


**Projekt: Gastromobil 2014**

Titel der Lernergebniseinheit 1:	<b>Durchführen von Aufgaben im Service</b>			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	<b>Fachkraft im Gastgewerbe</b>	EQF-Niveau: 3	DQR-Niveau: 3	
Handlungsbereich:				
Beschreibung der Lerneinheit: Er /Sie ist in der Lage, Tische einzudecken, Büffets vorzubereiten und Speisen und Getränke zu servieren				
Lernergebnisse:				
Er / Sie ist in der Lage: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vorbereitende Arbeiten im Service wie z.B. das Wechseln der Tischwäsche vor dem Gast durchzuführen und Tische anlassbezogen zu dekorieren</li> <li>• Geschirr, Besteck und Vorleger korrekt zu plazieren und Büfettis selbständig aufzubauen</li> <li>• Büfettis für den Ausschank von Getränken vorzubereiten</li> <li>• diverse Getränke unter Beachtung der Ausschanktemperatur zu lagern</li> <li>• Schankgefäße den entsprechenden Getränken zuzuordnen</li> <li>• Gäste bei der Bestellung über das Speisenangebot zu informieren und zu beraten</li> <li>• Bestellungen aufzunehmen</li> <li>• Aufguss- und Heißgetränke (z.B. Kaffee, Tee, Schokolade, Milchgetränke) herzustellen</li> <li>• Speisen aufzutragen und fachgerecht zu servieren</li> <li>• Gästerechnungen zu erstellen und mit unterschiedlichen Zahlungsarten umzugehen</li> </ul>				
Ergänzende Informationen: Die Erfassung der erworbenen Kompetenzen erfolgt durch einen standardisierten Kompetenzbeurteilungsbogen, der vom ausbildenden Betrieb im Gastland ausgefüllt wird. Ferner wird von den Auszubildenden während des 9-wöchigen Austauschs 2 x ein Monatsbericht zu Aufgaben und Erfahrungen erstellt. Diese Lernergebniseinheit wird etwa 5 von insgesamt 9 Wochen Praktikum in Anspruch nehmen.				
Erstellt von: Ausbildungsverbund Lüchow-Dannenberg e.V., Lüchow				