

Einstiegsqualifizierung

„Gastgewerbe – Speisenvorbereitung“

Tätigkeitsbereiche:

- Speisenvorbereitung
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Warenwirtschaft
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Hygiene
- Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung „Gastgewerbe – Speisenvorbereitung“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Speisenvorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen • Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden • einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten • vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeiten zu einfachen Speisen verarbeiten • einfache Speisen nach Vorgabe anrichten • bei der Produktpäsentation mitwirken
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschritte planen • Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten • Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen • Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen • Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen • Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen • Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten
Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten • Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern • Lagerbestände kontrollieren • arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln • Bestellungen einleiten
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen • berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden • Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten • Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden • Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen • Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen.

Unternehmen X

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vombis.....an der

Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe – Speisenvorbereitung

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
zielorientierte Arbeitstechnik und Arbeitsweise					
Arbeitsplatzvorbereitung, Sauberkeit und Ordnung					
Beachtung der Hygiene					
guter Geschmack					
ansprechende Anrichte- weise					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum:

Unterschrift:



Zertifikat

Moritz Mustermann

geboren am 13. August 1982 in Musterstadt

hat in der Zeit vom..... bis.....

bei dem Unternehmen.....

an der **Einstiegsqualifizierung**

Gastgewerbe – Speisenvorbereitung

teilgenommen.

Während dieser Zeit wurde er/sie auf der Grundlage eines mit der IHK abgestimmten Konzeptes fachlich qualifiziert.

Inhalte der Einstiegsqualifizierung:

- Speisenvorbereitung
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Warenwirtschaft
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Hygiene
- Umweltschutz

Die Tätigkeiten der Einstiegsqualifizierung entsprechen Teilen der Berufsausbildung im Gastgewerbe. Bei einer anschließenden Ausbildung in einem dieser Berufe ist eine Anrechnung von bis zu sechs Monaten möglich. Einstiegsqualifizierungen gem. § 54a SGB III sind im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 2 zugeordnet.

Musterstadt, den

Industrie- und Handelskammer
Musterregion I Musterstadt

Die Geschäftsführung

Stempel