

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins Speisenzubereitung und Service

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. Teil I, Nr. 35, S. 1495)

2. Qualifizierungsziel:

Zubereiten und Anrichten einfacher Speisen

3. Dauer der Vermittlung:

220 Zeitstunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.4 a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten
4.1.2	Hygiene	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.5 a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkte-, Prozess- und Personalhygiene, erläutern b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen
4.1.3	Umweltschutz	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.6 a) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen b) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.4	Einsatz von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern	§ 4 Abs. 1 Nr. 3.1 a) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgemäß einsetzen und pflegen b) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Speisen zubereiten und Service	§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1 a) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten b) Arbeitstechniken zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden c) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden d) Speisen und Getränke servieren e) Gebäcke herstellen
4.3	Komplexe Arbeiten	
4.3.1	Arbeitsorganisation	§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1 a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen b) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen c) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben terminorientiert durchführen

5. Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt mit der Durchführung einer praktischen Arbeitsprobe mit Sicht- und Geschmackskontrolle. Anschließend erfolgt ein Prüfungsgespräch mit Selbsteinschätzung und Kenntnisfragen. (Der Teilnehmer soll beschreiben können, was er tut, warum er es tut und für welchen Zweck)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

Ministerium für
 Landwirtschaft, Umwelt
 und Verbraucherschutz
 Mecklenburg-Vorpommern
 19048 Schwerin

(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

bestätigt.

Datum 08.04.09

i.A. Baron
 (Unterschrift)

