

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Restaurantfachmann/frau

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

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

E-Mail Adresse

### L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik						
2.	Selbständiges Bereitstellen der notwendigen Materialien und Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place)						
3.	Servieren (Einstellen von Speisen und Getränken)						
	Einstellen, Einreichen, Anrichten, Vorlegen und Plattenservice						
	Kenntnis aller Servierarten, selbständiges Durchführen aller Vorlegetechniken, Selbständiges Servieren von Speisen und Getränken						
4.	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken sowie Kaffee						
	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken						
5.	Kenntnis der verschiedenen Gedeckarten, wie Frühstück, Couvert						
	Selbständiges Durchführen verschiedener Gedeckarten, wie Frühstück, Couvert, Kenntnis der Spezialgedecke						
6.	Allgemeines Verhalten im Gespräch mit dem Gast. Grundkenntnisse der Kommunikation und Präsentationsfähigkeit						
	Kenntnis über Beratungs- und Verkaufsgespräche mit dem Gast. Durchführen von Kommunikationsübungen mit dem Ausbilder und Präsentationstechniken						
	Selbständiges Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mit dem Gast						
7.	Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
8.	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						
9.	Kenntnis über die Vorbereitungsarbeiten zum Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren						
	Kenntnis vom Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren						
	Durchführen der Verarbeitungstechniken Filetieren, Flambieren, Tranchieren, 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, Sideboard oder in der Küche						
10.	Kenntnis der verschiedenen Vorlegetechniken wie Gueridonservice						
	Kenntnis und Mitarbeiten beim Gueridon oder Sideboard						
	Selbständiges Arbeiten am Gueridon oder am Sideboard						
11.	Kenntnis der Herstellung von Speisen						
	Kenntnis der Herstellung von Speisen; Herstellen kleiner Speisen						
	Herstellen von Speisen						
12.	Kenntnis der Menüzusammenstellung						
	Kenntnis der Menüzusammenstellung und der Speisenfolge						
	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge sowie der dazu passenden Getränke						
13.	Grundkenntnisse der heimischen Küche						
	Kenntnis der heimischen Küche sowie der wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte						
14.	Grundkenntnisse der einfachen gastronomischen Fachausdrücke						
	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke						
15.	Kenntnis über die gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen offenen Getränke						
16.	Kenntnis der Getränke und deren Wirkung auf die Gesundheit						
17.	Einführung in die Getränkekunde						
	Kenntnis der verschiedenen Getränkesorten, der Getränkelagerung sowie der entsprechenden Getränketemperaturen beim Lagern und Servieren						
18.	Kenntnis über Rezepturen von Kaffeespezialitäten						
	Kenntnis von Kaffeespezialitäten; Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben						
19.	Barkunde - Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails						
	Herstellung einfacher Mischgetränke sowie internationaler Cocktails						
20.	Kenntnis über Aufbau und Funktion der Speise- und Getränkekarte, Kenntnis der Erstellung der Getränkekarte						
	Mitarbeit bei der Gestaltung der Speisekarte sowie der Tageskarte unter Berücksichtigung des saisonalen Speisen- und Getränkeangebots, Tageskartenerstellung handschriftlich						

Beratung der Gäste aus der Speise- und Getränkekarte unter Anwendung gängiger Verkaufstechniken						
---	--	--	--	--	--	--

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
21.	Erstellen einfacher schriftlicher Menüangebote						
22.	Grundkenntnisse über die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale von Speisen und Getränken						
	Kenntnis der Zusammensetzung und der Qualitätsmerkmale von Speisen. Kenntnis der Zusammensetzung und der Qualitätsmerkmale von Getränken						
23.	Mitarbeit beim Erstellen der Getränke- sowie der Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inklusive österreichischer Weinanbaugebiete) und Bierarten						
	Beratung der Gäste aus der Getränke- und Weinkarte sowie das praktische Arbeiten vor dem Gast (Präsentieren, Öffnen und Servieren)						
24.	Kenntnis der Grundbegriffe der Ernährungslehre und der verschiedenen Kostformen, wie Roh-, Schon- und Vollwertkost						
25.	Kenntnis verschiedener gastronomischer Veranstaltungen sowie ihrer Planung und Durchführung						
	Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen mit Hilfe aller im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel						
26.	Kenntnis der verschiedenen Gläser und Besteckarten						
	Kenntnis der verschiedenen Spezialgläser- und Spezialbesteckarten						
27.	Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation						
	Kenntnis der verschiedenen Arten der innerbetrieblichen Abrechnung sowie selbständiges Bonieren von Speisen und Getränken						
	Selbständiges Schreiben der Abrechnung; Durchführen der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung und Anwendung der im Betrieb vorhandenen rechnergestützten Arbeitsmittel; Bedienen von elektronischen Kassensystemen						
28.	Warenkontrolle, Warenlagerung						
	Einschlägige Warenkontrolle und Warenlagerung. Unter Anleitung vergleichende Qualitätsmerkmale erkennen						
	Kenntnis der einschlägigen Lagerverwaltung, Lagerkontrolle; selbständige Durchführung der einschlägigen Warenannahme						
29.	Wareneinkauf, Warenverkauf; (Kalkulation)						
30.	Kenntnis und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen, elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel						
31.	Grundkenntnisse der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften						
	Kenntnis der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften						
32.	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere hinsichtlich einer zweckmäßigen Entsorgung; Abfalltrennung						
33.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)						
34.	Kenntnisse 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						
35.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						

(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			