	1/9/24
Alkoholhaltige Getränke (Bier)	1/9/6	Dessertweine (Südweine)	1/9/24
Biersorten	1/9/7	Schaumwein	1/9/25
Bierausschank, regionale Besonderheiten	1/9/8	Weinlagerung, Weinkeller, Kellerbuch	1/9/26
Hopfenanbaugebiete	1/9/8	Weintemperaturen, Weinausschank	1/9/26
Deutscher Wein	1/9/9	Spirituosen und Liköre	1/9/28
Deutsche Weinanbaugebiete	1/9/14	Lager- und Ausschanktemperaturen	1/9/31
Die Rebsorten	1/9/15	Tabakwaren	1/9/32

b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken

Aufguss- und Heißgetränke	1/9/33	Getränkeausschank	1/9/35
---------------------------	--------	-------------------	--------

c) Speisen und Getränke servieren und ausheben

Servieren von Speisen	1/9/37	Wein dekantieren	1/9/44
Teller tragen	1/9/39	Ein- und Nachschenken	1/9/45
Ausheben des Geschirrs, der Gläser und Bestecke	1/9/40	Präsentieren und Servieren mehrerer Flaschen	1/9/45
Getränkesservice	1/9/42	Nachservice	1/9/46
Das Platzieren der Gläser auf dem Tisch	1/9/42	Nach dem Weinservice	1/9/46
Hilfsmittel im Weinservice	1/9/42	Der Gast lehnt den Wein ab	1/9/47
Weinservice/Tragen der Gläser	1/9/43	Weinservice	1/9/48
Präsentieren der Weinkarte, Weinempfehlung	1/9/43	Einfache Gerichte servieren	1/9/51
Schaumwein öffnen	1/9/44	Frühstücks- und Kaffeeküche betreuen	1/9/53
		Das Hotelfrühstück	1/9/53

d) Bei Service- und Menübesprechungen mitwirken

Service- und Menübesprechungen I/9/55

e) Betriebliches Kassensystem bedienen

Kassensystem I/9/57 Bonierungsarten I/9/59
Rechnung, Kontrolle der Abrechnung I/9/58 Rechnungserstellung und Kellnerabrechnung I/9/61

Fallorientierte Ausbildung 4 Aufgaben (Projekte) I/9/63 **Progr. Prüfungsfragen** I/9/71 **Lösungen** 15

I/10 Büroorganisation und -kommunikation

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen

Schriftverkehr I/10/3 Post bearbeiten I/10/5
Musterschreiben I/10/4

b) Schriftstücke registrieren und ablegen

Ablage und Registratur I/10/7

c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern

Karteien und Dateien I/10/9

d) Gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden

Elektronische Datenverarbeitung I/10/13 Datenschutz I/10/16
Anwendung im Bürokommunikationssystem I/10/14 Datensicherheit I/10/16
Anwendung I/10/15 Sicherheit und Gesundheit I/10/17

Fallorientierte Ausbildung 7 Aufgaben (Projekte) I/10/19 **Progr. Prüfungsfragen** I/10/35 **Lösungen** 15

I/11 Warenwirtschaft

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten

Garantie und Gewährleistung I/11/3 Lieferschein I/11/6
Reklamationen I/11/4 Vertragsstörungen I/11/7
Wareneingangsprüfung I/11/5 Lieferungsüberwachung I/11/8
Rechnungsprüfung I/11/5 Lebensmittelkennzeichnung I/11/8
Die Mängelrüge I/11/6

b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern

Bestimmungen zur Lagerhaltung I/11/9 Lagerbedingungen I/11/11
Lagerhaltung I/11/10 Lagermenge I/11/12
Lagerung von Waren I/11/10

c) Lagerbestände kontrollieren

Lagerbestandskontrolle I/11/13 Bestandsermittlung I/11/15
Lagerkartei I/11/14

Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte) I/11/17 **Progr. Prüfungsfragen** I/11/21 **Lösungen** 15

INHALTSVERZEICHNIS II

Die mit Ziffern und Buchstaben gekennzeichneten Überschriften entsprechen den Angaben im Ausbildungsrahmenplan

Handlungsfelder im 2. Ausbildungsjahr

II/12 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen

Geräte und Maschinen	II/12/3	Wartungsverträge	II/12/6
Wartungsplan	II/12/6		

b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten

Prüfungs- und Bewertungskriterien	II/12/9	Wäschekauf und Wäscheleasing	II/12/12
Stimmen diese Aussagen?	II/12/11	Checkliste und Reinigungsplan	II/12/13

Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte)	II/12/15	Progr. Prüfungsfragen	II/12/19
		Lösungen der prog. Prüfungsfragen	21

II/13 Warenwirtschaft

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen

Qualität und Wirtschaftlichkeit	II/13/3	Verwendungsmöglichkeiten nach Art der	
RAL-Gütezeichen	II/13/4	Zubereitung	II/13/5
Information der Gäste über die Leistungen des Betriebes	II/13/5		

b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln

Wichtige Begriffe für die Ermittlung des Waren- bedarfs und der Beschaffung	II/13/7		
--	---------	--	--

c) Bestellungen einleiten

Die Bestellung	II/13/9	Warenannahme	II/13/12
Hilfsmittel	II/13/10		

d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten

Die Inventur	II/13/13		
--------------	----------	--	--

e) Kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen
Siehe Abschnitt III/22

f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen
Siehe Abschnitt III/22

g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln
Siehe Abschnitt III/22

Fallorientierte Ausbildung 3 Aufgaben (Projekte)	II/13/15	Progr. Prüfungsfragen	II/13/21
		Lösungen der prog. Prüfungsfragen	21

II/14 Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Arbeitstechniken anwenden			
Praktische Anwendungen	II/14/3	Innereien vorbereiten	II/14/15
Auslösen und Zerlegen eines Schweinerückens	II/14/4	Die Vorbereitung und Zubereitung der Seezunge	II/14/17
Auslösen und Zerlegen einer Schweinekeule	II/14/7	Vorbereitung und Zubereitung von Heilbutt	II/14/19
Auslösen und Zerlegen einer Rinderkeule	II/14/10	Vorbereitung und Zubereitung von Aal	II/14/20
Auslösen und Zerlegen eines Lammes (Schafs)	II/14/12		
b) Garverfahren anwenden			
Praktische Anwendungen von Garverfahren	II/14/23	Herstellungs-Ablauf	II/14/26
c) Speisen anrichten			
Regeln zum Anrichten der Speisen	II/14/31	Abbildungen angerichteter Speisen sammeln	II/14/32
d) Marinaden herstellen			
Hinweis auf die Abschlussprüfung	II/14/33	Cook and Chill	II/14/35
Aufgaben zur Zubereitung	II/14/33	Personalplanung	II/14/36
Schriftliche Arbeiten in der Küche	II/14/34		
e) Panierungen herstellen			
Herstellungsarten	II/14/37		
f) Füllungen herstellen			
Herstellungsarten	II/14/39	Füllen von Geflügel	II/14/40
Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte)	II/14/43	Progr. Prüfungsfragen Lösungen der prog. Prüfungsfragen	II/14/47 21

II/15 Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Salate zubereiten			
Praktische Hinweise	II/15/3	Weitere Zubereitungen	II/15/6
Zubereitungsbeispiele	II/15/5	Arbeitsablaufplan	II/15/9
b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten			
Praktische Hinweise	II/15/11	Pilzzubereitungen	II/15/25
Zubereitung von Gemüse	II/15/12	Kartoffelgrundzubereitungen	II/15/26
Verwendung im Betrieb	II/15/14	Beispiele für Kartoffelzubereitungen	II/15/27
Zubereitungsarten von Kartoffeln	II/15/18	Weitere Zubereitungen	II/15/29
Gemüsegrundzubereitungen	II/15/20	EDV in der Küche	II/15/35
Zubereitungsbeispiele für Gemüse	II/15/21		
c) Hülsenfrüchte zubereiten			
Zubereitungsbeispiele	II/15/37	Ergonomische Anforderungen an den Arbeitsplatz	II/15/41
Hülsenfrüchte als Beilagen	II/15/38		
Weitere Zubereitungen	II/15/39		
d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten			
Zubereitungsbeispiele	II/15/43	Geräte und Maschinen bei der Zubereitung von Getreide und Mahlprodukten	II/15/47
Weitere Zubereitungen	II/15/45		
e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten			
Teigwaren	II/15/49	Zubereitungsarten von Reis, Flocken, Grieß und Nudeln	II/15/55
Zubereitungsbeispiele	II/15/51	Arbeitsablauf	II/15/57
Weitere Zubereitungen	II/15/53	Menüvorschläge erarbeiten	II/15/58
Fallorientierte Ausbildung 3 Aufgaben (Projekte)	II/15/59	Progr. Prüfungsfragen Lösungen der prog. Prüfungsfragen	II/15/65 21

II/16 Herstellen von Suppen und Soßen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Fonds herstellen			
Verwendung im Betrieb	II/16/3	Weitere Zubereitungen	II/16/4
Zubereitungsbeispiele	II/16/3		
b) Klare Suppen herstellen			
Zubereitungsbeispiele	II/16/5	Weitere Zubereitungen	II/16/6
c) Gebundene Suppen herstellen			
Zubereitungsbeispiele	II/16/9	Begriffe von A – Z	II/16/20
Ableitungen der Kalbsgrundbrühen	II/16/14	Ein Arbeitstag auf dem Suppen- und	
Weitere Zubereitungen	II/16/15	Soßenposten	II/16/20
Fachliche Regeln	II/16/18		
Individual- und Systemgastronomie, Frontcooking	II/16/19		
d) Buttermischungen herstellen			
Verwendung	II/16/23	Grundzubereitungen	II/16/23
e) Kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen Siehe Abschnitt III/24			
Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte)	II/16/25	Progr. Prüfungsfragen Lösungen der prog. Prüfungsfragen	II/16/29 21

II/17 Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Vorspeisen herstellen und präsentieren			
Kalte und warme Vorspeisen im Betrieb	II/17/3	Weitere Zubereitungen	II/17/11
Zubereitungsbeispiele	II/17/6	Kalte und Warme Büfets	II/17/13
b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren Siehe Abschnitt III/28			
Fallorientierte Ausbildung 3 Aufgaben (Projekte)	II/17/19	Progr. Prüfungsfragen Lösungen der prog. Prüfungsfragen	II/17/25 21

II/18 Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Käsegerichte zubereiten			
Zubereitungsbeispiele	II/18/3	Verwendungsmöglichkeiten von Käse	II/18/6
Verwendung von Käsezubereitungen im Betrieb	II/18/4	Weitere Zubereitungen	II/18/7
Weitere Zubereitungen	II/18/5	Käseplatten	II/18/8
b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten			
Zubereitungsbeispiele	II/18/9	Weitere Zubereitungen	II/18/11
Verwendung im Betrieb	II/18/10		
c) Eierspeisen zubereiten			
Hinweise aus der Praxis	II/18/13	Aktionsplanung »fit und gesund« mit	
Zubereitungsbeispiele	II/18/13	Quark und Joghurt	II/18/18
Weitere Zubereitungen	II/18/15		
Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte)	II/18/19	Progr. Prüfungsfragen Lösungen der prog. Prüfungsfragen	II/18/23 21

II/19 Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Grundteige herstellen und verarbeiten

Zubereitungsbeispiele	II/19/3	Tartelettes, Schiffchen, Savarinringe	II/19/11
Herstellen von Blätterteig	II/19/4	Weitere Zubereitungen	II/19/13
Zubereitungsbeispiele	II/19/7		

b) Massen herstellen und verarbeiten

Zubereitungsbeispiele	II/19/17	Weitere Zubereitungen	II/19/18
-----------------------	----------	-----------------------	----------

c) Vorgefertigte Teige verarbeiten

II/19/19

Fallorientierte Ausbildung 1 Aufgabe (Projekt) II/19/21

Progr. Prüfungsfragen

Lösungen der prog. Prüfungsfragen II/16/23

21

II/20 Herstellen von Süßspeisen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Pudding zubereiten

Zubereitungsbeispiele	II/20/3	Weitere Zubereitungen	II/20/5
-----------------------	---------	-----------------------	---------

b) Kremspeisen herstellen

Zubereitungsbeispiele	II/20/7	Bayrisch Krem	II/20/8
Kremspeisen im Ausbildungsbetrieb	II/20/7	Weitere Zubereitungen	II/20/10

c) Süße Eierspeisen herstellen

Zubereitungsbeispiele	II/20/13	Weitere Zubereitungen	II/20/14
Süße Eierspeisen im Ausbildungsbetrieb	II/20/13		

d) Obstspeisen herstellen

Zubereitungsbeispiele	II/20/17	Erntezeiten und Anbauggebiete	II/20/21
Weitere Zubereitungen	II/20/18	Anrichten und Präsentieren	II/20/22
Fruchtsalate	II/20/20		

e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten
Siehe Abschnitt III/29

Fallorientierte Ausbildung 1 Aufgabe (Projekt) II/20/23

Progr. Prüfungsfragen

Lösungen der prog. Prüfungsfragen II/20/25

21

INHALTSVERZEICHNIS III

Die mit Ziffern und Buchstaben gekennzeichneten Überschriften entsprechen den Angaben im Ausbildungsrahmenplan

Handlungsfelder im 3. Ausbildungsjahr

III/21 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen

Kommunikation	III/21/3	Faire Sprache	III/21/8
Sender und Empfänger	III/21/5	Beratungsgespräche	III/21/10
Aktives Zuhören	III/21/6	Konfliktsituationen	III/21/11
Gesprächssituationen	III/21/7		

b) Sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden

Sprache im Umgang mit Gästen	III/21/13	Welche Rolle spielt das Gastgeberteam?	III/21/15
Nichtsprachliche Ausdrucksformen	III/21/13	Die Kleidung	III/21/16

c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen

Reklamationen vermeiden	III/21/17	Qualitätsverbesserung	III/21/19
Der Umgang mit Reklamationen	III/21/18	Eine schriftliche Reklamation	III/21/21

d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten

Übung	III/21/23	Die Optik	III/21/26
Aufgabe des Gastgebers	III/21/25		

Fallorientierte Ausbildung 6 Aufgaben (Projekte)	III/21/27	Prüfungsfragen	III/21/39
		Lösungen der prog. Prüfungsfragen	31

III/22 Warenwirtschaft

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
Siehe Abschnitt II/13

b) Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln
Siehe Abschnitt II/13

c) Bestellungen einleiten
Siehe Abschnitt II/13

d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten
Siehe Abschnitt II/13

e) Kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen

Kostenbewusstsein	III/22/3
-------------------	----------

f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen

Kostenrechnung	III/22/5	Materialverluste	III/22/25
Gewichtsverluste beim Putzen, Lagern und Kochen	III/22/6	Gewinnermittlung	III/22/29
Mengenkalkulation	III/22/10	Übungen zu den Grundrechenarten	III/22/32
Verwertbare Fleischmenge	III/22/11	Addieren	III/22/32
Tafelfertige Menge	III/22/12	Subtrahieren	III/22/35
Einkaufsmengen ermitteln	III/22/15	Multiplizieren	III/22/37
Materialkosten und Verrechnungspreise	III/22/19	Dividieren	III/22/38
Materialkosten und Verpackung	III/22/21	Bruchrechnung	III/22/40
Maximaler Einkaufspreis	III/22/24	Rechnen mit Dezimalzahlen	III/22/43
		Schlussrechnung/Dreisatz	III/22/45

Prozentrechnen	III/22/47	Berechnen von Anteilen	III/22/57
Flächenberechnung	III/22/50	Währungsrechnen	III/22/59
Körperberechnung	III/22/53	Zinsrechnung	III/22/61
Maßeinheiten	III/22/55	Lösungen der Rechenaufgaben	31

g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationschema ermitteln

Speisen- und Getränkekalkulation	III/22/65	Rückwärtskalkulation	III/22/83
Kalkulation mit Gesamtaufschlagsatz und Kalkulationsfaktor	III/22/71	Differenzkalkulation	III/22/86
Zuschlagskalkulation	III/22/79	Break-even-Analyse	III/22/88
		Lösungen der Rechenaufgaben	31

Fallorientierte Ausbildung 5 Aufgaben (Projekte)	III/22/93	Prüfungsfragen	III/22/103
		Lösungen der prog. Prüfungsfragen	31

III/23 Werbung und Verkaufsförderung

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken

Verkaufsförderung	III/23/3	Durchführung von Aktionen	III/23/6
Planung von Aktionen	III/23/4		

b) Anlassbezogene Dekorationen ausführen

Dekorationen	III/23/7	Dekorieren von Tischen	III/23/10
--------------	----------	------------------------	-----------

c) Werbewirksame Angebote erstellen

Speisekarten	III/23/11	Planung der Karten	III/23/18
Gestaltung	III/23/11	Getränkekarten	III/23/20
Menüaufbau	III/23/11	Rechtliche Bestimmungen	III/23/22
Menügestaltung	III/23/14	Getränkeauswahl	III/23/24
Rechtschreibung auf der Karte	III/23/16	Weinauswahl	III/23/25
Anführungszeichen	III/23/16	Menüvorschläge und Getränke	III/23/27
Bindestrich	III/23/17	Die Mahlzeiten	III/23/31
Komma	III/23/17	Tageskarten	III/23/32
Zusammen oder getrennt	III/23/17	Spezialkarten	III/23/32

Fallorientierte Ausbildung 6 Aufgaben (Projekte)	III/23/33	Prüfungsfragen	III/23/45
		Lösungen der progr. Prüfungsfragen	31

III/24 Herstellen von Suppen und Soßen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

- a) Fonds herstellen
siehe Abschnitt II/16
- b) Klare Suppen herstellen
siehe Abschnitt II/16
- c) Gebundene Suppen herstellen
siehe Abschnitt II/16
- d) Buttermischungen herstellen
siehe Abschnitt II/16

e) Kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen

Braune Soßen	III/24/3	Weitere Zubereitungen	III/24/9
Weißer Soßen	III/24/5	Fehlersuche	III/24/12
Aufgeschlagene Soßen	III/24/7	Zeiterfassung	III/24/13
Kalte Soßen	III/24/8	Sicher gegen Ungeziefer	III/24/14

Fallorientierte Ausbildung 3 Aufgaben (Projekte)	III/24/19	Prüfungsfragen	III/24/25
		Lösungen der progr. Prüfungsfragen und der Ergänzungsübungen für Zubereitungen	31

III/25 Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten

Vorbereitung von Fischen	III/25/3	Süßwasserfische zubereiten	III/25/9
Zubereitung von Fischen	III/25/3	Weitere Zubereitungen	III/25/11
Meeresfische zubereiten (Beispiele)	III/25/7	Fehlersuche	III/25/14

b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten

Vor- und Zubereitung von Hummer	III/25/15	Zubereitungsbeispiele für Hummer und Krebs	III/25/16
Zubereitungsbeispiele für Muscheln	III/25/16	Weitere Zubereitungen	III/25/17

Fallorientierte Ausbildung 4 Aufgaben (Projekte)	III/25/23	Prüfungsfragen	III/25/31
		Lösungen der progr. Prüfungsfragen und der Ergänzungsübungen für Zubereitungen	31

III/26 Verarbeiten von Fleisch und Innereien

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten

Zubereitungsbeispiele für Schweinefleisch	III/26/3	Weitere Zubereitungen	III/26/14
Weitere Zubereitungen	III/26/5	Zubereitungsbeispiele für Lammfleisch	III/26/15
Zubereitungsbeispiele für Rindfleisch	III/26/6	Weitere Zubereitungen	III/26/16
Weitere Zubereitungen	III/26/9	Fehlersuche	III/26/18
Zubereitungsbeispiele für Kalbfleisch	III/26/11		

b) Innereien zu Gerichten verarbeiten

Zubereitungsbeispiele für Innereien	III/26/19	Weitere Zubereitungen	III/26/21
-------------------------------------	-----------	-----------------------	-----------

Fallorientierte Ausbildung 4 Aufgaben (Projekte)	III/26/29	Prüfungsfragen	III/26/37
		Lösungen der progr. Prüfungsfragen und der Ergänzungsübungen für Zubereitungen	31

III/27 Verarbeiten von Wild und Geflügel

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten

Vorbereitung von Geflügel	III/27/3	Zubereitungsbeispiele für Wildgeflügel	III/27/8
Hausgeflügel füllen und braten	III/27/4	Weitere Zubereitungen	III/27/9
Tranchieren von Geflügel	III/27/5	Fehlersuche	III/27/10
Zubereitungsbeispiele für Hausgeflügel	III/27/6		

b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten

Zubereitungsbeispiele für Wild	III/27/12	Fehlersuche	III/27/17
Weitere Zubereitungen	III/27/15		

Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte)	III/27/23	Prüfungsfragen	III/27/27
		Lösungen der progr. Prüfungsfragen und der Ergänzungsübungen für Zubereitungen	31

III/28 Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

a) Vorspeisen herstellen und präsentieren
siehe Abschnitt II/17

b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren

Kalte Platten	III/28/3	Käseplatten	III/28/10
Braten-, Geflügel- und Fischplatten	III/28/5		

Fallorientierte Ausbildung 2 Aufgaben (Projekte)	III/28/17	Prüfungsfragen	III/28/21
		Lösungen der progr. Prüfungsfragen und der Ergänzungsübungen für Zubereitungen	31

III/29 Herstellen von Süßspeisen

Gemäß Ausbildungsrahmenplan im zweiten Ausbildungsjahr zu vermitteln

- a) Pudding zubereiten
siehe Abschnitt II/20
- b) Kremspeisen herstellen
siehe Abschnitt II/20
- c) Süße Eierspeisen herstellen
siehe Abschnitt II/20
- d) Obstspeisen zubereiten
siehe Abschnitt II/20

e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten

Halbgefrorenes zubereiten
Eisbüffet

III/29/3
III/29/7

Vorschriften für die Speiseeisherstellung

III/29/9

Fallorientierte Ausbildung 3 Aufgaben (Projekte) III/29/13

Prüfungsfragen

Lösungen der progr. Prüfungsfragen und der
Ergänzungsübungen für Zubereitungen

III/29/19

31