

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Restaurantfachmann/frau

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

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

Ausbildungsbereich

Lernen und Arbeiten im Lehrbetrieb

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... sich im Lehrbetrieb zurechtfinden.	✓	✓	✓
In den Räumlichkeiten des Betriebs zurechtfinden			
Wichtige Ansprechpartner kennen			
Aufbau des Lehrbetriebs kennen			
Aushangpflichtige Gesetze kennen			
... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung erklären.	✓	✓	✓
Rechte und Pflichten als Lehrling kennen			
Ablauf der Lehrlingsausbildung kennen			
Weiterbildungsmöglichkeiten kennen			
... im beruflichen Umfeld agieren.	✓	✓	✓
Innerbetriebliche Regelungen einhalten			
Eckdaten des Lehrbetriebs nennen			
Wissen, warum Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen			
Mit betriebspezifische EDV umgehen			
Gastronomische Fachausdrücke benutzen			
... sicher und gesundheitsschonend arbeiten.	✓	✓	✓
Sicherheits- und Schutzvorschriften einhalten			
Betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten			
HACCP-Richtlinien einhalten			
Ergonomisch arbeiten			
... in seinem Arbeitsbereich zum Umweltschutz beitragen.	✓	✓	✓
Müll entsprechend der Abfallrichtlinien trennen			
Ressourcenschonend arbeiten			
Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb kennen			

Ausbildungsbereich

Gästeservice

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Vorbereitungen für das Service durchführen.	✓	✓	✓
Mit Arbeitsmitteln umgehen, diese reinigen und instand halten			
Utensilien für das Service selbstständig bereitstellen (Mise en place)			
Persönliche Servierutensilien vorbereiten			
Tischwäsche auflegen/Tisch richtig eindecken			
... mit dem Gast kommunizieren.	✓	✓	✓
Benötigte Umgangsformen und die Grundlagen der nonverbalen Kommunikation beherrschen			
Gespräche mit dem Gast führen			
Telefonate führen/weitergeben			
Einfache Gespräche in einer Fremdsprache führen			
... das Getränkeservice durchführen.	✓	✓	✓
Betriebliches Getränkeangebot und gängige Getränke kennen			
Gäste aus der betrieblichen Getränkekarte beraten			
Getränkebestellungen aufnehmen und bonieren			
Getränke ausschenken/passende Gläser auswählen			
Getränke servieren			
Auswirkungen Getränke auf die Gesundheit kennen			
Die im Betrieb angebotenen Kaffeevarianten und -spezialitäten zubereiten und servieren			
Die im Betrieb angebotenen Weine kennen			
Weine präsentieren, öffnen und servieren			

Fortsetzung ->

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... das Speiseservice durchführen.	✓	✓	✓
Betriebliches Speiseangebot und gängige Speisen kennen			
Gäste aus der betriebliche Speisekarte beraten			
Speisebestellungen aufnehmen und bonieren			
Speisen in verschiedenen Tragegriffen servieren/Speisen in verschiedenen Techniken anrichten			
Verschiedene Verarbeitungstechniken durchführen			
Verschiedene Vorlegetechniken beherrschen			
Mit einfachen Beschwerden und Reklamationen umgehen			
Mit Beschwerden im vorgegebenen Rahmen umgehen			
Bei der Erstellung der Speisekarte mitarbeiten			
Kleine Speisen zubereiten			
... bei gastronomischen Veranstaltungen mitarbeiten.	✓	✓	✓
Bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen mitarbeiten			
Bei der Erstellung einfacher schriftlicher Menüangebote mitarbeiten			

Ausbildungsbereich

Warenwirtschaft

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... bei der Warenbestellung mitarbeiten.	✓	✓	✓
Bei Bestellungen mitarbeiten			
... bei der Warenannahme und Warenlagerung mitarbeiten.	✓	✓	✓
Warenlieferungen annehmen und kontrollieren			
Getränke und Produkte seines Arbeitsbereiches richtig lagern			
Bei der Lagerverwaltung mitarbeiten			

Teilnahme an Lehrlingswettbewerben:

	Wettbewerb	Rang	Datum
1. Lehrjahr			

2. Lehrjahr			

3- Lehrjahr			

Zusätzliche Maßnahmen zur Ausbildung:

Kurse/Seminare/Workshops	
Nachhilfe/Prüfungsvorbereitung	
Sonstiges	