Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau nach dem BGBl. I Nr. 32/2018 (136. Verordnung; Jahrgang 2019)

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Hinweise:**  **Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**  <https://www.qualitaet-lehre.at/>  **Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:**  <https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg> |  |
|  |  |  |

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

**1. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  | | | |  |
| Weiteres  Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**2. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  | | | |  |
| Weiteres  Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**3. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  | | | |  |
| Weiteres  Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**4. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  | | | |  |
| Weiteres  Feedback-Gespräch | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Infobox:**  Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.   |  |  | | --- | --- | |  | **Hinweis:** Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritären. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können. |   **Erklärung:**   * Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden. * Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.   **Beispiele:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Zielgruppengerechte Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj.** | | **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** | | mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Ausstattung des Arbeitsbereichs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj.** | | **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** | | die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden. |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |

Ausbildungsbereich

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **…wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Überblick über die Tourismusbranche geben und Position des Lehrbetriebs in der Branche darstelle |  |  |  |  |
| Trends in der Branche darstellen |  |  |  |  |
| **… das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliches Leistungsangebot beschreiben |  |  |  |  |
| Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs erklären |  |  |  |  |
| Struktur des Lehrbetriebs beschreiben |  |  |  |  |
| Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen |  |  |  |  |
| **… innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden und die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären |  |  |  |  |
| Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen |  |  |  |  |
| wichtige Verantwortliche nennen und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb erreichen |  |  |  |  |
| **… unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, Vorgesetzten, KollegInnen, Lieferanten etc. führen. Er kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen |  |  |  |  |
| persönlich, telefonisch und schriftlich mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren |  |  |  |  |
| **... mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Auskunft über das betriebliche Produktangebot geben und bei der Planung von Veranstaltungen beraten |  |  |  |  |
| **... das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären |  |  |  |  |
| Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären |  |  |  |  |
| Weiterbildungsangebote ausfindig machen |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Aufgaben auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling erfüllen |  |  |  |  |
| Arbeitsgrundsätze einhalten |  |  |  |  |
| nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten |  |  |  |  |
| Arbeitszeiten aufzeichnen |  |  |  |  |
| Dienstplan lesen |  |  |  |  |
| **… seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Zeitaufwand abschätzen und Aufgaben zeitgerecht durchführen |  |  |  |  |
| auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen reagieren |  |  |  |  |
| Lösungen für Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen treffen |  |  |  |  |
| **… die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements anwenden und zur Weiterentwicklung der betrieblichen Standards beitragen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliche Qualitätsvorgaben umsetzen |  |  |  |  |
| an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken |  |  |  |  |
| eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen |  |  |  |  |
| Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in die Aufgabenbewältigung einbringen |  |  |  |  |
| **… Speisen den Küchenposten zuordnen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Dienstpläne unter Einhaltung rechtlicher Grundlagen vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Personalaufwand einschätzen |  |  |  |  |
| arbeitsrechtliche und kollektivvertragliche Grundlagen berücksichtigen |  |  |  |  |
| betriebliche Anforderungen berücksichtigen |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj.** |
| **… für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen und unfallverhütende Maßnahmen ergreifen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten |  |  |  |  |
| Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben |  |  |  |  |
| Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden |  |  |  |  |
| berufsbezogene Gefahren erkennen und vermeiden |  |  |  |  |
| im Notfall richtig verhalten |  |  |  |  |
| Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen |  |  |  |  |
| **… die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliche Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten |  |  |  |  |
| HACCP-Richtlinien einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen |  |  |  |  |
| Reinigungspläne anwenden |  |  |  |  |
| darauf achten, dass der Arbeitsplatz, die Arbeitsgeräte und -maschinen sowie die übrigen Servicebereiche sauber bzw. aufgeräumt sind |  |  |  |  |
| auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten |  |  |  |  |
| **… nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und betrieblichen Standards umsetzen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten |  |  |  |  |
| anfallenden Müll entsprechend der Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs trennen |  |  |  |  |
| Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Mise en place

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj.** |
| **… Tische tages- und anlassbezogen aufdecken.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Tische aufdecken und Gedeckarten anwenden |  |  |  |  |
| Spezialbestecke den Speisen zuordnen und eindecken |  |  |  |  |
| Tische anlassbezogen vorbereiten und eindecken |  |  |  |  |
| Tische abräumen und reinigen |  |  |  |  |
| **… Räume und Tafeln auf Basis des Function-Sheets vorbereiten und dekorieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Tische und Bestuhlung ausrichten |  |  |  |  |
| Tischwäsche auflegen und Servietten anfertigen |  |  |  |  |
| Gläser und Besteck polieren |  |  |  |  |
| Tische und Räume dekorieren |  |  |  |  |
| **… Buffets anforderungsbezogen auf- und abbauen sowie bestücken.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Buffettische anlassbezogen stellen und decken |  |  |  |  |
| benötigtes Equipment bereitstellen |  |  |  |  |
| Buffet bestücken |  |  |  |  |
| Buffet ab- und umbauen |  |  |  |  |
| **… Lebensmittel und Getränke fassen und Arbeitsbereich vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Getränke auffüllen |  |  |  |  |
| Serviceutensilien aufteilen |  |  |  |  |
| Lebensmittel den Küchenposten zuteilen |  |  |  |  |
| täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment vorbereiten |  |  |  |  |
| **… Fassungslisten nach den betrieblichen Tagesanforderungen erstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Tagesanforderungen erkennen |  |  |  |  |
| Bedarf an Lebensmitteln und Getränken feststellen |  |  |  |  |
| betriebliche Formulare nutzen |  |  |  |  |
| **… Function-Sheets auf Basis der Vereinbarung mit Kunden für gastronomische Veranstaltungen erstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Einhaltung von Qualitätskriterien überprüfen |  |  |  |  |
| bei Bedarf Nachbesserungen vornehmen |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Gästebetreuung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj.** |
| **… Gäste empfangen und verabschieden.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| adäquat grüßen |  |  |  |  |
| Gäste empfangen und an den Tisch bringen |  |  |  |  |
| Gäste angemessen verabschieden |  |  |  |  |
| **… Gespräche mit Gästen führen und einfache Auskünfte geben.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| verbal und nonverbal, persönlich, telefonisch und schriftlich kommunizieren |  |  |  |  |
| auf unterschiedliche Gästegruppen individuell eingehen |  |  |  |  |
| Gästen Hilfe anbieten |  |  |  |  |
| **… Reservierungen und Bestellungen in verschiedenen Kommunikationsformen entgegennehmen und bearbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Reservierungsanfragen entgegennehmen |  |  |  |  |
| prüfen, ob eine Reservierung möglich ist |  |  |  |  |
| Reservierungen beantworten |  |  |  |  |
| Reservierungen vermerken |  |  |  |  |
| Bestellungen entgegennehmen und weiterleiten |  |  |  |  |
| **… Gäste über das Angebot an Getränken informieren und Auskunft zu Produkten geben.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... Gäste über nationale, internationale und saisonale Bierprodukte beraten und sie über Erzeugung und Qualitätsmerkmale informieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... Gäste über das Speisenangebot, dessen Zusammenstellung und Zubereitungsverfahren informieren und dabei die internationale Speisenfolge berücksichtigen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… die Bestellung der Gäste unter Verwendung des betrieblichen Bestellungs- und Boniersystems aufnehmen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Getränke- und Speisebestellungen aufnehmen und bonieren |  |  |  |  |
| auf Änderungs- und Sonderwünsche eingehen |  |  |  |  |
| digitale Bestellungs- und Boniersysteme anwenden |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj.** |
| **… Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| je nach Kundenwunsch entsprechende Unterlagen vorbereiten |  |  |  |  |
| Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben festhalten |  |  |  |  |
| Gespräche nachbereiten |  |  |  |  |
| **… Gäste in Bezug auf das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot beraten und flexibel auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse reagieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| auf Vorlieben oder Ernährungsbedürfnisse eingehen |  |  |  |  |
| geeignete Beilagen empfehlen |  |  |  |  |
| Alternativen vorschlagen |  |  |  |  |
| **… die Gästerechnung erstellen und die Abrechnung mit allen gängigen Zahlungsmitteln abwickeln.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rechnung erstellen |  |  |  |  |
| Rechnungsbetrag kassieren und Wechselgeld retournieren |  |  |  |  |
| **… mit Reklamationen fachgerecht umgehen und sie zur Qualitätsentwicklung nutzen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Reklamationen entgegennehmen |  |  |  |  |
| Lösungsmöglichkeiten anbieten |  |  |  |  |
| Reklamationen weiterleiten |  |  |  |  |
| **… Gäste über das Wein- und Schaumweinangebot beraten und sie über Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... Gäste in Bezug auf das Getränkeangebot beraten und flexibel auf Wünsche reagieren. Er kann zu Speisen korrespondierende nationale und internationale Getränke empfehlen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Aperitifs, Digestifs und korrespondierende Getränke anbieten |  |  |  |  |
| Zusatzverkäufe tätigen |  |  |  |  |
| **... Kunden bei der Durchführung gastronomischer Veranstaltungen beraten und deren Umsetzung nach Rücksprache mit dem/der Vorgesetzten organisieren und planen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Vorschläge zur Umsetzung machen |  |  |  |  |
| Getränke passend zu Speisen und Menüs auswählen |  |  |  |  |
| innerbetriebliche organisatorische Maßnahmen planen |  |  |  |  |
| Speise- und Getränkekarten erstellen |  |  |  |  |
| **… Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Warenbedarf ermitteln |  |  |  |  |
| Angebote erstellen |  |  |  |  |
| **… Gäste über das Spirituosenangebot beraten und sie über Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Speisenausgabe und Service

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj** | **4. Lj.** |
| **… Speisen und Getränke servieren und abservieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Speisen aus der Küche übernehmen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Buffets anforderungsbezogen auf- und abbauen und Buffetreste fachgerecht entsorgen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Vor- und Nachbereitungsarbeiten nach Anweisung durchführen |  |  |  |  |
| Speisen in entsprechende Behältnisse füllen |  |  |  |  |
| Teller und Besteck nachfüllen |  |  |  |  |
| für Sauberkeit am Buffet sorgen |  |  |  |  |
| HACCP-Bestimmungen und betriebliche Vorgaben bei der Entsorgung von Buffetresten anwenden |  |  |  |  |
| **… Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... korrekt umdecken.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... Speisen präsentieren und Vorlege- und Anrichtetechniken durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und á la carte anrichten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Teller und Besteck nachfüllen |  |  |  |  |
| Vollständigkeit der Speisen und Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen |  |  |  |  |
| **… die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj** | **4. Lj.** |
| **… das Flaschen- und Schaumweinservice fachgerecht unter Beachtung der notwendigen Arbeitsabläufe durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Weine präsentieren |  |  |  |  |
| Wein- und Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen |  |  |  |  |
| Weine belüften und dekantieren |  |  |  |  |
| Gläser avinieren |  |  |  |  |
| Wein einschenken |  |  |  |  |
| **… Speisen direkt bei Tisch oder am Buffet unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge fertigstellen und/oder portionieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| erforderliche Lebensmittel, Speisen, Arbeitsmittel (Werkzeuge und Geräte) vorbereiten |  |  |  |  |
| die Tätigkeiten Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren und Portionieren durchführen |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Lebensmittelverarbeitung und Getränkezubereitung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… das Getränkeangebot sowie dessen Lagerorte darstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… die passenden Gläser für die verschiedenen Getränke auswählen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… alkoholfreie und alkoholische Getränke zubereiten und in der korrekten Temperatur einschenken.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Kaffee und andere Heißgetränke zubereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... das betriebliche Speisenangebot darstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **... Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Verwendete Lebensmittel erklären |  |  |  |  |
| Rezepte lesen |  |  |  |  |
| Mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen |  |  |  |  |
| benötigte Zutaten auswiegen |  |  |  |  |
| **… Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Frische sowie Küchentauglichkeit prüfen |  |  |  |  |
| produktgerecht rüsten |  |  |  |  |
| **… unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… verschiedene Kochverfahren bei der Zubereitung von Beilagen anwenden.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiterverarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Kaffee- und Heißgetränkespezialitäten zubereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rezepturen anwenden und Branchentrends umsetzen |  |  |  |  |
| Kaffee- und Heißgetränkespezialitäten präsentieren |  |  |  |  |
| **… verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Fleischarten und -teile erkennen |  |  |  |  |
| Verarbeitungsmöglichkeiten erklären |  |  |  |  |
| Teile der verschiedenen Fleischarten vorbereiten |  |  |  |  |
| Fleisch produktgerecht schneiden |  |  |  |  |
| **… die Zubereitungsarten im Kochverfahren durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Zubereitungsarten gerichtsbezogen anwenden |  |  |  |  |
| Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren |  |  |  |  |
| **… Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Knödelmassen erzeugen |  |  |  |  |
| pikante und süße Füllungen ableiten und herstellen |  |  |  |  |
| **… Fonds herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigsten Ableitungen herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Grundsaucen herstellen |  |  |  |  |
| Ableitungen von Grundsaucen erzeugen |  |  |  |  |
| Sauce Cumberland, Schnittlauchsauce, Apfelkren herstellen |  |  |  |  |
| **… Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Teige herstellen |  |  |  |  |
| Biskuits und Sandmassen herstellen |  |  |  |  |
| pikante Brotaufstriche herstellen |  |  |  |  |
| Cremen, Mousse und Saucen herstellen |  |  |  |  |
| mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Farcen herstellen |  |  |  |  |
| Geliermittel fachgerecht anwenden |  |  |  |  |
| mit Küchenmaschinen arbeiten |  |  |  |  |
| **… Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen |  |  |  |  |
| Mengen anpassen |  |  |  |  |
| **… eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| nationale und internationale Käsearten unterscheiden und unterschiedliche Käsearten empfehlen |  |  |  |  |
| **… nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rindsuppe zu Kraftsuppe verarbeiten |  |  |  |  |
| internationale Suppen zubereiten |  |  |  |  |
| Spezialsuppen herstellen |  |  |  |  |
| **… Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/ oder haltbar machen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| gängigste Verfahren zur Haltbarmachung anwenden |  |  |  |  |
| Konservierungsarten produktbezogen anwenden |  |  |  |  |
| mit Vakuumiergerät arbeiten |  |  |  |  |
| **... einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… alkoholfreie und alkoholische Mixgetränke zubereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rezepturen einhalten |  |  |  |  |
| Zubereitungsarten und Mixgetränkegruppen unterscheiden |  |  |  |  |
| Trends aufgreifen und neue Mixgetränke kreieren |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Herkunft, Verarbeitungs- und Zubereitungsmöglichkeiten erklären |  |  |  |  |
| gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden |  |  |  |  |
| Fische küchengerecht vorbereiten und bei Bedarf filetieren |  |  |  |  |
| Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten |  |  |  |  |
| **… klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Innereien küchenfertig vorbereiten und zubereiten |  |  |  |  |
| **… Speisen verkosten, verfeinern, vollenden und anrichten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Speisen entsprechend der betrieblichen Vorgaben vollenden |  |  |  |  |
| nach betrieblicher Vorgabe Speisen ansprechend anrichten und/oder garnieren |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Speisenzusammenstellung und -planung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen und geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen |  |  |  |  |
| gängige Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden |  |  |  |  |
| **… Gäste auf Basis des Speiseangebots beraten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln |  |  |  |  |
| **... Speisenkalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder á-la-carte-Geschäft durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| benötigte Mengen kalkulieren |  |  |  |  |
| Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen |  |  |  |  |
| Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften durchführen |  |  |  |  |
| **… Kunden über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| auf Kundenwünsche individuell eingehen |  |  |  |  |
| Warenbedarf ermitteln |  |  |  |  |
| betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote erstellen |  |  |  |  |
| **… Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Produkte und Lebensmittel kombinieren |  |  |  |  |
| Trends erkennen und umsetzen |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Warenwirtschaft

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… den Bestand an Lebensmitteln, Getränken und anderen Waren überprüfen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| feststellen, ob die für die Küche und Service benötigten Waren, Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen |  |  |  |  |
| Bestandsaufnahme durchführen |  |  |  |  |
| **... bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Ware übernehmen, Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen |  |  |  |  |
| Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren feststellen |  |  |  |  |
| Temperatur gekühlter und gefrorener Waren überprüfen |  |  |  |  |
| Wareneingang vermerken und Kontroll- oder Checklisten einsetzen |  |  |  |  |
| **… Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Ware produktgerecht lagern und Lagerprinzipien anwenden |  |  |  |  |
| Verfallsdaten beachten und kontrollieren |  |  |  |  |
| verdorbene Ware aussortieren und entsorgen |  |  |  |  |
| **… Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| nötige Vorarbeiten für Bestellungen leisten |  |  |  |  |
| Warenverbrauch feststellen und darauf basierend Warenbedarf ermitteln |  |  |  |  |
| **… bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
|  |  |  |  |  |
| **… Preise für Speisen, Getränke und Veranstaltungen kalkulieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| notwendige Mengen kalkulieren |  |  |  |  |
| Kalkulationen unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen und abgaberechtlicher Vorschriften durchführen |  |  |  |  |
| **… Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Qualität feststellen, Qualitätsverfall beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen |  |  |  |  |

Ausbildungsbereich

Abrechnung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** | **4. Lj** |
| **… Tages- oder Schichtabrechnungen mit einem digitalen Abrechnungssystem durchführen und den Kassenstand in Bezug auf die von ihm verkauften Speisen und Getränke kontrollieren.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliches Abrechnungssystem anwenden |  |  |  |  |
| bonierte und kassierte Umsätze auswerten |  |  |  |  |
| Bargeld zählen |  |  |  |  |
| Differenzen erkennen |  |  |  |  |
| **... seinen Tagesumsatz eigenständig abrechnen.** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kassenstand überprüfen |  |  |  |  |
| Tagesumsatz übergeben |  |  |  |  |