Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Restaurantfachmann/frau nach dem BGBl. I Nr. 32/2018 (139. 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	

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.**
Ihr Lehrling kann …	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	**1. Lj.**	**2. Lj.**	**3. 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.
...wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen.	✓	✓	✓
Überblick über die Tourismusbranche geben und Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen			
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 Ansprechpartner/innen 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			

Für den Ausbildungsinhalt im Detail siehe „Ausbildungsleitfaden Restaurantfachmann/frau“ auf www.qualitaet-lehre.at

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. 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			
... 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.
... 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			

Für den Ausbildungsinhalt im Detail siehe „Ausbildungsleitfaden Restaurantfachmann/frau“ auf www.qualitaet-lehre.at

Ausbildungsbereich
Mise en place

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. 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.	✓	✓	✓
Buffettische anlassbezogen stellen und decken			
benötigtes Equipment bereitstellen			
Buffet bestücken			
Buffet ab- und umbauen			
... die Schank und das Restaurant mit Getränken und Serviceutensilien bestücken.	✓	✓	✓
Getränke auffüllen			
Serviceutensilien aufteilen			
... nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren.	✓	✓	✓
Einhaltung der betrieblichen Qualitätskriterien überprüfen			
Nachbesserungen vornehmen			
... Function-Sheets auf Basis der Vereinbarung mit Kunden für gastronomische Veranstaltungen erstellen	✓	✓	✓

Ausbildungsbereich
Gästebetreuung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. 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			
... 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			

Für den Ausbildungsinhalt im Detail siehe „Ausbildungsleitfaden Restaurantfachmann/frau“ auf www.qualitaet-lehre.at

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... 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			
... 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			
... 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			
... 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 über das Spirituosenangebot beraten und sie über Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.	✓	✓	✓

Ausbildungsbereich
Service

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Speisen und Getränke servieren und abservieren.	✓	✓	✓
... Speisen aus der Küche übernehmen.	✓	✓	✓
... Buffets auffüllen.	✓	✓	✓
Teller und Besteck nachfüllen			
für Sauberkeit am Buffet sorgen			
... korrekt umdecken.	✓	✓	✓
... Speisen präsentieren und Vorlege- und Anrichtetechniken durchführen.	✓	✓	✓
... die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.	✓	✓	✓
... 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			

Für den Ausbildungsinhalt im Detail siehe „Ausbildungsleitfaden Restaurantfachmann/frau“ auf www.qualitaet-lehre.at

Ausbildungsbereich
Speisen und Getränke

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. 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.	✓	✓	✓
... Kaffee- und Heißgetränkespezialitäten zubereiten.	✓	✓	✓
Rezepturen anwenden und Branchentrends umsetzen			
Kaffee- und Heißgetränkespezialitäten präsentieren			
... eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen.	✓	✓	✓
nationale und internationale Käsearten unterscheiden und unterschiedliche Käsearten empfehlen			
... alkoholfreie und alkoholische Mixgetränke zubereiten.	✓	✓	✓
Zubereitungsarten und Mixgetränkegruppen unterscheiden			
Rezepturen einhalten			
Trends aufgreifen und neue Mixgetränke kreieren			
... 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
Warenwirtschaft

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... den Bestand an Getränken und anderen Waren überprüfen.	✓	✓	✓
feststellen, ob für das Service benötigte Waren 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			
Wareneingang vermerken			
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			

Für den Ausbildungsinhalt im Detail siehe „Ausbildungsleitfaden Restaurantfachmann/frau“ auf www.qualitaet-lehre.at

Ausbildungsbereich
Abrechnung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. 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			