

Name des Lehrlings: \_\_\_\_\_ Lehrberuf: **Restaurantfachmann/-frau**  
 Eintrittsdatum: \_\_\_\_\_

Legende:      - nicht ausreichend      o ausreichend      + sehr gut

<b>BERUFSBILD - 1. LEHRJAHR</b>	<b>1. HALBJAHR</b>	<b>2. HALBJAHR</b>
Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache		
Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der Arbeitsgeräte und Maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik		
Kenntnisse über und sorgfältiger Umgang mit Glas, Besteck, Servietten		
Vorbereitungsarbeiten (Mise en place)		
Fachausdrücke		
Kenntnisse im Frühstücksservice: Arten, Buffet – Aufbau		
Erster Gastkontakt, Gespräche, Begrüßung, Freundlichkeit, Verabschiedung		
Kenntnisse über Speise- und Getränkekarte		
Kenntnisse über gastronomische Sonderveranstaltungen		
Servieren von Speisen, Tellerservice, Einstellen von Getränken		
Getränk Kunde: heiße, alkoholische und alkoholfreie Getränke		
Warenkunde, Lagerung, Warenkontrolle bei Lieferung (speziell bei Frischprodukten wie Milch, Fleisch und Obst)		
Kenntnisse Herstellung von Speisen/Menüzusammenstellung, Qualitätsmerkmale		
Mise en place für Flambieren, Tranchieren, Filetieren, Marinieren		
Vorlegetechniken (Gueridon Service etc.)		
Erste Hilfe		

<b>1. HALBJAHR</b>
<b>Resümée:</b>
<b>Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:</b>
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

<b>2. HALBJAHR</b>
<b>Resümée:</b>
<b>Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:</b>
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

<b>Besuchte Fortbildungsveranstaltungen (intern oder extern, Titel der Veranstaltung)</b>	<b>Datum</b>

<b>BERUFSBILD - 2. LEHRJAHR</b>	<b>1. HALBJAHR</b>	<b>2. HALBJAHR</b>
Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache		
Anwendung der im Betrieb eingesetzten elektronischen Arbeitsmittel		
Qualitätsmerkmale, Qualitätskontrolle und Warenlagerung der Speisen/Getränke		
Fachausdrücke, Spezialbesteck, Spezialgläser, Umgang mit Tischwäsche		
Selbständiges Arbeiten: Vorbereitungsarbeiten, Servieren (Einstellen, Vorlegen, Einreichen), verschiedene Gedeckarten (Frühstück, Couvert, Spezialgedecke)		
Getränk Kunde: Spezialgetränke , Kaffeespezialitäten (Zubereiten und Servieren)		
Barkunde: Kenntnis der wichtigsten Mixgetränke und internationalen Cocktails		
Wein service: Servieren, Temperatur, Lagerung und Mitarbeit bei Erstellen der Getränke-/Weinkarte (verschiedene Weinsorten)		
Kenntnis über Käseservice, Flambieren, Tranchieren, Filetieren und Marinieren		
Menüzusammenstellung, Speisenfolge, eigenständiges Ordnen von Speisen, Umgang mit Extrawünschen (Änderung Beilagen etc.), passende Weine und Mitarbeit bei Gestaltung der Speise-/Tageskarte		
(Selbständige) Betreuung am Gästetisch – Wein, Nachservice, Kenntnis über Beratungs- und Verkaufsgespräch		
Kommunikation: Umgangsformen, Beschwerdemanagement, Stress-Situationen		
Kenntnis der Herstellung von Speisen, Herstellen kleiner Speisen		
Kenntnisse über heimische und internationale Küche		
Kenntnis und Mitarbeit bei Gueridon und Sideboard		
Kenntnis der Grundbegriffe der Ernährungslehre und der verschiedenen Kostformen (Roh-, Schon- und Vollwertkoste)		

<b>1. HALBJAHR</b>
<b>Resümée:</b>
<b>Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:</b>
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

<b>2. HALBJAHR</b>
<b>Resümée:</b>
<b>Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:</b>
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

<b>Besuchte Fortbildungsveranstaltungen (intern oder extern, Titel der Veranstaltung)</b>	<b>Datum</b>

<b>BERUFSBILD - 3. LEHRJAHR</b>	<b>1. HALBJAHR</b>	<b>2. HALBJAHR</b>
Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache		
Kenntnisse aller Servierarten, selbständiges Speise- und Getränkeservice, Gedeckarten (Frühstück, Couvert, Spezialgedecke)		
Selbständiger Ablauf am Gästetisch (Begrüßung, Beratung bis Abrechnung) mit allen verkaufsfördernden Gesprächen		
Kommunikation: berufliche Umgangsformen, Umgang mit Reklamationen (Beschwerdemanagement), selbständig Entscheidungen treffen, Stress-Situationen		
Kenntnis bzw. wenn - im Betrieb angeboten - Durchführung von Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche		
Fachausdrücke, Herstellen von Speisen		
Menüzusammenstellung, Speisenfolge, eigenständiges Ordnen von Speisen, Umgang mit Extrawünschen (Änderung Beilagen etc.), passende Weine und Mitarbeit bei Gestaltung der Speise-/Tageskarte		
Kenntnisse über heimische und internationale Küche		
Weinkunde: Beratung, Präsentieren, Öffnen, Servieren, Temperatur, Lagerung und Mitarbeit bei Erstellen der Getränke-/Weinkarte (verschiedene Weinsorten), Spezialweine, Spezialtechniken (Dekantieren, rasches Temperieren), Umgang mit fehlerhaften Weinen, Weinprobe		
Lagerung: richtige Lagerung, Rotationsprinzip, Lagertemperaturen, Kontrolle		
Barkunde: Herstellen der wichtigsten Mixgetränke und internationalen Cocktails		
Kaffeespezialitäten (Zubereiten und Servieren)		
Eigenständiges Erstellen eines schriftlichen Angebots		
Kenntnis der Grundbegriffe der Ernährungslehre und Roh-, Schon- Vollwertkost		
Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen (mit wem, was, wann, Mise en place)		
Selbständiges Schreiben einer Rechnung, Durchführen der Abrechnung unter Anwendung rechnergestützten Arbeitsmittel, Bedienen von elektronischen Kassen		
Wareneinkauf, Warenverkauf (Kalkulation)		
Erstellen und Einsatz von Dienstplänen		
Eigenes Dekorieren von Tischen und Buffets		

<b>1. HALBJAHR</b>
<b>Resümée:</b>
<b>Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:</b>
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

<b>2. HALBJAHR</b>
<b>Resümée:</b>
<b>Geplante Schwerpunkte/Ausbildungsvorhaben für die nächsten Monate:</b>
Unterschrift Ausbilder, Datum:
Unterschrift Lehrling, Datum:

<b>Besuchte Fortbildungsveranstaltungen (intern oder extern, Titel der Veranstaltung)</b>	<b>Datum</b>