

MINDEST- ANFORDERUNGEN

für die Berufsausbildung zum/zur
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Die Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen haben gemeinsam mit dem DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V. diese Mindestanforderungen erarbeitet.

Sie sind Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden eine konkrete Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis. Durch die Mindestanforderungen werden die Inhalte des Ausbildungsplanes in diesem Beruf deutlicher und es ist für alle ersichtlich, welche Anforderungen mindestens an zukünftiges Fachpersonal gestellt werden.

Grundlage für die Mindestanforderungen ist die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998.

An die Auszubildenden!

Herzlich Willkommen in der Ausbildung. Sie haben sich für eine abwechslungsreiche und spannende Branche entschieden: die Gastronomie und Hotellerie. Wer sich wie Sie zum professionellen Gastgeber ausbilden lässt, engagiert und leistungsbereit ist, dem stehen alle Türen im Berufsleben offen.

Diese Mindestanforderungen werden Sie auf Ihrem Weg durch die Ausbildung begleiten. Tragen Sie unter „vermittelt am“ immer das Datum ein, an dem Sie diesen Punkt der Ausbildungsinhalte erstmalig erlernt haben.

Ihre Industrie- und Handelskammer wünscht Ihnen für Ihre Ausbildung viel Erfolg.

Name des/der Auszubildenden

Name des Ausbilders/der Ausbilderin

Name des Ausbildungsbetriebes

Ausbilder und Auszubildende sollen in regelmäßigen Abständen überprüfen, welche in den Mindestanforderungen aufgeführten Ausbildungsinhalte vermittelt und erlernt wurden. Wenn die Anmeldung zur Abschlussprüfung ansteht, sollten alle Bereiche abgedeckt sein. Durch die Unterschriften bestätigen Ausbilder und Auszubildende die Richtigkeit der Angaben.

Unterschrift Ausbilder/in

Unterschrift Auszubildende/r

BÜRO

- Speisekarte schreiben und vervielfältigen
- Bestellungen schreiben
- Schriftstücke zuordnen, ablegen, registrieren
- Pflege und Sicherung von Daten
- gesetzlichen und betrieblichen Datenschutz beachten, Verschwiegenheitspflicht
- verschiedene Kommunikationstechniken einsetzen
- Gästeinformationen erstellen und weiterleiten
- über baren, halbaren und bargeldlosen Zahlungsverkehr Auskunft geben
- EDV-Kenntnisse
- Informationen für Mitarbeiter erstellen und weiterleiten

WARENWIRTSCHAFT

- Mitwirken bei der Warenannahme unter Berücksichtigung der gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften z. B. Temperaturkontrolle, äußere Beschaffenheit (z. B. Verpackungsschäden), Anzahl
- Kontrolle der Begleitpapiere (z. B. Lieferschein)
- Mängelfeststellung und Einleitung von entsprechenden Maßnahmen
- richtige Einlagerung der Waren, z. B. Kühlhaus, Gemüselager, Bier- und Weinkeller, Trockenlager (LiFo / FiFo)
- Dokumentationen (z. B. Checklisten, Lagerdateien)
- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten
- Höchst- und Mindestbestände beachten
- Bestellungen veranlassen
- Mitwirken bei der Inventur

WIRTSCHAFTSDIENST

- Gasträume herrichten, reinigen und pflegen
- Gasträume anlassbezogen vorbereiten, z. B. Tischformen, Dekoration
- Tisch- und Tafelwäsche unter Anleitung pflegen und instand halten
- Wäschekontrolle

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

- o Irish Coffee
- o Rudesheimer Kaffee
- Behandeln und Ausschneiden von Getränken
 - o Weine und Schaumweine servieren
 - o Beratung des Gastes
 - o Weinsprache (z. B. Bukett, harmonisch)
 - o Etikett erklären
 - o Präsentieren, Öffnen, Probeschluck
 - o Reihenfolge des Einschnebens
 - o Dekantieren von Rotwein
 - o Gläser zuordnen, einsetzen und ausheben
 - o Kenntnisse über Weinmängel und Weinfehler
- Herstellen von Misch- und Mixgetränken
 - o Longdrinks herstellen, z. B.
Gin Tonic, Campari Soda, Pernod
 - o Bowle ansetzen, z. B.
Erdbeer, Waldmeister
 - o Alkoholische Heißgetränke zubereiten, z. B.
Irish Coffee, Grog, Glühwein, Pharisäer,
Rudesheimer Kaffee, Russische Schokolade
 - o Cocktails herstellen, z. B.
Manhattan, Side Car, Alexander, VW Vermouth-Williams,
Gin Fizz, alkoholfreie Cocktails
- Zusammenstellen der Speise- und Menükarte
- Zusammenstellen der Getränke- und Weinkarte

AUSRICHTEN VON FESTLICHKEITEN UND VERANSTALTUNGEN

- Ablaufplanung, z. B.
 - o Räumlichkeiten
 - o Personaleinsatz
 - o Materialeinsatz
 - o Checklisten erarbeiten

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

- ein Festmenü mit korrespondierenden Getränken zusammenstellen, z. B.
 - o Businessessen
 - o Familienfeiern
 - o Hochzeitsessen
 - o Jubiläumsessen
- organisatorische Vorarbeiten durchführen
- bei der Ausrichtung mitwirken

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FÜHREN EINER STATION

- Bestellungen entgegennehmen
- Serviceablauf organisieren
- mit verschiedenen Servierarten und -methoden servieren
- Gästerechnung erstellen und abrechnen
- Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen
- Einsatz und Verwendung von Spezialbestecken

vermittelt am:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SERVICEBRIGADE*

Directeur de restaurant

Maitre d'hotel

Chef de rang Chef d'etage

Demichef de rang Demichef d'etage

Commis de Rang Commis d'etag

Sommelier

FACHAUSDRÜCKE

À la carte	Goustieren
À la minute	Gourmet
annoncieren	Hors d'oeuvre
Apéritif	Julienne
Bankett	Karaffe
Bouquet	Menagen
Brunoise	Mise en Place
Canapé	Molton
Cloche	Sommelier
Dekantieren	Tranchieren
Digestif	Voucher
Filetieren	V.S.P.O
Flambieren	Vinaigrette
Gueridon	

*Für die Übersichtlichkeit wird darauf verzichtet, die männliche und weibliche Form nebeneinander zu erwähnen.