


Projekt: Gastromobil 2014

Titel der Lernergebniseinheit 1:	Durchführen von Aufgaben im Service			
Zuordnung zu einer Qualifikation:	Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau	EQF-Niveau: 4	DQR-Niveau: 4	
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"> • vorbereitende Arbeiten im Service wie z.B. das Wechseln der Tischwäsche vor dem Gast durchzuführen und Tische anlassbezogen zu dekorieren • Geschirr, Besteck und Vorleger korrekt zu plazieren und Büffetts selbständig aufzubauen • Büffetts für den Ausschank von Getränken vorzubereiten • diverse Getränke unter Beachtung der Ausschanktemperatur zu lagern • Schankgefäße den entsprechenden Getränken zuzuordnen • Gäste bei der Bestellung über das Speisenangebot zu informieren und zu beraten • Bestellungen aufzunehmen • Aufguss- und Heißgetränke (z.B. Kaffee, Tee, Schokolade, Milchgetränke) herzustellen • Speisen aufzutragen und fachgerecht zu servieren • Prioritäten zu setzen und Aufgaben zielorientiert durchzuführen • verschiedene Servierarten und -regeln beim Gast anzuwenden 				
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				