

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Gastronomiefachmann/frau

Lehrzeit: 4 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

### Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½	4.
1.	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik								
2.	Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität (Qualitätsunterschiede, -kontrolle) und Verwendungsmöglichkeiten								
3.	Kenntnis aller Küchenbereiche								
	Einführung in die innerbetrieblichen Strukturen und Organisationen								
	Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen. Kenntnis der innerbetrieblichen Strukturen und Organisation								
4.	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken								
	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und der Schneidetechniken, Brat- und Kochfertigmachen der Rohware								
	Selbständiges Kochen der betrieblichen Speisenangebote								
5.	Mithilfe bei der Vollendung der im Betrieb angebotenen Produkte								
	Vollendung der Produkte. Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeisen								
	Zubereitung und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten; Zurichten u. Portionieren nach Gewichtstabellen								



## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½	4.
6.	Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insb. Backen, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden								
	Kenntnis über die Veränderung der Nahrungsmittel bei der Zubereitung, Koch- und Garverluste und ähnliches								
	Selbständiges Durchführen aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden								
7.	Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfel und Salaten								
	Herstellung von kleinen Speisen								
8.	Selbständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen								
9.	Herstellen von Suppen und den dazugehörigen Einlagen								
	Herstellen von Grundaufgussmittel zur Vorbereitung auf Grundsau- cen								
	Herstellen von kalten und warmen Saucen								
	Selbständiges Ansetzen und Vollenden von klaren, gebundenen und internationalen Suppen sowie von Ableitungen von Grundsau- cen								
10.	Grundkenntnisse über die heimische (österreichische und regiona- le) Küche								
	Kenntnis der heimischen, europäischen und internationalen Küche								
	Herstellen von heimischen sowie von wesentlichen europäischen und internationalen Gerichten								
11.	Selbständiges Bereitstellen der notwendigen Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place). Kenntnis aller Servierarten								
	Selbständiges Servieren (Einstellen) von Speisen und Getränken								
	Einstellung, Einrichten, Anrichten, Vorlegen und Plattenservice								
	Kenntnis aller Servierarten, selbständiges Durchführen aller Vorle- getechniken								
12.	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken								
13.	Kenntnis der verschiedenen Gläser und Besteckarten								
	Kenntnis der verschiedenen Spezialgläser- und Besteckarten								
14.	Kenntnis der verschiedenen Gedeckarten wie Frühstück, Couvert								
	Selbständiges Durchführen von verschiedenen Gedeckarten wie Frühstück, Couvert, Spezialgedecke								
15.	Kenntnis über das fachgerechte Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch								
	Kenntnis über die Vorbereitungstechniken zum Flambieren, Tranchieren, Filetieren und Marinieren.								
	Kenntnis von Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren								
	Selbständiges fachgerechtes Zurichten bzw. Teilen von Schlacht- fleisch, Wild, Geflügel und Fisch.								
	Portionieren und Verarbeiten								
	Durchführen der Verarbeitungstechniken Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche, soweit diese Verarbeitungstechniken vom Angebotsprogramm des Lehrbetriebes umfasst sind; in den übrigen Betrieben Kenntnis der Verarbeitungstechniken, Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Side- board oder in der Küche								



## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½	4.
16.	Kenntnis der verschiedenen Vorlegetechniken wie Gueridonservice. Kenntnis und Mitarbeit beim Gueridonservice								
	Kenntnis und Mitarbeit beim Gueridonservice Kenntnis und Mitarbeit beim Gueridonservice. Selbständiges Arbeiten am Gueridon								
17.	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Kenntnis über das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen								
	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen								
	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen. Selbständige Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen								
18.	Grundkenntnisse über Beratungs- und Verkaufsgespräche mit dem Gast								
	Allgemeines Verhalten im Gespräch mit dem Gast								
	Selbständiges Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mit dem Gast. Behandlung von Reklamationen und Beschwerden								
19.	Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache für das Verkaufsgespräch								
20.	Einführung in die Getränkemode								
	Kenntnis der gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen Getränke. Servieren von alkoholischen Getränken inkl. Wein und Bier. Servieren von nichtalkoholischen Getränken								
	Kenntnis der Getränke und deren Wirkung auf die Gesundheit								
	Kenntnis der verschiedenen Getränkesorten, deren Lagerung sowie der entsprechenden Getränketemperaturen beim Lagern und Servieren								
21.	Kenntnis der Rezepturen von Kaffeespezialitäten								
	Kenntnis von Kaffeespezialitäten. Barkunde - Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke								
	Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben; Barkunde - Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails								
	Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben; Barkunde; Herstellen der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails								
22.	Kenntnis über Zubereitung und Anrichten von Süß- und Mehlspeisen								
	Herstellen von Süß- und Mehlspeisen								
23.	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen								
	Kenntnis der verschiedenen Buffetarten								
	Verwerten der Abschnitte. Herstellen von kalten und warmen Vorspeisen								
24.	Grundkenntnis der Rezeptkartei								
	Kenntnis der Rezeptkartei								
25.	Kenntnis der Ernährungslehre und Kostformen wie Roh-, Schon-, Diät- und Vollwertkost								
26.	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke								



## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½	4.
27.	Kenntnis der verschiedenen gastronomischen Veranstaltungen sowie Kenntnis über deren Planung und Durchführung								
	Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen mit Hilfe aller im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel								
28.	Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen und deren Zusammensetzung. Kenntnis der Qualitätsmerkmale von Speisen und Getränken und ihrer Wirkung auf die Gesundheit								
	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge und der dazupassenden Getränke. Kenntnis über Aufbau und Funktion der Speisen- und Getränkekarte								
	Kenntnis der Tageskarte- und Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes								
29.	Kenntnis und Mitarbeit bei der Erstellung der Getränkekarte, Speisekarte und Tageskarte sowie Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. Österr. Weinanbaugebiete) und Bierarten								
	Mitarbeit beim Erstellen der Speisen- und Getränke-, Tages-, sowie Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. Österr. Weinanbaugebiete ua.) und Bierarten								
	Erstellen einfacher schriftlicher Menü- Angebote								
30.	Beratung der Gäste aus der Speisen- und Getränkekarte unter Anwendung gängiger Verkaufstechniken								
	Beratung der Gäste aus der Getränke- und Weinkarte sowie das praktische Arbeiten vor dem Gast (Präsentieren, Öffnen und Servieren)								
31.	Einschlägige Warenkontrolle und Warenlagerung. Unter Anleitung vergleichende Qualitätsmerkmale erkennen								
	Kenntnis über Einkauf und Verkauf von Waren. Kenntnis der einschlägigen Lagerverwaltung und Lagerkontrolle								
	Selbständiges Durchführen der einschlägigen Warenannahme								
	Wareneinkauf, Warenverkauf (Kalkulation)								
32.	Kenntnis der verschiedenen Arten der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung der EDV								
	Selbständiges Bonieren von Speisen und Getränken								
	Selbständiges Schreiben der Abrechnung; Durchführung der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung der EDV; Bedienen der elektronischen Kassensysteme								
33.	Mengenkalkulation, Erstellen einfacher schriftlicher Bestellungen								
	Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menü, a-la-carte Gerichte und Veranstaltungen								
34.	Kenntnis über die Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften								
35.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)								
36.	Kenntnis der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften								
37.	Kenntnis und Anwendung bürotechnischer und rechnergestützter Arbeitsmittel								



## L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½	4.
38.	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmittel								
39.	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere Mülltrennung, Entsorgung und Verwertung von alten Ölen und Fetten								
40.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit; insbesondere auch des nationalen Lebensmittelrechtes und des praktizierten EU-Lebensmittelrechtes; Kenntnis über erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen								

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

#### Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

#### Durchgeführte Abstimmungsgespräche

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