

# Fachmann/-frau - Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Ausbildungsberuf

<p>Ausbildungsaufbau</p> <p>Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.</p> <p><b>Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan</b></p> <p><b>1. - 18. Ausbildungsmonat:</b></p> <p>Ausbildung im Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin</li><li>• Annahmen und Einlagerung von Waren</li><li>• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion</li><li>• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst</li><li>• Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service</li></ul> <p><b>1. und 2. Ausbildungsjahr</b></p> <p>Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:</p> <p>1. Ausbildungsjahr:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</li><li>• Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</li><li>• in der Küche arbeiten</li><li>• das Restaurant vorbereiten und pflegen</li><li>• gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</li></ul> <p>2. Ausbildungsjahr:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</li><li>• Getränke anbieten und servieren</li><li>• am Getränkeauschank arbeiten</li><li>• Zahlungen mit dem Gast abwickeln</li></ul> <p>Teil 1 der Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr</p>	<p>Strukturausbildung</p> <p>Prozess der Ausbildung erfolgt parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule. Die Ausbildung erfolgt in Form von Blockunterricht oder an bestimmten Wochentagen.</p> <p><b>Wyciąg z ramowego planu kształcenia i programu nauczania</b></p> <p><b>1. - 18. miesiąc kształcenia:</b></p> <p>Kształcenie w zakładzie pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Obsługa gości i członków zespołu, refleksja nad własną rolą w zakładzie pracy, kreowanie doświadczenia dla gości jako gospodarz lub gospodyni</li><li>• Przyjmowanie i składowanie towarów</li><li>• Wykonywanie podstawowych zadań w kuchni lub w produkcji</li><li>• Wykonywanie podstawowych zadań w obsłudze gospodarczej</li><li>• Wykonywanie podstawowych zadań w obsłudze kelnerskiej</li></ul> <p><b>Pierwszy i drugi rok kształcenia</b></p> <p>Kształcenie w obszarach:</p> <p><b>Pierwszy rok:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Współtworzenie własnej roli w zakładzie pracy oraz reprezentowanie zawodu i zakładu pracy</li><li>• Zamawianie, przyjmowanie, przechowywanie i pielęgnowanie towarów</li><li>• Praca w kuchni</li><li>• Przygotowywanie i pielęgnowanie restauracji</li><li>• Wykonywanie usług kelnerskich w restauracji</li></ul> <p><b>Drugi rok:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oferowanie i podawanie potraw, dań i produktów</li><li>• Oferowanie i podawanie napojów</li><li>• Praca przy wydawaniu napojów</li><li>• Rozliczanie płatności z gośćmi</li></ul> <p>Część 1 egzaminu końcowego w 4. semestrze kształcenia</p>
--	--

<p><b>19. - 36. Ausbildungsmonat:</b></p> <p>Ausbildung im Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen</li> <li>• Herrichten und Pflegen von Gasträumen</li> <li>• Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen</li> <li>• Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet</li> <li>• Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen</li> <li>• Planung und Koordinierung von Serviceabläufen</li> <li>• Servicearbeiten am Tisch des Gastes</li> <li>• Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts</li> <li>• Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts</li> <li>• Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts</li> <li>• Anleitung und Führung von Mitarbeitenden</li> </ul> <p><b>3. Ausbildungsjahr</b></p> <p>Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• an der Bar arbeiten</li> <li>• Gäste am Tisch betreuen</li> <li>• Veranstaltungen planen und durchführen</li> <li>• Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen</li> </ul> <p>Teil 2 der Abschlussprüfung am Ende der Berufsausbildung</p>	<p><b>19. 36. miesiąc kształcenia:</b></p> <p>Kształcenie w zakładzie pracy :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wsparcie działań promocyjnych</li> <li>• Przygotowywanie i pielęgnowanie pomieszczeń gastronomicznych</li> <li>• Opieka nad gośćmi, doradztwo i komunikacja z nimi, sprzedaż produktów i usług</li> <li>• Wykonywanie zadań przy barze i bufecie napojowym</li> <li>• Obsługa systemów rezerwacji i kasowych</li> <li>• Planowanie i koordynowanie przebiegu obsługi</li> <li>• Prace obsługowe przy stole gościa</li> <li>• Koncepcja imprez, konferencji i bankietów</li> <li>• Organizacja imprez, konferencji i bankietów</li> <li>• Przeprowadzanie imprez, konferencji i bankietów</li> </ul> <p>Szkolenie i kierowanie pracownikami</p> <p><b>Trzeci rok kształcenia</b></p> <p>Kształcenie w obszarach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praca przy barze</li> <li>• Obsługa gości przy stole</li> <li>• Planowanie i przeprowadzanie imprez</li> <li>• Planowanie zatrudnienia na imprezę</li> </ul> <p>Część 2 egzaminu końcowego na zakończenie kształcenia zawodowego</p>
--	--

Źródło i dalsze informacje:

[https://web.arbeitsagentur.de/berufenet/beruf/136125#ausbildung\\_ausbildungsbeschreibung\\_ausbildungsaufbau](https://web.arbeitsagentur.de/berufenet/beruf/136125#ausbildung_ausbildungsbeschreibung_ausbildungsaufbau)