

# Fachkraft im Gastgewerbe

<b>Ausbildungs- dauer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2-jährige</b> duale Berufsausbildung</li> <li>• Möglichkeit zur <b>Verlängerung</b> der Ausbildung zur Hotelfachfrau/-mann oder zur Restaurantfachfrau/-mann</li> </ul>	
<b>Stundentafel (Block- unterricht)</b>	<u><b>Fachlicher Unterricht</b></u>	<u><b>Allgemeinbildender Unterricht</b></u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachtheorie</li> <li>• Praktische Fachkunde</li> <li>• Betriebswirtschaft</li> <li>• Englisch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Religionslehre/Ethik</li> <li>• Deutsch</li> <li>• Sozialkunde</li> </ul>
<b>Inhalte der betrieblichen und schulischen Ausbildung</b>	<p><u><b>1. Ausbildungsjahr: Berufliche Grundbildung</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen für das Arbeiten in Küche, im Service und im Magazin</li> <li>• Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren</li> <li>• Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken präsentieren</li> <li>• Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken darreichen</li> <li>• Frühstücksgerichte und -getränke vorbereiten, zubereiten und präsentieren</li> </ul> <p><u><b>2. Ausbildungsjahr Gemeinsame berufliche Fachbildung</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratung, Verkauf und Preisgestaltung im Restaurant</li> <li>• Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping</li> <li>• Warenwirtschaft</li> <li>• Marketing im Gastgewerbe</li> <li>• Grundlagen der Unternehmensführung, Verträge und Rechtsvorschriften</li> </ul>	
<b>Prüfungen</b>	<p><u><b>Zwischenprüfung</b></u></p> <p>Nach dem ersten Ausbildungsjahr (Herbst oder Frühjahr)</p> <p><u><b>Abschlussprüfung</b></u></p> <p><b>Schriftlicher Prüfungsteil:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte und gastorientierte Dienstleistungen</li> <li>• Warenwirtschaft</li> <li>• Wirtschafts- und Sozialkunde</li> </ul> <p><b>Praktischer Prüfungsteil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komplexe Prüfungsaufgabe nach eigener Wahl des Prüflings:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellen und Anrichten einfacher Speisen</li> <li>- Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken</li> <li>- Anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes</li> </ul> </li> <li>• Gastorientiertes Gespräch zur komplexen Prüfungsaufgabe</li> <li>• + zwei weitere Prüfungsaufgaben (nach Los):             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuordnen von Gläsern und Bestecken</li> <li>- Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>- Bearbeiten von Zahlungsvorgängen</li> <li>- Vorbereiten von Bestellungen</li> </ul> </li> </ul>	