



**IHK zu Coburg**

***Ausbildungsbegleitschein  
für die Berufsausbildung  
zum Hotelfachmann/zur Hotelfachfrau***

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

<b>KÜCHE</b>
--------------

- 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 (\*)**

<b>SERVICE</b>
----------------

**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**

<b>REINIGEN UND PFLEGEN DER GASTRÄUME UND IHRER EINRICHTUNGEN, PFLEGE DER WÄSCHE</b>
--

- 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)** (\*)

<b>BÜFETT</b>
---------------

- 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
  - Gläsern
  - 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) **Alkohohlhaltige Standard-Mischgetränke herstellen und ausschenken**
- Radler
  - Fruchtmark, mit Sekt aufgefüllt
  - Bowlen
- h) **Bei der Büfettabrechnung und -kontrolle mitwirken**
- Bestandskontrolle
  - Warenanforderung
  - Warenannahme, -kontrolle
  - Bonkontrolle (Mengenkontrolle)

<b>ETAGE / WIRTSCHAFTSDIENST</b>
----------------------------------

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

- a) **Gästezimmer herrichten und auf Vollständigkeit kontrollieren** (\*)
- Gästezimmer für Anreise und Bleibe herrichten
  - Gäste-Bad/Dusche/WC für Anreise und Bleibe herrichten
  - Zimmerkontrolle (Preisverzeichnis, Zimmertelefon, Fluchtweg, Gästeartikel)
  - Fundsachen/liegendegebliebene Sachen
- b) **Wäsche unter Anleitung pflegen und lagern** (\*)
- Sortieren nach Größe, Qualität, Waschtemperatur, Farbe, Farbechtheit, Pflegesymbole, Verschmutzungsgrad
  - Hotel- und Restaurantwäsche waschen, mangeln, bügeln, falten und lagern
- c)  **Kenntnisse über Wäschequalitäten** (\*)
- d)  **Kenntnisse über Reinigungsmittel sowie deren umweltbewusster Einsatz** (\*)
- e) **Wäschekontrolle ausführen** (\*)
- Bestandskontrolle
  - Wäschetausch
  - Mängelkontrolle
  - Personaleinsatz planen

<b>ARBEITEN IN DER HOTELORGANISATION</b>
--

- a) **Dienst- und Organisationspläne unter Berücksichtigung rationeller Arbeitsabläufe und -verfahren erarbeiten**
- Mitwirkung bei der Erstellung eines Wochendienstplans
- b)  **Den Ablauf von Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen planen und bei der Durchführung mitwirken**
- c)  **Über GEMA, Tanzerlaubnis, Sperrzeit-Verordnung Auskunft geben**

## ARBEITEN IN DER MAGAZINVERWALTUNG

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

## EMPFANG

- Telefonanlage und Telefax bedienen**
- Verhalten am Telefon**
- Anfragen und Reservierungen entgegennehmen**  
mündlich, telefonisch, schriftlich (mit den erforderlichen Angaben)
- Reservierungspläne bearbeiten und Zimmerbelegung festlegen**
- Informations- und Kommunikationstechniken aufgabenorientiert einsetzen (E-mail, Internet)**
- Korrespondenz führen**
- Zimmerzuteilung**
- Hotelgäste empfangen (Check-in)**  
Begrüßung, Meldeschein, Zimmerschlüssel, Hotelpass, Gepäck, Fahrzeug
- Ausgefüllte Meldevordrucke überprüfen, Gästekarteien und Gästestatistiken führen**
- Das Weck- und das Fundbuch sowie das Hoteljournal führen**



**Hotelrechnungen erstellen**

- maschinell, manuell
- Verbuchen von Restanten und Kreditoren (à-conto-Zahlung), Debitoren

**Hotelkasse unter Anleitung führen**

- Telefonkasse, Portokasse, Wechselgeld, Einnahmen, Ausgaben

- Tages- und Kassenberichte sowie Belegungs- und Beherbergungsstatistiken erstellen**

- Bank-Card (Maestro), Reiseschecks und Kreditkarten entgegennehmen und überprüfen**

- Fremde Währungseinheiten umrechnen**

- Abrechnungen mit Reisebüros und Veranstaltern kennen lernen  
Voucher, Provision**

**Auskünfte erteilen**

- Touristische Informationen
- Beförderungsmöglichkeiten und -bedingungen im Personen-, Gepäck- und Frachtverkehr

**Die Bedeutung des Beherbergungsvertrages und die Haftung erklären**

- Allgemeine Geschäftsbedingungen
- Stornoregelungen/Ausfallrechnungen erstellen
- Gästedepot

- Verkehrssicherungspflicht (Unfallverhütungsmaßnahmen im Innen- und Außenbereich)**

<b>ARBEITEN IM BÜRO</b>
-------------------------

- Speisekarten schreiben und vervielfältigen**
- Bonkontrolle unter Anleitung durchführen**
- Lieferscheine und Rechnungen überprüfen**
- Zahlungsvorgänge bearbeiten**
- Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen**
- Schriftstücke registrieren und ablegen**

- Büromaschinen bedienen**
- EDV-Hotelbuchungssystem kennen lernen**
- Gesetzliche und hausinterne Inventuren auswerten**
- Grundlagen der Kostenrechnung und Kalkulation vermitteln**
  - Materialkosten
  - Wareneinsatz
  - Gemeinkosten
  - Selbstkosten
  - Gewinnaufschlag
  - Kalkulierter Preis
  - Mehrwertsteuer
  - Inklusivpreis
  - Vereinfachte Kalkulation mit Multiplikationsfaktor anwenden können
- Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern**
- Gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden**
  
- Werbung und Verkaufsförderung**
  - Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen
- verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten**
- bei Werbeaktionen mitwirken**
- anlassbezogene Dekorationen ausführen**
- werbewirksame Angebote erstellen**
  
- Marketing**
  - Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen
  - Ergebnisse von Marketingmaßnahmen kontrollieren
  - Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit durchführen
  - auf Verkaufsgespräche vorbereiten
  - an Verkaufsgesprächen teilnehmen

**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	Wildrahmsauce, 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, Mornaysauce
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, Madeirasauce
Wellington	Rind, Kalb	Blätterteighülle, Duxelles, Trüffelsoße

**SOßEN**

WEIßE SOßEN AUF DER BASIS BÉCHAMEL		
Grundsoße Bechamelsoße	Sauce Béchamel	Weißer Mehlschwitze (Roux blanc), aufgefüllt mit Milch oder mit Milch und hellem Fond
<i>Ableitungen:</i>		
Rahmsoße Käsesoße Meerrettichsoße	Sauce à la crème Sauce Mornay Sauce au raifort	Sahne, Butter Sahne, Eigelb, Butter, geriebener Käse Sahne, Meerrettich, Butter
WEIßE SOßEN AUF DER BASIS VELOUTÉ		
Weißer Grundsoße	Velouté	Weißer Mehlschwitze (Roux blanc), aufgefüllt mit der entsprechenden Brühe (Fond)
Kalbsgrundsoße <i>Ableitung:</i> Deutsche Soße	Velouté de veau Sauce allemande	Mehlschwitze, Kalbsbrühe Eigelb, Sahne, Champignonfond
Geflügelgrundsoße <i>Ableitung :</i> Geflügelrahmsoße	Velouté de volaille Sauce suprême	Mehlschwitze, Geflügelbrühe Sahne, Butter
Fischgrundsoße <i>Ableitung :</i> Weißweinssoße	Velouté de poisson Sauce au vin blanc	Mehlschwitze, Fischbrühe Weißwein, Sahne, Eigelb, Butter

BRAUNE SOßEN AUF DER BASIS DEMIGLACE		
Grundsoße Braune Kraftsoße	Demiglace	Knochen mit Röstgemüse (Mirepoix) rösten, glacieren, aufgefüllt mit brauner Brühe
<i>Ableitungen:</i>		
Bordelaiser Soße (Bordeauxer Soße)	Sauce bordelaise	Rotweinreduktion, Markeinlage
Madeirassoße	Sauce madère	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	Sauce gibier	Wildknochen mit Röstgemüse rösten, glacieren, aufgefüllt mit brauner Wildbrühe
<i>Ableitungen:</i>		
Wildrahmsoße Wildpfeffersoße Wacholdersoße	Sauce venaison Sauce poivrade Sauce au genièvre	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	Weinorte
Ahr	Ahrweiler Walporzheim
Baden	Beckstein Ihringen Meersburg Sasbachwalden
Franken	Iphofen Klingenberg Sommerach Würzburg
Hessische Bergstraße	Bensheim Heppenheim
Mittelrhein	Bacharach Kaub
Mosel	Bernkastel-Kues Kröv Zell Ockfen Wiltingen Zell
Nahe	Bad Kreuznach Schloßböckelheim
Pfalz	Bad Dürkheim Deidesheim Forst Kallstadt
Rheingau	Assmannshausen Johannisberg Oestrich-Winkel Rüdesheim
Rheinhessen	Bingen Nierstein Oppenheim
Saale-Unstrut	Freyburg Naumburg

**WEINANBAUGEBIETE****DEUTSCHLAND**

Herkunftsbezeichnungen für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat

Bestimmte Anbaugebiete	Weinorte
Sachsen	Meißen Radebeul
Württemberg	Schnait Weikersheim Weinsberg

**EUROPÄISCHE LÄNDER**

Land	Gebiet	Bereich	Weine/Weinorte
Frankreich	Bordeaux	Médoc	Château Lafite – Rothschild Château Latou Château Margaux Château Mouton Rothschild
		Graves	Château Haut Brion
		Pomerol	Château Pétrus
		Sauternes	Château d´Yquem (weiß)
	Bourgogne (Burgund)	Chablis	Chablis (weiß)
		Côte d´or	Gevrey-Chambertin Nuits-St. Georges Meursault (weiß) Pommard
		Beaujolais	Fleurie
Côtes du Rhône	Côtes du Rhône	Châteauneuf-du Pape	
		Edelzwicker	
		Rosé d´Anjou Sancerre	
Italien	Emilia-Romagna	Lambrusco	
	Piemont	Barolo, Barbaresco, Gavi	
	Toskana	Chianti, Brunello	
	Veneto / Friaul	Valpolicella, Prosecco, Bardolino, Soave	
Österreich	Burgenland	Neusiedlersee/Hügelland	Rust
	Niederösterreich	Thermenregion Kremstal	Gumpoldskirchen (weiß) Krems (weiß)
	Wachau		Dürnstein (weiß)
Spanien	Rioja		Rioja (rot)
	Ribera del Duero		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)