



LEHRPLAN RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Übersetzung aus dem Spanischen

Übersetzt von Talenteentwicklung Missethon GmbH

Oberdorf 7, 8793 Trofaiach

Lehrplan Spanien: Restaurantfachmann/-frau

Spanisch: Técnico en Servicios en Restauración

Englisch: Technician in Catering Services

Deutsch: Fachkraft für Service in der Gastronomie

Der Inhaber dieses Diploms hat die allgemeine Kompetenz in folgenden Bereichen erworben:

Durchführung der Tätigkeiten zu Vorbereitung, Präsentation und Servieren von Speisen und Getränken sowie Kundenservice im Bereich Catering, unter Einhaltung der festgelegten Qualitätsprotokolle und gemäß der Richtlinien zu Hygiene, Gefahrenverhütung am Arbeitsplatz und Umweltschutz.

Dauer

2000 Stunden, verteilt auf 2 Lernjahre:

- Jahr 1: zur Gänze in der Schule (30 Wochenstd.)
- Jahr 2: 1. Und 2. Trimester in der Schule (30 Wochenstd.), 3. Trimester in Unternehmen (nach positivem Abschluss aller Module, 420 Std.)

Module & Stundenverteilung

Modul	Dauer (Std. Gesamt)	1. Lehrjahr (Std./Woche)	2. Lehrjahr	
			1.+2. Trimester (Std./Woche)	3. Trimester (Std. Gesamt)
Grundlegende Abläufe in Bars/Cafés	280	9		
Grundlegen Abläufe in Restaurants	280	9		
Kommunikationstechniken in der Gastronomie	65	2		
Sicherheit und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	65	2		
Englisch	160	5		
Berufsbildung und Berufsberatung	90	3		
Service in Bars/Cafés	170		8	
Service in Restaurants und besondere Veranstaltungen	215		10	
Wein und sein Service	100		5	
Gastronomische Angebote	95		4	
Unternehmen und Unternehmertätigkeit	60		3	
Ausbildung im Unternehmen	420			420
GESAMT	2000	30	30	420

Grundlegende Abläufe in Bars/Cafés

1.1. Inhalte

- Annahme von Ware
- Bevorratung von Ware
- Vorbereitung von Geräten, Utensilien und Materialien
- Anrichten
- Zubereitung von einfachen Heißgetränken
- Zubereitung von Shakes, Säften, Erfrischungsgetränken, Wasser und anderen
- Service von einfachen alkoholischen Getränken
- Abläufe nach dem Service in Bars/Cafés
-

1.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Nimmt Waren an und unterscheidet ihre organoleptischen Eigenschaften und Anwendungen
- Bevorratet Waren und analysiert Dokumentation zur vorgesehenen Verwendung
- Bereitet Geräte, Utensilien und Materialien vor, kennt ihre korrekte Funktionsweise, Anwendungen und Anordnung
- Führt das Anrichten je nach gefragter Service-Art durch
- Bereitet einfache Heißgetränke für den Service zu, erläutert gewählte Techniken und Abläufe
- Bereitet Shakes, Säfte, Erfrischungsgetränke und Wasser zu und wendet die passenden Techniken und Abläufe an
- Serviert einfache alkoholische Getränke, verknüpft jedes Getränk mit der passenden Technik und dem passenden Service-Ablauf
- Führt Aufgaben nach dem Service durch und schließt den Bar/Café-Bereich, bestimmt notwendige Aufstockungen und Anpassungen für den nächsten Service

2. Grundlegen Abläufe in Restaurants

2.1. Inhalte

- Vorbereitung von Material, Geräten und Mobiliar
- Decken des Tisches
- Unterstützung im Speisenservice
- Unterstützung im Getränkeservice
- Abläufe nach dem Service und Schließung des Speisesaals

2.2. Lernergebnisse

Der/die Absolventin

- Bereitet Materialien, Geräte und Mobiliar vor, kennt Verwendungszweck und Verwendungsmöglichkeiten
- Deckt den Tisch je nach Art des Service
- Unterstützt im Speisenservice und kennt die Auswirkung auf die Servicequalität
- Unterstützt im Getränkeservice und kennt die Auswirkung auf die Servicequalität
- Führt Abläufe nach dem Service aus und schließt den Speisesaal, verknüpft sie mit notwendigen Aufstockungen und Anpassungen für den nächsten Service.

3. Service in Bars/Cafés

3.1. Inhalte

- Kundenservice in Bars/Cafés
- Service von alkoholischen Getränken, außer Wein
- Herstellung von Cocktails und alkoholischen Mischgetränken
- Herstellung von Gerichten und Snacks in Bars/Cafés
- Abrechnung und Kassieren

3.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Bedient den Kunden und verknüpft die Bestellung mit zu servierenden Produkten.
- Serviert alle alkoholischen Getränke außer Wein, kennt ihre Merkmale und Präsentation.
- Stellt Cocktails und Mischgetränke her, verknüpft ihre Zusammenstellung mit den jeweiligen Eigenschaften.
- Stellt Gerichte und Snacks her, die in Bars/Cafés angeboten werden und wendet verschiedene kulinarische Techniken an.
- Führt die Abrechnung und den Kassiervorgang durch, kennt die Elemente einer Rechnung.

4. Service in Restaurants und besondere Veranstaltungen

4.1. Inhalte

- Kundenservice am Tisch und Besonderheiten
- Service von Speisen
- Zubereitung von Gerichten vor dem Kunden
- Tranchieren, Anschneiden und Entgräten von Produkten und Gerichten

4.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Bedient den Kunden im Restaurant und bei besonderen Veranstaltungen, verknüpft die Bestellungen mit den zu servierenden Produkten.
- Serviert jegliche Gerichte, kennt Servicetechniken und -protokolle und wendet diese an.
- Bereitet Gerichte vor den Augen des Kunden zu, wendet entsprechende Küchen- und Servicetechniken an.
- Führt das Tranchieren, Anschneiden und Entgräten mit der jeweils passenden Technik durch.

5. Wein und sein Service

5.1. Inhalte

- Annahme
- Identifizierung von Weinsorten
- Durchführung einfacher Verkostungen
- Definition von einfachen Weinkarten
- Service von Wein

5.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Nimmt verschiedene Arten von Wein an und kennt ihre Lagerungsbedingungen.
- Identifiziert verschiedene Arten von Weinen, kennt ihre Grundeigenschaften und Unterschiede.
- Führt einfache Weinverkostungen durch, identifiziert grundlegende Aromen und Geschmäcker und wendet Grundtechniken der Verkostung an.
- Definiert einfache Weinkarten und begründet die Eigenschaften und Anwendungen der Weine.
- Serviert Wein je nach Umgebung und Angebot und mit korrekten Hilfsmitteln, bei korrekter Temperatur und korrekten Abläufen.

6. Gastronomische Angebote

6.1. Inhalte

- Organisation von Gastronomiebetrieben

- Interpretation der grundlegenden Ernährungseigenschaften von Lebensmitteln
- Bestimmung des gastronomischen Angebots
- Kalkulation der Gesamtkosten des Angebots

6.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Kategorisiert Gastronomiebetriebe und analysiert ihre Art und Eigenschaften.
- Kennt die grundlegenden Ernährungseigenschaften von Lebensmitteln, verknüpft sie mit Möglichkeiten sie anzubieten.
- Bestimmt gastronomische Angebote und charakterisiert ihre Eigenschaften.
- Kalkuliert Gesamtkosten des Angebots und analysiert die verschiedenen Teilkomponenten.

7. Kommunikationstechniken in der Gastronomie

7.1. Inhalte

- Kundeninformation
- Verkauf von Produkten und Service
- Protokollanwendung in der Gastronomie
- Reaktion auf Reklamationen, Beschwerden oder Anregungen

7.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Stellt vom Kunden verlangte Information bereit, wendet verschiedene Techniken für Kommunikation und Sozialkompetenz an.
- Erläutert dem potenziellen Kunden die verschiedenen Service-Möglichkeiten, begründet sie aus technischer Sicht.
- Wendet Protokolle an, verknüpft die Art des Service mit seinem Design und seiner Organisation.
- Kennt das Protokoll für den Fall von Reklamationen, Beschwerden oder Anregungen durch potenzielle Kunden und wendet es an.

8. Sicherheit und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

8.1. Inhalte

- Reinigung und Desinfektion von Geräten und Anlagen
- Gute Hygiene-Praxis
- Anwendung von guter Praxis im Umgang mit Lebensmitteln
- Anwendung von Systemen zur Selbstkontrolle
- Effiziente Nutzung von Ressourcen
- Mülltrennung

8.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Reinigt / desinfiziert Werkzeuge, Geräte und Anlagen und kann deren Auswirkungen auf die sanitär-hygienische Qualität der Produkte einschätzen.
- Pflegt gute Hygienepraxis, und bewertet die mit schlechten hygienischen Gewohnheiten verbundenen Gefahren.
- Pflegt gute Praxis im Umgang mit Lebensmitteln und bringt diese mit der sanitär-hygienische Qualität der Produkte in Verbindung.
- Wendet Systeme der Selbstkontrolle auf Grundlage der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP) und der Kontrolle der Rückverfolgbarkeit an und belegt die damit verbundenen Prinzipien.
- Nutzt Ressourcen effizient und bewertet die damit verbundenen Vorteile für die Umwelt.
- Trennt Abfälle und erkennt deren Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

9. Englisch

9.1. Inhalte

- Analyse von gesprochenen Mitteilungen
- Interpretation von geschriebenen Mitteilungen
- Sprechen
- Gespräche aufrechterhalten und ihnen folgen
- Schriftliche Texte verfassen
- Identifikation und Interpretation der bedeutendsten kulturellen Merkmale der Länder der Fremdsprache (Englisch)

9.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Erkennt fachliche und alltägliche Information in mündlichen Aussagen in Standardsprache, analysiert den Inhalt der Mitteilung und verknüpft ihn mit den jeweiligen sprachlichen Mitteln.
- Interpretiert fachliche Information in einfachen schriftlichen Texten, analysiert Inhalte eingehend.
- Verfasst klar strukturierte mündliche Aussagen, nimmt aktiv an fachlichen Gesprächen teil.
- Verfasst einfache schriftliche Texte in Standardsprache, verknüpft grammatikalische Regeln mit ihrem Zweck.

10. Berufsbildung und Berufsberatung

10.1. Inhalte

- Aktive Jobsuche
- Konfliktmanagement und Teamführung
- Arbeitsvertrag
- Sozialversicherung, Beschäftigung und Arbeitslosigkeit
- Evaluierung von Berufsrisiken
- Planung zur Risikoprävention im Unternehmen
- Anwendung von Präventions- und Schutzmaßnahmen im Unternehmen

10.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Wählt Beschäftigungsmöglichkeiten aus, identifiziert die verschiedenen Möglichkeiten der Arbeitsmarktintegration und die Alternativen des lebenslangen Lernens.
- Wendet Teamwork-Strategien an und bewertet deren Effektivität und Effizienz bei der Erreichung der Unternehmensziele.
- Übt seine Rechte aus und erfüllt seine Pflichten im Arbeitsverhältnis, und erkennt diese in verschiedenen Arbeitsverträgen.
- Ermittelt die Schutzmaßnahmen der spanischen Sozialversicherung im Hinblick auf die verschiedenen abgedeckten Eventualitäten, und identifiziert die verschiedenen Arten von Unterstützung.
- Bewertet die Risiken, die sich aus seiner Tätigkeit ergeben, und analysiert die Arbeitsbedingungen und Risikofaktoren in seinem / ihrem Arbeitsumfeld.
- Nimmt an der Entwicklung eines Risikopräventionsplans in einem kleinen Unternehmen teil und identifiziert die Verantwortlichkeiten aller Beteiligten.
- Wendet Schutz- und Vorbeugungsmaßnahmen an und analysiert Risikosituationen in der Arbeitsumgebung einer Fachkraft für Service in der Gastronomie.

11. Unternehmen & Unternehmertätigkeit

11.1. Inhalte

- Unternehmerische Tätigkeit
- Das Unternehmen und sein Umfeld
- Gründung und Inbetriebnahme eines Unternehmens

- Verwaltungsfunktion

11.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Kennt die Fähigkeiten, die mit der Unternehmertätigkeit in Verbindung stehen und analysiert die Anforderungen, die von den Arbeitsstellen und den Geschäftsaktivitäten abgeleitet werden.
- Bestimmt die Möglichkeit der Gründung eines kleinen Unternehmens, indem er den Einfluss auf das Handlungsumfeld abwägt und ethische Werte mit einbezieht.
- Setzt die Aktivitäten zur Gründung und Inbetriebnahme eines Unternehmens um, indem er die Rechtsform bestimmt und die entsprechenden gesetzlichen Verpflichtungen ermittelt.
- Führt allgemeine Verwaltungs- und Finanzaktivitäten eines kleinen oder mittleren Unternehmens durch, indem er die wichtigsten buchhalterischen und steuerlichen Verpflichtungen ermittelt und entsprechend dokumentiert.

12. Ausbildung in Unternehmen

12.1. Inhalte

- Erkennen der Unternehmensstruktur und -organisation
- Anwendung von Arbeits- und Ethikgewohnheiten
- Durchführung von Abläufen zur Annahme von Lebensmitteln und Vorbereitung und Aufbau von Geräten in Bars/Cafés
- Durchführen von Service in der Gastronomie
- Kommunikation mit dem Kunden
- Einhaltung der Richtlinien zu Sicherheit, Hygiene und Umweltschutz

12.2. Lernergebnisse

Der Absolvent/die Absolventin

- Identifiziert die Struktur und Organisation des Unternehmens, und bringt dies auch mit der Herstellung und den angebotenen Gastronomie- und Hotellerie-Dienstleistungen in Verbindung.
- Wendet Arbeits- und Ethikgewohnheiten in seiner / ihrer beruflichen Tätigkeit entsprechend den Merkmalen der Position und der vom Unternehmen festgelegten Verfahren an.
- Führt Abläufe zur Annahme, Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln durch, identifiziert und verwendet Hilfsmittel, Geräte und Kontrollinstrumente, wendet Techniken und Vorgangsweisen in Einklang mit Anweisungen und/oder geltenden Normen an.
- Führt grundlegende Service-Aufgaben durch, interpretiert Anweisungen und/oder geltende Normen, und wendet die zur auszuführenden Aufgabe passenden Techniken an.
- Bereitet Getränke, Produkte und Gerichte für den Service vor, identifiziert Vorgangsweisen und Service-Techniken sowie Anweisungen und geltende Normen und wendet diese an.
- Serviert Wein, kennt seine Eigenschaften und Beschaffenheit, wendet spezielle Techniken und Vorgangsweisen sowie Anweisungen und/oder geltende Normen an.
- Entspricht den Sicherheits- und Hygienekriterien, und verhält sich entsprechend der Normen zu Sanitär-Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz.

Mögliche Berufsbilder

Kellner in Bars/Cafés

Chef de range

Mitarbeiter in betriebseigenen Diskont-Verkaufsstellen für Produkte und Lebensmittel- und Getränkeservice

Servicekraft in Transportmitteln

Quellen

Ministerium für Bildung, Kultur & Sport (2018): „Europass Diploma Supplement Técnico en Servicios en Restauración“. <http://todofp.es/dam/jcr:7199f364-4385-419d-ada7-82235b9a0e89/tserviciosrestauraciones-pdf.pdf>
[letzter Zugriff am 9.5.2018]

Ministerium für Bildung (2009): „Verordnung 2216/2009, vom 3. Juli, durch welche das Curriculum der Lehrausbildung Mittleren Grades für den Titel der Fachkraft für Service in der Gastronomie festgelegt wird“. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13337
[letzter Zugriff 9.5.2018]

Ministerium für Bildung & Wissenschaft (2007): „Königliches Dekret 1690/2007, vom 14. Dezember, durch welches der Titel der Fachkraft für Service in der Gastronomie etabliert wird und deren Ausbildung geregelt wird“. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2008-901
[letzter Zugriff 9.5.2018]