

Anlage zum Zeugnis Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachkraft für Gastronomie

Übersicht über die Lernfelder und deren Zuordnung zu den Fächern im berufsbezogenen Lernbereich sowie dem Ausbildungsjahr

Ausbildungs- jahr	Lernfelder	Betriebsprozesse und Organisation	Erstellung von Produkten und Angeboten	Gastorientiertes Handeln
Unterstufe (1. Jahr)	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	X		
	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	X		
	In der Küche arbeiten		X	
	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	X		
	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen			X
Mittelstufe (2. Jahr)	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren			X
	Getränke anbieten und servieren			X
	Am Getränkeausschank arbeiten		X	
	Zahlungen mit dem Gast abwickeln	X		
Oberstufe (3. Jahr)	An der Bar arbeiten		X	
	Gäste am Tisch betreuen			X
	Veranstaltungen planen und durchführen			X
	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen	X		

*nur
Fachfrau/Fachmann
für Restaurants
und Veranstaltungs-
gastronomie*