



IHK zu Coburg

***Ausbildungsbegleitschein
für die Berufsausbildung
zur Fachkraft im Gastgewerbe***

Name des/der Auszubildenden

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Dieser Ausbildungsbegleitschein ist als Hilfe für die tägliche Ausbildungspraxis gedacht. Er ist auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe erstellt worden und enthält die Mindestanforderungen der betriebspraktischen Ausbildung.

Der/die Auszubildende kreuzt die im Laufe der Ausbildungszeit erlernten Fertigkeiten und Kenntnisse an. Bis zur Zwischenprüfung - also im 1. Ausbildungsjahr - sind die mit einem (*) gekennzeichneten Ausbildungsinhalte zu vermitteln und zu erlernen. Am Ende der Ausbildung müssen alle aufgeführten Ausbildungsinhalte vermittelt worden sein.

RECHTSGRUNDLAGEN

a) **Berufsbildung und Ausbildungsvertrag**

- Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären
- gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen
- wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen

b) **Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit**

- Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen
- berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden
- Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten
- Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen

c) **Umweltschutz**

- mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären
- Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung erklären
- Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

KÜCHE

- a) Einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche nach fachlichen Regeln vor- und zubereiten sowie anrichten und garnieren (*)**
- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
 - vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten
 - Kalte Platten verschiedener Art (z. B. Wurst, Käse, Schinken, Braten)
 - Belegte Brote und Sandwiches (z. B. Fisch, Fleisch, Käse, Schinken, Wurst, Geflügel)
 - Rohkostsalate (von oder mit Apfel, Karotte, Sellerie, Blaukraut, Rettich), einfach und kombiniert
 - Salate von Blattsalaten (z. B. Kopfsalat, Feldsalat, Chinakohl-, Chicoree-, Endivien-, Radicchio-, Eissalat, Lollo rosso, Eichblattsalat)
 - Salate von Salatgemüsen, roh und/oder gekocht (z. B. Gurken, Kartoffeln, Blumenkohl, Grüne Bohnen, Weißkraut, Blaukraut, Paprika, Rote Bete, Tomaten)
 - Vorspeisen-Cocktails (z. B. Geflügel, Garnelen)
 - Kombinierte Salate (z. B. Rindfleisch, Geflügel, Fisch, Bayerischer- und Schweizer Wurstsalat)
 - Quarkspeisen und Käsezubereitungen (z. B. angemachter Sahnequark mit Bananen, Früchtequark, angemachter Camembert, passierter Edelpilzkäse, Kräuterquark)
 - Salat von frischen Früchten
- b) Einfache Eierspeisen vor- und zubereiten; zum Beispiel: (*)**
- Spiegelei mit Speck oder Schinken
 - Rührei mit Kräutern oder Schinken/Speck
- c) Einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten; zum Beispiel: (*)**
- Toastgerichte (z. B. Schinken, Käse, Salami, Tomaten)
 - Kurzbratgerichte (z. B. Schnitzel, Kotelett, Medaillons)
- d) Frühstücks- und Kaffeeküche betreuen (*)**
- Herstellung von Frühstücksextras (Früchte, z. B. halbe Grapefruit, Müsli)
 - Vorbereitung eines Frühstücksbüfets
 - bei der Produktpräsentation mitwirken
- e) Allgemeine Kenntnisse über Verwendungsmöglichkeiten von Schlachtfleisch, Geflügel, Wild und Fisch (*)**

SERVICE

a) Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

- Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen (*)
- Gastgeberfunktion wahrnehmen
- Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln
- Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen
- Gäste empfangen und betreuen (*)
- berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden (*)
- Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren
- Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten (*)
- berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden

b) Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant ausführen; zum Beispiel: (*)

- Menagen säubern
- Tafelgeräte (Kerzenständer, Rechaud, Vasen) reinigen
- Bestecke, Gläser, Porzellan polieren
- Wäschesortiment auffüllen
- Tischwäsche auflegen
- Servietten falten (mind. 3 verschiedene Formen)
- Dreigangmenü mit Gläsern für korrespondierende Getränke eindecken
- Viergangmenü mit Gläsern für korrespondierende Getränke eindecken

c) Stellen und Dekorieren von Tischen, Tafeln und Tafelformen (U-Form, T-Form, Block) (*)**d) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln servieren und ausheben (*)**

- Tragen von Tellern (Obergriff, Untergriff)
- Eindecken, Einsetzen und Ausheben von Tellern, Besteck und Gläsern
- Speisen servieren unter Beachtung verschiedener Servierarten (Tellerservice, Plattenservice)
- Ablauf eines Banketts
- Getränke öffnen, einschenken
- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken
- bei Service- und Menübesprechungen mitwirken

- e) **Verschiedene Bonierungsarten nennen**
- f) **Beim Gast abrechnen**
- g) **Verabschiedung des Gastes** (*)
- h) **Tageseinnahmen abrechnen**

REINIGEN UND PFLEGEN DER Gasträume UND IHRER EINRICHTUNGEN, PFLEGE DER WÄSCHE
--

- a) **Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung** (*)
 - Arbeitsschritte planen
 - Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten
 - Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen
 - Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen
 - Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
- b) **Hygiene** (*)
 - Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden
 - Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
- c) **Gasträume reinigen und pflegen** (*)
- d) **Wäsche unter Anleitung pflegen und lagern (Sortieren nach Größe, Farbe und entsprechend der Pflegesymbole)** (*)

BÜFETT

- a) **Vorbereitungsarbeiten am Büfett für den Ausschank von Getränken ausführen (*)**
- Büfett zur Inbetriebnahme vorbereiten
 - Getränke entsprechend der Ausschank-Temperatur lagern
 - Reinigen, Polieren und Bereitstellen von Gläsern
 - Schankanlage bedienen und reinigen
 - Kennenlernen des Reinigungsverfahrens von Getränkeleitungen
 - Fassbieranschlag und -pflege
- b) **Verschiedene Arten von Getränken beschreiben (*)**
- unter- und obergärige Biere
 - in- und ausländische Spirituosen
 - Sekt oder Champagner
 - deutsche oder ausländische Weine und deren Qualitätsmerkmale
 - alkoholfreie Getränke
- c) **Über Maßeinheiten Auskunft geben, bei (*)**
- Flaschen
 - Gläser
 - Karaffen
- d) **Getränke ausgeben und unter Verwendung der entsprechenden Gläser ausschenken (*)**
- e) **Aufgussgetränke und andere heiße Getränke herstellen; zum Beispiel: (*)**
- Kaffee (Filterverfahren, Druckverfahren, Automat)
 - Tee (anregend oder beruhigend)
 - Kakao und Trinkschokolade
 - alkoholfreie Heißgetränke (heiße Zitrone)
 - alkoholhaltige Heißgetränke (Glühwein, Grog)
- f) **Alkoholfreie Erfrischungs- und Mischgetränke herstellen und ausschenken (*)**
- frisch ausgepresste Säfte
 - Eiskaffee
 - Eistee
 - Eisschokolade
 - Golden Ginger
 - Florida
- g) **Alkoholhaltige Standard-Mischgetränke herstellen und ausschenken**
- Radler
 - Fruchtmark, mit Sekt aufgefüllt
 - Bowlen
- h) **Bei der Büfettabrechnung und -kontrolle mitwirken**
- Bestandskontrolle
 - Warenanforderung
 - Warenannahme, -kontrolle
 - Bonkontrolle (Mengenkontrolle)

WIRTSCHAFTSDIENST

Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen, Pflege der Wäsche

- a) **Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten** (*)
- b) **Gästeräume reinigen und pflegen** (*)
- c) **Wäsche unter Anleitung pflegen und lagern** (*)
 - Sortieren nach Größe, Qualität, Waschtemperatur, Farbe, Farbechtheit, Pflegesymbole, Verschmutzungsgrad
 - Restaurantwäsche waschen, mangeln, bügeln, falten und lagern
- d) **Wäschekontrolle ausführen** (*)
 - Bestandskontrolle
 - Wäschetausch
 - Mängelkontrolle
- e) **Fundsachen und liegengebliebene Sachen** (*)
- f) **Kenntnisse über Reinigungsmittel sowie deren umweltbewusster Einsatz** (*)

BÜROORGANISATION UND -KOMMUNIKATION

- a) **arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen**
- b) **Schriftstücke registrieren und ablegen**
- c) **Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern**
- d) **gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden**
- e) **Speisekarten schreiben und vervielfältigen**
- f) **Bonkontrolle unter Anleitung durchführen**
- g) **Lieferscheine und Rechnungen überprüfen**
- h) **Zahlungsvorgänge bearbeiten**

WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG

- a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen
- b) verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten
- c) bei Werbeaktionen mitwirken
- d) anlassbezogene Dekorationen ausführen
- e) werbewirksame Angebote erstellen

ARBEITEN IN DER MAGAZINVERWALTUNG / WARENWIRTSCHAFT

- a) Bezugsquellen ermitteln und Angebote einholen
- b) Angebote hinsichtlich Art, Beschaffenheit, Preis, Menge, Qualität, Verpackungskosten, Lieferzeit, Liefer- und Zahlungsbedingungen vergleichen
- c) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln
- d) Bestellungen einleiten
- e) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten
- f) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern
- g) Lagerbestände kontrollieren
- h) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen

ANHANG**GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN**

Bezeichnung	Anwendung	Wichtige Zutaten
Nach Bäckerinart à la boulangère	Lamm, Hammel, Schwein	Rohe Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Jus geschmort
Baden-Baden	Wild	Wildrahmsoße, halbierte und mit Preiselbeeren (Johannisbeergelee) gefüllte Birnen
Nach Berliner Art à la berlinoise	Kalbsleber	Apfelringe, Röstzwiebeln
Nach Bordeauxer Art à la bordelaise	Rind, Kurzbratfleisch	Bordelaiser Soße, Markeinlage
Doria	Fisch	Oval geformte, in Butter gedünstete frische Gurke, Zitrone, Petersilie
Nach Florentiner Art à la florentine	Fisch, Geflügel, Eier, Fleisch	Blattspinat, Mornaysoße
Nach Gärtnerinart à la jardinière	Fleisch	Bukettweise mit verschiedenen frischen Gemüsen umlegt
Nach Jägerart à la chasseur	Geflügel, Fleisch	Waldpilze, Croûtons
Nach Mailänder Art à la milanaise	Fleisch/Kalb	Julienne von Pökeltzunge, Schinken, Champignons, Trüffel, Käse, Tomatensoße
Nach Müllerinart à la meunière	Fisch	Butter, Petersilie, Zitronenscheiben
Orly	Fisch, Gemüse	Bierteig, Tomatensoße
Rossini	Rind/Tournedos	Gänseleberscheiben, Trüffelscheiben, Croûtons, Madeirasoße
Wellington	Rind, Kalb	Blätterteighülle, Duxelles, Trüffelsoße

SOßEN

WEIßE SOßEN AUF DER BASIS BÉCHAMEL		
Grundsoße Bechamelsoße <i>Ableitungen:</i> Rahmsoße Käsesoße Meerrettichsoße	Sauce Béchamel Sauce à la crème Sauce Mornay Sauce au raifort	Weißer Mehlschwitze (Roux blanc), aufgefüllt mit Milch oder mit Milch und hellem Fond Sahne, Butter Sahne, Eigelb, Butter, geriebener Käse Sahne, Meerrettich, Butter
WEIßE SOßEN AUF DER BASIS VELOUTÉ		
Weißer Grundsoße Kalbsgrundsoße <i>Ableitung:</i> Deutsche Soße Geflügelgrundsoße <i>Ableitung :</i> Geflügelrahmsoße Fischgrundsoße <i>Ableitung :</i> Weißweinssoße	Velouté Velouté de veau Sauce allemande Velouté de volaille Sauce suprême Velouté de poisson Sauce au vin blanc	Weißer Mehlschwitze (Roux blanc), aufgefüllt mit der entsprechenden Brühe (Fond) Mehlschwitze, Kalbsbrühe Eigelb, Sahne, Champignonfond Mehlschwitze, Geflügelbrühe Sahne, Butter Mehlschwitze, Fischbrühe Weißwein, Sahne, Eigelb, Butter
BRAUNE SOßEN AUF DER BASIS DEMIGLACE		
Grundsoße Braune Kraftsoße <i>Ableitungen:</i> Bordelaiser Soße (Bordeauxer Soße) Madeirasoße	Demiglace Sauce bordelaise Sauce madère	Knochen mit Röstgemüse (Mirepoix) rösten, glacieren, aufgefüllt mit brauner Brühe Rotweinreduktion, Markeinlage Madeirawein, Butter
BRATENSAFT – JUS		
Beim Braten von Fleisch ausgetretener Fleischsaft, rohstofftypisch, eventuell reduziert, entfettet, gegebenenfalls durch Zugabe von Wein oder Ähnlichem verfeinert		
TOMATENSOßE – SAUCE TOMATE		
Röstgemüse und Tomaten anschwitzen, aufgefüllt mit Brühe, passieren		
WILDGRUNDSOßE – SAUCE GIBIER		
Grundsoße Wildsoße <i>Ableitungen:</i> Wildrahmsoße Wildpfeffersoße Wacholdersoße	Sauce gibier Sauce venaison Sauce poivrade Sauce au genièvre	Wildknochen mit Röstgemüse rösten, glacieren, aufgefüllt mit brauner Wildbrühe Zwiebeln, Johannisbeergelee, Zitronensaft, Crème fraîche Speck, Zwiebeln, Weißwein, Pfefferkörner, Butter Speck, Zwiebeln, Rotwein, Wacholderbeeren, Gin

AUFGESCHLAGENE WARMER SOßEN		
Grundsoße Holländische Soße	Sauce hollandaise	Weißwein, Essig, Eigelb, geklärte Butter, Zitronensaft
Bearner Soße	Sauce béarnaise	Weißwein, Estragonessig, Eigelb, geklärte Butter oder Ableitung der holländischen Soße, Estragon, Kerbel
<i>Ableitungen:</i>		
Schaumsoße Choronsoße	Sauce mousseline Sauce Choron	geschlagene Sahne, Zitronensaft Tomatenpüree, Estragon, Kerbel oder Bearner Soße und Tomatenpüree
KALTE SOßEN / DRESSINGS		
Grundsoße Mayonnaise	Sauce mayonnaise	Eigelb, Salz, Zitronensaft, Öl
<i>Ableitungen:</i>		
Remouladensoße Tatarensoße	Sauce rémoulade Sauce tartare	Gewürzgurken, Kapern, Sardellen, Kräuter, Senf gehackte Eier, Schnittlauch
Cumberlandsoße	Sauce Cumberland	Orangenzeste, Orangen- und Zitronensaft, Johannisbeergelee, Preiselbeeren, Rotwein, englisches Senfpulver, Cayennepfeffer
Cocktailsoße	-	Mayonnaise, Ketchup, Zitronensaft, Cognac, Sahne, Meerrettich
Essig-Öl-Kräuter-Soße	Sauce vinaigrette	Essig, Öl, Kräuter, Zwiebeln
French Dressing	-	Essig, Öl, Senf
Grüne Soße	Sauce verte	Mayonnaise, Sahne, Joghurt, Zitronensaft, frische grüne Kräuter

MENÜKUNDE

KLASSISCHE SPEISENFOLGE

Kalte Vorspeise
 Suppe
 Warme Vorspeise
 Fischgericht
 Sorbet
 Fleischgericht
 Käse
 Dessert

REIHENFOLGE DER BESTANDTEILE EINES GERICHTS AUF DER SPEISENKARTE

Zubereitungsart
Hauptrohstoff
Garnitur
Soße
Gemüse
Pilze
Sättigungsbeilage
Salat
Kalte Beigaben

WEINANBAUGEBIETE

DEUTSCHLAND

Herkunftsbezeichnungen für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

Bestimmte Anbaugebiete	
Ahr	Pfalz
Baden	Rheingau
Franken	Rheinhessen
Hessische Bergstraße	Saale-Unstrut
Mittelrhein	Sachsen
Mosel	Württemberg
Nahe	

EUROPÄISCHE LÄNDER

Land	Gebiet	Weine/Weinorte
Frankreich	Bordeaux	
	Bourgogne (Burgund)	
	Beaujolais	
	Côtes du Rhône	
	Alsace (Elsaß)	
	Val de Loire	
Italien		Lambrusco
		Barolo, Barbaresco, Gavi
		Chianti, Brunello
		Orvieto
		Valpolicella, Prosecco, Bardolino, Soave
Österreich		Rust
		Gumpoldskirchen (weiß) Krems (weiß)
		Dürnstein (weiß)
Spanien		Rioja (rot)
		Vega Sicilia

LIKÖRWEINE

Land	Likörweine
Griechenland	Samos
Italien	Marsala
Portugal	Portwein Madeira
Spanien	Sherry Malaga
Ungarn	Tokajer

1. Teil der Zwischenprüfung

Es wird bestätigt, dass die angekreuzten Ausbildungsinhalte vermittelt worden sind.

(Unterschrift des Ausbilders)

(Unterschrift des Auszubildenden)

2. Teil der Abschlussprüfung

Es wird bestätigt, dass alle angekreuzten Ausbildungsinhalte vermittelt worden sind.

(Unterschrift des Ausbilders)

(Unterschrift des Auszubildenden)