

Bei dem (obenstehenden) verwendeten Logo „Praxis Baustein“ handelt es sich um eine gemäß dem Markengesetz eingetragene und geschützte Wort-Bild-Marke. Jegliche Verwendung dieser Marke bzw. identischer oder ähnlicher Zeichen bedarf der vorherigen Zustimmung des Diakonischen Werkes der Ev.-Luth. Landeskirche Sachsens e.V.

Der gesamte Inhalt der nachfolgend aufgeführten Praxisbausteine ist urheberrechtlich geschützt. Sämtliche Verwertungsrechte (§ 15 UrhG) stehen diesbezüglich ausschließlich dem Diakonischen Werk der Ev.-Luth. Landeskirche Sachsens e.V. als Urheber zu. Jegliche Form der Nutzung durch Dritte bedarf der vorherigen Zustimmung des Urhebers.

Praxisbausteine im Praxisfeld Küche und Service

(Berufsfeld Hotel-, Gaststättenberufe, Hauswirtschaft)

Die folgenden Praxisbausteine orientieren sich am Ausbildungsberuf

Fachkraft im Gastgewerbe.

Überblick Praxisbausteine im Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Küche

1. Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln
2. Herrichten von Büfettplatten
3. Anrichten und Dekorieren von Speisen
4. Ausgeben von Speisen an der Essensausgabe
5. Arbeiten in der Spülküche

Schwerpunkt Service

6. Ausgeben des Produktsortiments am Tresen
7. Kassieren mit Systemkasse
8. Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett
9. Herrichten von Tischen und Tafeln

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Küche

Praxisbaustein Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden bereiten und behandeln Lebensmittel wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung vor. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 200 – 300 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ¹ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ² Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ³	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 4 Umweltschutz

¹ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

² Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

³ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmengreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

		<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	<p>Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.</p>	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	<p>Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	<p>Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	<p>Die Teilnehmenden bereiten und behandeln Lebensmittel wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung vor. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 8 Küchenbereich</p> <p>a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</p> <p>b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden</p> <p>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</p>

<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>
-----------------	---	--

Praxisbaustein Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung

A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall
		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückengerechtes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche)
		Überblick über Grundtechniken in der Küche
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Grundlagen der Zubereitung von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel in der Küche
		Überblick über Kochgeschirr in der Küche
		Überblick über Maschinen und Geräte in der Küche
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitsspass
		Vorschriften der Personalhygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Schutzausrüstung in der Küche
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen in der Küche
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer (insbesondere bei Fettbränden)
		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen

B 4 Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
	Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
	Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5 Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
	Kennzeichnung von Gefahrstoffen
	Umgang mit Gefahrstoffen
	Sicherheitsdatenblatt
B 6 Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
	Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7 Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
	Mülltrennung und Abfallentsorgung
	Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8	Überblick über vorbereitende Arbeiten (Waschen, wässern, schälen)
		Überblick über Aspekte der Qualität von ausgewählten Lebensmitteln
		Bedeutung der Kühlkette für die Verarbeitung von Lebensmitteln
		Überblick über ausgewählte Schneidtechniken
		Überblick über Schnittformen für ausgewählte Lebensmittel
		Überblick über Schnittformen für ausgewählte Lebensmittel
C 2	Vorbereitung Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
C 3	Durchführung Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Fachgerechtes Waschen von Lebensmitteln und Bereitstellung für die Weiterverarbeitung
		Fachgerechtes Wässern von Lebensmitteln und Bereitstellung für die Weiterverarbeitung
		Fachgerechtes Schälen von Lebensmitteln und Bereitstellung für die Weiterverarbeitung
		Fachgerechtes Schneiden von ausgewählten Lebensmitteln und Bereitstellung für die Weiterverarbeitung
C 4	Nachbereitung Vorbereiten und Vorbehandeln von Lebensmitteln (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel
		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Küche

Praxisbaustein Herrichten von Büfettplatten

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden richten Büfettplatten wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung her. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 200 – 300 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Herrichten von Büfettplatten ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Herrichten von Büfettplatten

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ⁴ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ⁵ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ⁶	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 4 Umweltschutz

⁴ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

⁵ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

⁶ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmengreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

		<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	<p>Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.</p>	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	<p>Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	<p>Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	<p>Die Teilnehmenden richten Büfettplatten wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung her. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 8 Küchenbereich</p> <p>b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden)</p> <p>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</p> <p>f) bei der Produktpräsentation mitwirken</p>

<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>
-----------------	---	--

Praxisbaustein Herrichten von Büfettplatten
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung

A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall
		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückengerechtes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Herrichten von Büfettplatten

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche)
		Überblick über Grundtechniken in der Küche
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Grundlagen der Zubereitung von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel in der Küche
		Überblick über Kochgeschirr in der Küche
		Überblick über Maschinen und Geräte in der Küche
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitsspass
		Vorschriften der Personalhygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Schutzausrüstung in der Küche
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen in der Küche
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer (insbesondere bei Fettbränden)
		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen

B 4 Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
	Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
	Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5 Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
	Kennzeichnung von Gefahrstoffen
	Umgang mit Gefahrstoffen
	Sicherheitsdatenblatt
B 6 Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
	Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7 Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
	Mülltrennung und Abfallentsorgung
	Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Herrichten von Büfettplatten

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Herrichten einer Büfettplatte (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8	Regeln für das Herrichten von Büfettplatten
		Regeln für die Verarbeitung von Lebensmitteln
		Überblick über ausgewählte Lebensmittel und ihre Verarbeitung beim Herrichten einer Büfettplatte (Wurst, Käse, Obst, Kräuter,...)
C 2	Vorbereitung Herrichten einer Büfettplatte (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
C 3	Durchführung Herrichten einer Büfettplatte (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel
		Herrichten von Platten nach Muster
		Bereitstellen für die Weiterverarbeitung
C 4	Nachbereitung Herrichten einer Büfettplatte (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel
		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Küche

Praxisbaustein Anrichten und Dekorieren von Speisen

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden richten und dekorieren Speisen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung an. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 190 – 285 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Anrichten und Dekorieren von Speisen ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Anrichten und Dekorieren von Speisen

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ⁷ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ⁸ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ⁹	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung

⁷ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

⁸ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

⁹ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmengreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	<p>§ 4 Nr. 4 Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	Die Teilnehmenden richten und dekorieren Speisen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung an. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 8 Küchenbereich</p> <p>b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden</p> <p>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</p> <p>f) bei der Produktpräsentation mitwirken</p>

	Umweltschutzes ein.	
9	Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>

Praxisbaustein Anrichten und Dekorieren von Speisen

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung
A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall

		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückengerechtes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Anrichten und Dekorieren von Speisen

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche)
		Überblick über Grundtechniken in der Küche
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Grundlagen der Zubereitung von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel in der Küche
		Überblick über Kochgeschirr in der Küche
		Überblick über Maschinen und Geräte in der Küche
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitsspass
		Vorschriften der Personalhygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Schutzausrüstung in der Küche
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen in der Küche
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer (insbesondere bei Fettbränden)
		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen

B 4 Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
	Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
	Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5 Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
	Kennzeichnung von Gefahrstoffen
	Umgang mit Gefahrstoffen
	Sicherheitsdatenblatt
B 6 Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
	Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7 Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
	Mülltrennung und Abfallentsorgung
	Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Anrichten und Dekorieren von Speisen

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Anrichten und Dekorieren von Speisen (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8	Regeln für das Anrichten und Dekorieren von Speisen (z.B. bei belegten Brötchen)
		Regeln für die Verarbeitung von Lebensmitteln
		Überblick über ausgewählte Lebensmittel und ihre Verarbeitung beim Herrichten einer Büfettplatte (Wurst, Käse, Obst, Kräuter,...)
		Überblick über ausgewählte Dekorationen und ihre Anwendung
C 2	Vorbereitung Anrichten und Dekorieren von Speisen (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
		Bereitstellen der Speisen und Zutaten
C 3	Durchführung Anrichten und Dekorieren von Speisen (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel
		Anrichten von Speisen
		Dekorieren von Speisen
		Bereitstellen für die Weiterverarbeitung
C 4	Nachbereitung Anrichten und Dekorieren von Speisen (5) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel
		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Küche

Praxisbaustein Ausgeben von Speisen an der Essenausgabe

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden geben Speisen an der Essenausgabe wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung aus. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 185 – 280 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Ausgeben von Speisen an der Essenausgabe ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Ausgeben von Speisen an der Essenausgabe

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ¹⁰ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ¹¹ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ¹²	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung

¹⁰ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

¹¹ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

¹² Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmenergreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	<p>§ 4 Nr. 4 Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	Die Teilnehmenden geben Speisen an der Essenausgabe wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung aus. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 8 Küchenbereich</p> <p>e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</p> <p>f) bei der Produktpräsentation mitwirken</p> <p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 5 Umgang mit Gästen, Beratung und</p>

		<p>Verkauf</p> <p>a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen</p>
<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>

Praxisbaustein Ausgeben von Speisen an der Essenausgabe

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung

A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall
		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückengerechtes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Ausgeben von Speisen an der Essenausgabe

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche)
		Überblick über Grundtechniken in der Küche
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Grundlagen der Zubereitung von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel in der Küche
		Überblick über Kochgeschirr in der Küche
		Überblick über Maschinen und Geräte in der Küche
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitsspass
		Vorschriften der Personalhygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Schutzausrüstung in der Küche
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen in der Küche
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer (insbesondere bei Fettbränden)
		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten

		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen
B 4	Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
		Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
		Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5	Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
		Kennzeichnung von Gefahrstoffen
		Umgang mit Gefahrstoffen
		Sicherheitsdatenblatt
B 6	Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
		Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7	Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
		Mülltrennung und Abfallentsorgung
		Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Ausgeben von Speisen an der Essenausgabe

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Speisenausgabe (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8	Überblick über Kostformen und alternative Ernährungsformen
		Regeln für das Anrichten von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel und deren Einsatzbereiche
C 2	Vorbereitung Ausgeben von Speisen an der Speisenausgabe (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
C 3	Durchführung Ausgeben von Speisen an der Speisenausgabe (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Anrichten der Speisen
		Ausgeben der Speisen
		Dokumentation
C 4	Nachbereitung Ausgeben von Speisen an der Speisenausgabe (5) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle bzw. Lebensmittel
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel
		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Küche

Praxisbaustein Arbeiten in der Spülküche

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden arbeiten in der Spülküche wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 200 – 300 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Arbeiten in der Spülküche ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Arbeiten in der Spülküche

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ¹³ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ¹⁴ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ¹⁵	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung

¹³ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

¹⁴ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

¹⁵ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmenergreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	<p>§ 4 Nr. 4 Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	Die Teilnehmenden arbeiten in der Spülküche wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>

<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>
-----------------	---	--

Praxisbaustein Arbeiten in der Spülküche

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung
A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall

		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückergerichtetes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Arbeiten in der Spülküche

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Küche)
		Überblick über Grundtechniken in der Küche
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Grundlagen der Zubereitung von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel in der Küche
		Überblick über Kochgeschirr in der Küche
		Überblick über Maschinen und Geräte in der Küche
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitsspass
		Vorschriften der Personalhygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Schutzausrüstung in der Küche
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen in der Küche
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer (insbesondere bei Fettbränden)
		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen

B 4 Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
	Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
	Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5 Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
	Kennzeichnung von Gefahrstoffen
	Umgang mit Gefahrstoffen
	Sicherheitsdatenblatt
B 6 Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
	Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7 Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
	Mülltrennung und Abfallentsorgung
	Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Arbeiten in der Spülküche

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Spülküche (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8	Aufbau und Arbeitsorganisation in einer Spülküche
		Überblick über den Umgang mit ausgewähltem Spülgut
		Regeln für das Beschicken der Spülmaschine
		Regeln für die Entleerung der Spülmaschine
		Ergonomie bei der Arbeit in der Spülküche
		Gefahren in der Spülküche
C 2	Vorbereitung Arbeiten in der Spülküche (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes (unter Beachtung der Hygienevorschriften)
		Bereitstellen der Arbeitsmittel (unter Beachtung der Hygienevorschriften)
		Einrichten des Arbeitsplatzes
C 3	Durchführung Arbeiten in der Spülküche (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Beschicken der Spülmaschine mit Spülgut
		Verhalten bei Störfaktoren beim Beschicken der Spülmaschine
		Entleerung der Spülmaschine
		Bereitstellung des Geschirrs für die Weiterverwendung
		Verhalten bei Störfaktoren beim Entleeren der Spülmaschine
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel
		Reinigung der Arbeitsflächen und des Bodens
C 4	Nachbereitung Arbeiten in der Spülküche (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle bzw. Lebensmittel
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel

		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Service

Praxisbaustein Ausgeben des Produktsortiments am Tresen

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden geben das Produktsortiment am Tresen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung aus. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 195 – 295 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Ausgeben des Produktsortiments am Tresen ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Ausgeben des Produktsortiments am Tresen

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ¹⁶ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ¹⁷ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ¹⁸	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung

¹⁶ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

¹⁷ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

¹⁸ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmenergreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	<p>§ 4 Nr. 4 (Teil I) Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	Die Teilnehmenden geben das Produktsortiment am Tresen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung aus. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 8 Küchenbereich</p> <p>f) bei der Produktpräsentation mitwirken</p> <p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 5 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</p>

		<p>a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen</p> <p>e) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten</p>
<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>

Praxisbaustein Ausgeben des Produktsortiments am Tresen
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung
A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall

		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückergerichtetes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Ausgeben des Produktsortiments am Tresen

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Service) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Service)
		Überblick über Arbeitsweise im Service
		Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Arbeitsmittel im Service
		Überblick über Arbeitsgeräte im Service
		Überblick über die Produktpräsentation
		Bedeutung der Schaffung einer angenehmen, gastfreundlichen und serviceorientierten Atmosphäre
		Umgangsformen für den Umgang mit verschiedenen Typen von Gästen
		Verhalten bei Kundenbeschwerden
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitspass
		Vorschriften der Personahygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Bekleidung im Service
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten im Service
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer

		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen
B 4	Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
		Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
		Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5	Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
		Kennzeichnung von Gefahrstoffen
		Umgang mit Gefahrstoffen
		Sicherheitsdatenblatt
B 6	Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
		Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7	Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
		Mülltrennung und Abfallentsorgung
		Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Ausgeben des Produktsortiments am Tresen

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Ausgeben des Produktsortiments am Tresen (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Prozesse an einer Theke
		Überblick über Kostformen und alternative Ernährungsformen
		Überblick über den Aufbau und Einrichtung der Servicetheke
		Überblick über ausgewählte Arbeitsmittel und deren Einsatzbereiche
		Überblick über das Produktsortiment, dessen Produktinformationen und die spezifischen Aspekte der Ausgabe
		Grundlegende Verhaltensregeln im Umgang mit Kunden
		Umgang mit Beschwerden
C 2	Vorbereitung Ausgeben des Produktsortiments am Tresen (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
C 3	Durchführung Ausgeben des Produktsortiments am Tresen (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Entgegennahme von Kundenwünschen
		Anrichten und Ausgabe der Produkte nach betrieblicher Vorgabe sowie Kundenwunsch
		Auffüllen der Vorratsregale in der Servicetheke
		Dokumentation
C 4	Nachbereitung Ausgeben des Produktsortiments am Tresen (5) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Umweltgerechte Entsorgung der Lebensmittel
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel
		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Service

Praxisbaustein Kassieren mit Systemkasse

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden kassieren mit Systemkasse wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 195 – 295 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Kassieren mit Systemkasse ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Kassieren mit Systemkasse

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ¹⁹ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ²⁰ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ²¹	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung

¹⁹ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

²⁰ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

²¹ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmenergreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	<p>§ 4 Nr. 4 Umweltschutz</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</p>
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 7 Hygiene</p> <p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
7	Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>a) Arbeitsschritte planen</p> <p>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten</p> <p>c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen</p>
8	Die Teilnehmenden kassieren mit der Systemkasse wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.	<p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 5 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</p> <p>a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen</p> <p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p>

		<p>§ 4 Nr. 9 Servicebereich</p> <p>e) betriebliches Kassensystem bedienen</p>
<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <p>e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen</p>

Praxisbaustein Kassieren mit Systemkasse
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung

A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall
		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückengerechtes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Kassieren mit Systemkasse
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Service) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Service)
		Überblick über Arbeitsweise im Service
		Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Arbeitsmittel im Service
		Überblick über Arbeitsgeräte im Service
		Überblick über die Produktpräsentation
		Bedeutung der Schaffung einer angenehmen, gastfreundlichen und serviceorientierten Atmosphäre
		Umgangsformen für den Umgang mit verschiedenen Typen von Gästen
		Verhalten bei Kundenbeschwerden
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitspass
		Vorschriften der Personahygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Bekleidung im Service
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten im Service
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer

		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen
B 4	Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
		Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
		Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5	Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
		Kennzeichnung von Gefahrstoffen
		Umgang mit Gefahrstoffen
		Sicherheitsdatenblatt
B 6	Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
		Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7	Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
		Mülltrennung und Abfallentsorgung
		Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Kassieren mit Systemkasse

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Kassieren mit Systemkasse (20) Lfd. Nr.: 5, 7, 8, 9	Aufbau und Funktionsweise eines ausgewählten Kassensystems
		Verhalten bei Störungen
		Überblick über die Arbeitsschritte beim Kassenvorgang
		Kennen der Kassenordnung
		Umgang mit Geld (ggf. Umgang mit Wertmarken- oder Bonsystem)
		Überblick über das Produktsortiment und die dazugehörigen Preise
C 2	Vorbereitung Kassieren mit Systemkasse (10) Lfd. Nr.: 5, 7	Einrichten des Kassenbereiches
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
C 3	Durchführung Kassieren mit Systemkasse (20) Lfd. Nr.: 5, 8	Begrüßung des Gastes
		Registrieren der Produkte in der Systemkasse
		Kassieren des Betrages bzw. der Wertmarken oder Bons
		Verabschiedung
C 4	Nachbereitung Kassieren mit Systemkasse (5) Lfd. Nr.: 5, 9	Übergabe der Kasse
		Aufräumen des Kassenbereiches (Arbeitslatzes)

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Service

Praxisbaustein Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden stellen Speisen und Getränke auf einem Büfett wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung bereit. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 195 – 295 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Bereitstellung von Speisen und Getränken auf einem Büfett

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ²² sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ²³ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ²⁴	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 4 Umweltschutz

²² Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

²³ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

²⁴ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmenergreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 7 Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
7	Die Teilnehmenden bereiten Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 5 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen § 4 Nr. 8 Küchenbereich e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken § 4 Nr. 9 Servicebereich a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie ausschenken c) Speisen und Getränke servieren und ausheben
8	Die Teilnehmenden stellen Speisen und Getränke auf einem Büfett wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung bereit. Sie halten die	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 8 Küchenbereich e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken

	<p>Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.</p>	<p>§ 4 Nr. 9 Servicebereich</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken c) Speisen und Getränke servieren und ausheben <p>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</p> <p>§ 4 Nr. 5 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen c) Speisen und Getränke servieren und ausheben
<p>9</p>	<p>Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.</p>	<p>Teil I: Berufliche Grundbildung</p> <p>§ 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen

Praxisbaustein Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung

A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall
		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückengerechtes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Service) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Service)
		Überblick über Arbeitsweise im Service
		Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Arbeitsmittel im Service
		Überblick über Arbeitsgeräte im Service
		Überblick über die Produktpräsentation
		Bedeutung der Schaffung einer angenehmen, gastfreundlichen und serviceorientierten Atmosphäre
		Umgangsformen für den Umgang mit verschiedenen Typen von Gästen
		Verhalten bei Kundenbeschwerden
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitspass
		Vorschriften der Personahygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Bekleidung im Service
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten im Service
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer

		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen
B 4	Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
		Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
		Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5	Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
		Kennzeichnung von Gefahrstoffen
		Umgang mit Gefahrstoffen
		Sicherheitsdatenblatt
B 6	Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
		Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7	Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
		Mülltrennung und Abfallentsorgung
		Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Bereitstellen von Speisen und Getränken (15) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8	Überblick über Kostformen und alternative Ernährungsformen
		Regeln für das Anrichten von Speisen
		Überblick über Arbeitsmittel und deren Einsatzbereiche
C 2	Vorbereitung Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett (10) Lfd. Nr.: 5, 6, 7	Auflegen von Tisch- und Tafeltüchern
		Aufstellen und Anordnen von Dekorationsgegenständen
C 3	Durchführung Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett (20) Lfd. Nr.: 5, 6, 8	Erkennen von Erneuerungsbedarf
		Umgang mit Fragen von Kunden und Kundenwünschen
		Bereitstellung von Geschirr
		Bereitstellung von Gläsern
		Bereitstellung von Besteck
		Anordnung der Büfettplatten
		Bereitlegen von Ausgabebesteck
		Auslagezeiten von Lebensmitteln beachten
		Bedarfsgerechtes Nachlegen, Austauschen und Auffüllen der Platten
		Büfettbereiche säubern
Abfallentsorgung		
Qualitätskontrollen nach den Arbeitsschritten		
C 4	Nachbereitung Bereitstellen von Speisen und Getränken auf einem Büfett	Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle bzw. Lebensmittel
		Reinigung der verwendeten Arbeitsmittel und Geräte
		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte

	(10) Lfd. Nr.: 5, 6, 9	Reinigung der Arbeitsflächen
		Sichere Aufbewahrung der Reinigungsmittel

Praxisfeld Küche und Service

Schwerpunkt Service

Praxisbaustein Herrichten von Tischen und Tafeln

Zu Grunde liegender anerkannter Ausbildungsberuf:

Fachkraft im Gastgewerbe

Ausbildungsordnung:

13.02.1998

Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmenden richten Tische und Tafeln wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung her. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes sowie die Hygienevorschriften ein.

Zuordnung der Kammern:

Industrie- und Handelskammer

Zeitraum der Qualifizierung:

Richtstundenzahl: 190 – 285 Zeitstunden (bezieht sich auf Theorie und Praxis insg.)

Leistungsfeststellung:

Die Leistungsfeststellung erfolgt nach den Anforderungen der Festlegungen zur Durchführung der Leistungsfeststellung bei Praxisbausteinen.

Begründung und Hintergründe (insbesondere im Hinblick auf die Zielgruppe):

Praxisbausteine richten sich an Personen, „die wegen Art oder Schwere der Behinderung nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können“ (SGB IX §136 Abs.1). Praxisbausteine eröffnen Personen, welche nicht ausbildungsreif sind und auch perspektivisch keine Ausbildung erfolgreich absolvieren können, die Chance, an Ausbildungsinhalten teilzuhaben und diese absolvieren zu können. Praxisbausteine wurden insbesondere für die Anwendung in Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) entwickelt, können aber auch in alternativen Strukturen der beruflichen Teilhabe für diesen Personenkreis erprobt werden.

Das Herrichten von Tischen und Tafeln ist für Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, für Integrationsprojekte sowie die Arbeitsbereiche und Außenarbeitsplätze von WfbM relevant.

Eine Form der aufbauenden Weiterqualifizierung kann der Qualifizierungsbaustein sein.

Praxisbaustein Herrichten von Tischen und Tafeln

Qualifizierungsbild

Lfd. Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Bezug zum Ausbildungsrahmenplan
1	Die Teilnehmenden kennen die Inhalte ihres Vertrages ²⁵ sowie ihre Rechte und Pflichten.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 1 Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
2	Die Teilnehmenden haben Einblicke in die Aufgaben und den Aufbau des Betriebes. ²⁶ Sie haben einen Überblick darüber, welche Aufträge bearbeitet werden. Sie kennen die für sie zuständigen Ansprechpartner.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären
3	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Arbeits-, Brand- und Unfallschutzes im Rahmen ihres Tätigkeitsfeldes und halten diese ein. ²⁷	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 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 erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Die Teilnehmenden kennen die Regeln des Umweltschutzes im Rahmen ihres	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 4 Umweltschutz

²⁵ Hier ist der Vertrag zwischen den Teilnehmenden und der WfbM gemeint. Die Erläuterung von Rechten und Pflichten sind insofern auf die Regelungen innerhalb der WfbM bezogen.

²⁶ Wenn im weiteren Betrieb verwendet wird, ist die WfbM gemeint.

²⁷ Die Handlungsfähigkeit bei der Einleitung von Maßnahmen insbesondere der selbständigen Maßnahmenergreifung (z.B. Maßnahmen der Brandbekämpfung) ist eingeschränkt. Die Teilnehmenden können Gefahren erkennen und brauchen dann eine Ansprechperson, der sie diese melden können.

	Tätigkeitsfeldes und halten diese ein.	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
5	Die Teilnehmenden achten auf eine qualitative Ausführung von Aufträgen. Sie führen qualitätssichernde Maßnahmen wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung aus.	Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
6	Die Teilnehmenden halten die geltenden Hygienevorschriften wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung ein.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 7 Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
7	Die Teilnehmenden bereiten das Herrichten von Tischen und Tafeln wie vorgegeben oder bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller Hilfestellung vor.	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen
8	Die Teilnehmenden richten Tische und Tafeln wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung von personeller Hilfestellung her. Sie halten die Regeln des Arbeits-, Unfall-, Brand- und Umweltschutzes ein.	Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung § 4 Nr. 12 Werbung und Verkaufsförderung d) anlaßbezogene Dekorationen ausführen § 4 Nr. 13 Wirtschaftsdienst a) Gästeräume angebots- und anlaßbezogen herrichten
9	Die Teilnehmenden reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte wie vorgegeben und bekannt ggf. unter Verwendung von Hilfsmitteln und unter Gewährleistung personeller	Teil I: Berufliche Grundbildung § 4 Nr. 6 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter

	Hilfestellung. Sie bewahren diese fachgerecht auf.	reinigen und pflegen
--	--	----------------------

Praxisbaustein Herrichten von Tischen und Tafeln

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil A: Allgemein

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
A 1	Rechte und Pflichten (10) Lfd. Nr.: 1	Rechte und Pflichten der Beschäftigten
		Werkstattvertrag/Bildungsvertrag und seine Inhalte
		Urlaubsordnung
		Arbeits- und Pausenzeiten, Schichtarbeit
		Verhalten im Krankheitsfall
		Mitwirkung der Beschäftigten gem. geltender Vorschriften
		Datenschutz
A 2	Aufgaben des Betriebes (10) Lfd. Nr.: 2	Aufgaben des Betriebes
		Werkstättenverordnung (WVO)
		Aufbau des Betriebes
		Ansprechpartner und Verantwortliche
A 3	Allgemeiner Arbeitsschutz (15) Lfd. Nr.: 3	Arbeitsschutzgesetz – Pflichten des Betriebes
		Arbeitsschutzgesetz – Pflichten der Beschäftigten
		Arbeitsschutzgesetz – Gefahren am Arbeitsplatz
		Sicherheitskennzeichen und Gesundheitsschutzkennzeichen
		Persönliche Schutzausrüstung
		Betriebsanweisung und Sicherheitsdatenblatt
		Arbeitsschutzbelehrung
A 4	Allgemeiner Brandschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Bränden
		Brände vermeiden
		Verhalten im Brandfall

		Brandschutzzeichen und Rettungszeichen
		Fluchtwege und Sammelplatz
A 5	Allgemeiner Unfallschutz (5) Lfd. Nr.: 3	Entstehung von Unfällen
		Unfälle vermeiden
		Verhalten beim Auffinden einer verletzten Person
		Verhalten bei eigenen Arbeitsunfällen oder Verletzungen am Arbeitsplatz
		Sicherheitszeichen
		Ersthelfer
A 6	Heben und Tragen (10) Lfd. Nr.: 3	Gründe für rückergerichtetes Heben und Tragen
		Grundtechniken Heben und Tragen
		Lasten gemeinsam heben und tragen
		Hilfsmittel beim Heben und Tragen von Lasten
		Ausgleichsübungen
A 7	Allgemeiner Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Unsere Umwelt
		Möglichkeiten des Betriebes zum Schutz der Umwelt
		Mülltrennung und Entsorgung
A 8	Qualitätssicherung (5) Lfd. Nr.: 5	Bedeutung von Qualitätssicherung
		Maßnahmen der Qualitätssicherung
A 9	Personale Kompetenz (10) Lfd. Nr.: 1 bis 9	Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
		Umgang mit Kunden
		Umgang mit Stress am Arbeitsplatz

Praxisbaustein Herrichten von Tischen und Tafeln
Inhalts- und Vermittlungsstruktur
Teil B: Berufsspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
B 1	Grundlagen Gastgewerbe (Schwerpunkt Service) (25) Lfd. Nr.: 5, 6, 7, 8, 9	Überblick über die Aufgaben der Fachkraft im Gastgewerbe (Schwerpunkt Service)
		Überblick über Arbeitsweise im Service
		Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste
		Überblick über die Aufgaben und die Bedeutung des HACCP Konzepts
		Überblick über Arbeitsmittel im Service
		Überblick über Arbeitsgeräte im Service
		Überblick über die Produktpräsentation
		Bedeutung der Schaffung einer angenehmen, gastfreundlichen und serviceorientierten Atmosphäre
		Umgangsformen für den Umgang mit verschiedenen Typen von Gästen
		Verhalten bei Kundenbeschwerden
B 2	Hygiene (10) Lfd. Nr.: 6	Überblick über Mikroben, Lebensmittelinfektionen und Schädlinge
		Gesundheitspass
		Vorschriften der Personahygiene (oder persönliche Hygiene)
		Vorschriften der Betriebshygiene
		Reinigung und Desinfektion der Hände
		Persönliches Erscheinungsbild
B 3	Persönlicher Arbeitsschutz (10) Lfd. Nr.: 3	Besonderheiten der Persönlichen Bekleidung im Service
		Gefahren im Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten im Service
		Umgang mit elektrischem Strom
		Desinfektion, Hautschutz und Hautpflege
		Verhalten bei Feuer

		Verhalten bei Schnitt- und Stichwunden sowie anderen blutenden Verletzungen
		Verhalten bei Nasenbluten
		Verhalten bei Verbrennungen und Verbrühungen
B 4	Ergonomie (5) Lfd. Nr.: 3	Ergonomische Einrichtung des Arbeitsplatzes
		Ergonomische Haltung bei der Ausführung von Tätigkeiten in verschiedenen Positionen
		Heben und Tragen von Arbeitsmaterialien
B 5	Umgang mit Gefahrstoffen (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahrstoffe und die Gefahrstoffverordnung
		Kennzeichnung von Gefahrstoffen
		Umgang mit Gefahrstoffen
		Sicherheitsdatenblatt
B 6	Umgang mit Strom (5) Lfd. Nr.: 3	Gefahren des Stroms für den Menschen
		Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Strom
B 7	Umweltschutz (5) Lfd. Nr.: 4	Auswahl und Umgang mit Arbeitsmaterialien und Arbeitsmitteln
		Mülltrennung und Abfallentsorgung
		Möglichkeiten des sparsamen Umgangs mit Wasser

Praxisbaustein Herrichten von Tischen und Tafeln

Inhalts- und Vermittlungsstruktur

Teil C: Bausteinspezifische Inhalte

Nr.	Modul (Mindeststunden) Lfd. Nr. Inhalte Qualifizierungsbild	Lerneinheiten
C 1	Grundlagen Herrichten von Tischen und Tafeln (15) Lfd. Nr.: 5, 7, 8	Grundlegende Aspekte des Herrichtens von Tischen und Tafeln
		Überblick über ausgewählte Bestecke und deren Einsatz
		Überblick über ausgewählte Gläser und deren Einsatz
		Überblick über ausgewählte Arten von Geschirr und dessen Einsatz
		Überblick über sonstige Tisch- und Tafelgeräte
		Überblick über Arten der Dekoration
		Regeln für das Auflegen von Tisch- und Tafeltüchern
		Regeln und Struktur beim Eindecken von Tischen und Tafeln
		Regeln und Struktur beim Abräumen von Tischen und Tafeln
C 2	Vorbereitung Herrichten von Tischen und Tafeln (5) Lfd. Nr.: 5, 7	Einrichten des Arbeitsplatzes
		Bereitstellen der Arbeitsmittel
C 3	Durchführung Herrichten von Tischen und Tafeln (20) Lfd. Nr.: 5, 8	Erkennen von Erneuerungsbedarf
		Prüfen des sicheren und festen Standes des Tisches
		Auflegen von Tisch und Tafeltüchern
		Anlassbezogene Dekoration auflegen
		Bereitstellen von Geschirr
		Bereitstellen von Besteck
		Umgang mit Störfaktoren
		Sichtkontrolle durchführen
C 4	Nachbereitung Herrichten von Tischen und Tafeln (10) Lfd. Nr.: 5, 9	Abräumen von Tischen und Tafeln
		Reinigen der Tische
		Umweltgerechte Entsorgung der Abfälle

		Unfallsichere Aufbewahrung der Arbeitsmittel und Geräte
		Reinigung der Arbeitsflächen
		Aufräumen des Arbeitsplatzes