

Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (Berufsbildendes Abitur im Restaurantfach)/Restaurant Fachmann/frau

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN BERUFSSCHULE – AUSBILDUNGSBETRIEB

**Verknüpfung und Aufgabenverteilung zwischen der Berufsschule und dem
Ausbildungsbetrieb**

Akademischer Dienst für Berufsausbildung

Nomenklatur: **40033403**

Erstellungsdatum: **31.05.2011**

Aktualisierungsdatum des Ausbildungsrahmenplans: **JUNI 2012**

Ansprechpartner für die Ausbildung – Erstellung und Aktualisierung des Dokuments: **Fr. Ginette Kirchmeyer,**
Schulinspektorin Technischer Unterricht

Version nach Tätigkeiten

Armande Le PELLECC MULLER
Rektorin der Akademie Straßburg

Jean-Louis HOERLE
Vorsitzender der IHK Elsass

Roger SENDEL
Vorsitzender des Elsässer Verbands für Hotels, Gaststätten, Cafés, Diskotheken und Agrotourismus

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



-1-

Berufsschule

Name der Berufsschule:

Telefon:

E-Mail:

20 20 Hr./Fr.

20 20 Hr./Fr.

Zuständiger Lehrer:

20 20 Hr./Fr.

Auszubildende(r)

Name:

Vorname:

Adresse:

E-Mail:

Ausbildungsbetrieb

Telefon:

Firmenname:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Betriebsleiter:

Lehrmeister

(falls nicht dieselbe Person):

Abschlussvorbereitung:

Punktuelle Leistungskontrolle

Kontinuierliche Leistungskontrolle

—
Verschiedene Informationen:

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



ALLGEMEINE BEOBACHTUNGEN

Der Ausbildungsrahmenplan ist ein unverzichtbares Hilfsmittel für die duale Berufsausbildung. Als solches **listet** es die Aufgaben und Verantwortungsbereiche der Ausbildung auf und **verteilt** und **gliedert** sie zwischen dem Betrieb und der Berufsschule in chronologischer Reihenfolge hinsichtlich des logischen Auftretens im Betrieb.

Das vorliegende Dokument ist das Ergebnis einer erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Fachleuten, pädagogischem Personal und akademischen Lehrkräften und wurde anhand reeller Aufgaben im Betrieb erstellt. Diese Aufgaben stellen die Lehrgrundlage der im Bezugsrahmen erwähnten verbundenen Kompetenzen und technologischen Kenntnisse dar. Die Inhalte können je nach Berufsschule in Bezug auf die Besonderheiten ihrer Partnerbetriebe sowie die in der Einrichtung vorhandenen Mittel angepasst werden. Diese Besonderheiten können durch die „pädagogische Betreuung“ mit den Betrieben festgestellt werden. Die Inhalte dieses Dokuments können gegebenenfalls verändert werden und die Nutzer, die Berufsschule oder der Betrieb werden darum gebeten, Änderungsvorschläge im Zusammenhang mit Problemen bei der Verwendung dieses Hilfsmittels darzulegen. Es kann ebenfalls als Hilfsmittel vor der Unterzeichnung eines Ausbildungsvertrags dienen, um zu ermitteln, ob die Tätigkeitsbereiche des Unternehmens mit dem angestrebten Abschluss übereinstimmen.

Dieses Dokument ermöglicht die individuelle Betreuung und eine Positionierung des Auszubildenden (keine Bewertung) während der vielfachen und verschiedenen Kontakte mit den Ausbildungsverantwortlichen im Betrieb. Für die Abschlüsse mit kontinuierlicher Leistungskontrolle muss auf die akademischen oder nationalen Bewertungsraster Bezug genommen werden, die vom Inspektionsorgan zur Verfügung gestellt werden. Dieser Ausbildungsrahmenplan stützt sich auf den Referenzrahmen des Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration Première et Terminale (2 letzten Schuljahre des berufsbildenden Abiturs im Restaurantfach) unter Einbeziehung der zugehörigen Kompetenzen und Kenntnisse des Niveaus V.

UMSETZUNG

Der Ausbildungsrahmenplan wird den zukünftigen Lehrmeistern im Rahmen ihrer Ausbildung, den bereits ausgebildeten Lehrmeistern bei Branchentreffen, individuell im Betrieb durch einen Inspektor für Berufsausbildungen oder einen Ausbilder der Berufsschule im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen Berufsschule und Betrieb vorgelegt. Der Ausbildungsrahmenplan ermöglicht die Organisation der fortschreitenden beruflichen Bildung.

Als Pflichtenheft der dualen Berufsausbildung ermöglicht der Ausbildungsrahmenplan:

1. dem Lehrmeister:

- der Ausbildung entsprechende Aufgaben auszuwählen und diese dem Auszubildenden anzuvertrauen.
- den Inhalt der Berufsausbildung besser zu kennen.

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



- den erreichten Selbstständigkeitsgrad des Auszubildenden zu verfolgen und ihn nach folgenden Kriterien zu positionieren: „wird noch nicht beherrscht“ oder „im Lernprozess“ oder „wird beherrscht“

2. dem pädagogischen Personal der Berufsschule:

- die pädagogische Verknüpfung im Betrieb vorzubereiten.
- den Ausbildungsverlauf des Auszubildenden (Fortschritt) unter Einbeziehung seiner Erfahrungen im Betrieb zu organisieren.
- Lehrmittel im Rahmen der Betreuung und der Ausbildungsentwicklung des Auszubildenden zu erstellen.
 - Hilfsmittel zur Begleitung oder Individualisierung zu erstellen (Raster zur Aushandlung der Ausbildungsziele, Dialogformular zwischen Berufsschule und Betrieb, formative Beurteilungsraster, Bilanzbögen).

Die Dialogformulare zwischen der Berufsschule und dem Betrieb stellen eine Hilfe für den Auszubildenden dar und ermöglichen den Lehrkräften, die Entwicklung der Ausbildung zu verfolgen und die Erfahrungen im Betrieb auszuwerten.

Die formativen Beurteilungsraster oder die Bilanzbögen ermöglichen es, den Auszubildenden regelmäßig entsprechend der zu erreichenden Ziele zu positionieren. Der Auszubildende soll über seinen Ausbildungsfortschritt informiert sein.

3. dem Auszubildenden:

- eine detaillierte Übersicht über seine Berufsausbildung zu erhalten.
- aktiv an der Umsetzung mitzuwirken.
- **die Komplementarität der beiden Ausbildungseinheiten** (Berufsschule und Betrieb) zu verstehen.
- seine Fortschritte zu beurteilen.

- 2 -

Der Auszubildende „Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration“ (berufsbildendes Abitur im Restaurantfach) und sein Arbeitskontext

Das Baccalauréat professionnel **Commercialisation et Services en Restauration (berufsbildendes Abitur im Restaurantfach)** bildet **qualifizierte Fachkräfte** aus, die nach dem Abschluss in der Gastronomie sowohl im Vertrieb als auch im Service einsatzbereit sind. Sie können sich letztlich auf Französisch und in Fremdsprachen in allen Bereichen und Formen der Gastronomie am Empfang, im Vertrieb, in die Leitung und im Management arbeiten.

Arbeitskontext

Er zeichnet sich durch Folgendes aus:

- eine immer anspruchsvollere Gesetzgebung, insbesondere in den Bereichen Hygiene, Gesundheit und Sicherheit,
- eine Entwicklung des Verbraucherverhaltens, da dieser besser informiert und somit anspruchsvoller ist und eine persönliche Beziehung zum Personal in Service und Küche sucht,
- der flächendeckende Einsatz von Informations- und Kommunikationstechnologien, sowohl in den Arbeitsmethoden als auch beim Austausch mit den Kunden, den Lieferanten usw.
- eine Verschärfung der Konkurrenz zwischen den Unternehmen im Bereich der Gastronomie, die eine permanente Beobachtung und Suche nach Optimierungsmöglichkeiten voraussetzt,
- eine internationale Entwicklung, die den Erwerb von Fremdsprachen und eine Aufgeschlossenheit gegenüber anderer Kulturen verlangt, insbesondere für Arbeitskräfte, die in direktem Kundenkontakt stehen

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



- eine Diversifizierung des Angebots und eine prägnante Einbeziehung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Kundschaft im Einklang mit der Umwelt,
- ein starker Zuwachs technologischer, wissenschaftlicher und produktbezogener Kenntnisse sowie neue Wirtschafts- und Produktionsbedingungen, die die Arbeitsmethoden beeinflussen.

Der Absolvent des Baccalauréat professionnel **Commercialisation et services en restauration (berufsbildendes Abitur im Restaurantfach)** kann eine Erwerbstätigkeit als Angestellter in einem Betrieb ausüben, sowohl in Frankreich als auch im Ausland.

Nach dem Abschluss seiner beruflichen und technischen Ausbildung, die er zusammen mit den Ausbildungsbetrieben oder durch die Anerkennung von Vorkenntnissen erworben hat, kann der Abiturient je nach seinen persönlichen Kompetenzen und nach einer entsprechenden Einarbeitungszeit beispielsweise folgende Posten übernehmen:

- Chef de Rang,
- Maître d'Hôtel,
- stellvertretender Restaurantleiter im Bereich der gewerblichen Gastronomie sowie in der Gemeinschaftsverpflegung.

All diese Posten hängen von der Größe der Einrichtung sowie der Art des Restaurants ab. Als Angestellter kann der Absolvent Posten in folgenden Tätigkeitsbereichen besetzen:

- gewerbliche Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung,
- benachbarte Wirtschaftszweige des Hotel- und Gaststättengewerbes (Lebensmittelindustrie, Ausstatter usw.)

Technisches Arbeitsumfeld

Der Absolvent des Baccalauréat professionnel **Commercialisation et Services en Restauration (berufsbildendes Abitur im Restaurantfach)** übt seine Tätigkeit in einem vielfältigen Umfeld aus. Er berücksichtigt die Umwelt und die Nachhaltigkeit und hält sich an die Vorschriften für Hygiene, Gesundheit und Sicherheit sowie Verwaltungsaufgaben und stellt die Aspekte der Ernährung, des Genusses und des Wohlbefindens in den Vordergrund.

Beschreibung der beruflichen Tätigkeiten

Die verschiedenen beruflichen Tätigkeitsbereiche sind:

- Tätigkeitsbereich Nr. 1: Kommunikation, Verkaufsstrategie und Kundenbeziehung
- Tätigkeitsbereich Nr. 2: Organisation und Service in der Gastronomie
- Tätigkeitsbereich Nr. 3: Leitung und Management eines Teams in der Gastronomie
- Tätigkeitsbereich Nr. 4: Beschaffungs- und Betriebsmanagement in der Gastronomie
- Tätigkeitsbereich Nr. 5: Qualitätssicherung in der Gastronomie

- 3 -

Erforderliche Fähigkeiten

Das berufliche Umfeld, in dem der Absolvent des Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (berufsbildendes Abitur im Restaurantfach) seine Tätigkeit ausübt, verlangt korrektes Verhalten und Kleidung sowie hohe körperliche Belastbarkeit im Einklang mit den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Es kann vorkommen, dass er versetzte Arbeitszeiten hat und am Wochenende sowie an Feiertagen arbeitet.

Vorschriften

Die Auszubildenden des Baccalauréat professionnel „Cuisine“ und „Commercialisation et Services en Restauration“ (berufsbildendes Abitur in den Fächern „Küche“ und

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



„Restaurantfach“) werden nach den neuen Abschlussmodalitäten beurteilt, die im offiziellen Mitteilungsblatt Nr. 28 vom 14. Juli 2011 definiert sind und gemäß der Prüfungsordnung. Das offizielle Mitteilungsblatt Nr. 28 vom 14. Juli 2011 schreibt Englisch als obligatorische Fremdsprache vor. Jedoch präzisiert der neue Erlass, der im offiziellen Mitteilungsblatt Nr. 2 vom 12. Januar 2012 erschienen ist:

Artikel 2 – Um auf die Besonderheiten grenznaher Akademien einzugehen, kann, mit der Genehmigung der Rektoren und unter Vorbehalt der Bestimmungen des Artikels 3 des Erlasses vom 8. April 2010, die obligatorische Fremdsprache des Baccalauréat professionnel in den Fachgebieten „Commercialisation et services en restauration“ und „Cuisine“ aus der Liste der vorgeschlagenen Sprachen für die Prüfung der 1. Fremdsprache, die in Artikel 1 desselben Erlasses aufgeführt ist, ausgewählt werden.

Gemäß dem Vermerk der Rektorin vom 5. März 2013 Ref. CAB Nr. 2013-078 kommt den Schülern und Auszubildenden der Seconde Professionnelle (d. h. mit Beginn des Kursus zum berufsbildenden Abitur) ab dem Schuljahr 2012 neben Englisch auch der Unterricht in Deutsch als obligatorische Fremdsprache zugute. Dies gilt für die beiden Baccalauréats professionnels „Cuisine“ und „Commercialisation et Services en Restauration“ (berufsbildende Abiture „Küche“ und „Restaurantfach“).

Empfehlungen

Die internationale Perspektive und der Erwerb von Fremdsprachen stehen im Mittelpunkt, um die Auszubildenden zur Mobilität auszubilden und ihre Arbeitsmarktfähigkeit zu fördern. Der Unterricht zweier Fremdsprachen trägt stark dazu bei. Die Umsetzung wird hinsichtlich der Ansprüche des Berufsfelds sehr empfohlen.

Die erste Fremdsprache wird mithilfe des Beurteilungsrasters für die obligatorische Sprache auf Niveau B1+ bewertet, die zweite Fremdsprache mithilfe des Beurteilungsrasters für die fakultative Prüfung auf Niveau B1.

- 4 -

PRÜFUNGSORDNUNG

Baccalauréat professionnel

Commercialisation et services en restauration (berufsbildendes Abitur im Restaurantfach)

Schulischer Bildungswegs (öffentliche oder private Einrichtung unter Vertrag), Berufsausbildung (Berufsschule oder andere zuständige Stelle), berufliche Weiterbildung (öffentliche Einrichtung)

Schulischer Bildungsweg (private Einrichtung), Berufsausbildung (Berufsschule oder andere nicht zuständige Stelle), berufliche Weiterbildung (private Einrichtung).

Prüfungen (E)

Einheit (U)

Koeffizient

Art

Dauer

Art

Dauer

E1 – Prüfung im Bereich Wissenschaft und Technik U.1 5

E11 Teilprüfung in Technologie U11 2 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich (1) | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 1 Std. (1)

E12 Teilprüfung in angewandten Wissenschaften U12 2 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich (1) | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 1 Std. (1)

E13 Teilprüfung in Mathematik U13 1 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 1 Std.

E2 – Prüfung im Bereich Betriebswirtschaft und berufsorientierte Hausarbeit U.2 5

E21 – Teilprüfung in Marketing und angewandter Betriebswirtschaft U21 2 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich (1) | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 2 Std.

E22 – Teilprüfung zur Präsentation der Hausarbeit U22 3 | kontinuierliche Leistungskontrolle, mündlich | punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 30 Min. (2)

E.3 – Berufspraktische Prüfung U.3 9

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



E31 – Teilprüfung in Kommunikation und Vertrieb U.31 4 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich, mündlich und praktisch | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich, mündlich und praktisch 1,5 Std. (3)

E32 – Teilprüfung in Organisation und Umsetzung des Service U.32 4 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich, mündlich und praktisch | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich, mündlich und praktisch 4 Std.

E33 – Teilprüfung in gesundheitlicher und umweltgerechter Vorsorge U.33 1 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich und praktisch | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 2 Std.

E.4 Fremdsprachenprüfung U.4 3 | kontinuierliche Leistungskontrolle, mündlich | punktuelle Leistungskontrolle, mündlich 20 Min. (4)

E.5 - Prüfung in Französisch – Geschichte / Erdkunde – Sozialkunde U.5 5

E51 Teilprüfung in Französisch U.51 2,5 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich 2;5 Std. | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 2,5 Std.

E52 Teilprüfung in Geschichte – Erdkunde – Sozialkunde U.52 2,5 | kontinuierliche Leistungskontrolle, schriftlich 2 Std. | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 2 Std.

E.6 Prüfung in Kunst U.6 1 | kontinuierliche Leistungskontrolle | punktuelle Leistungskontrolle, schriftlich 3 Std.

E.7 Prüfung in Sport U.7 1 | kontinuierliche Leistungskontrolle | punktuelle Leistungskontrolle, praktisch

FAKULTATIVE PRÜFUNG UF1 | Mündlich | Mündlich

(1) Diese Teilprüfungen können sich auf denselben Arbeitskontext beziehen

(2) Die Prüfungsdauer setzt sich aus einer 10-minütigen Präsentation und einem 20-minütigen Austausch mit der Jury zusammen.

(3) Die Teilprüfung enthält drei Ateliers von je höchstens 30 Minuten

(4) Davon 5 Minuten Vorbereitungszeit

- 5 -

AUSBILDUNGSBEREICH HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE IN DER AKADEMIE

Niveau 1
MASTER

Niveau 2
LICENCES
(BACHELOR)
LICENCES PROFESSIONNELLES
(BERUFSORIENTIERTER BACHELOR)

Niveau 3
BTS Hôtellerie –Restauration
(Fachstudium im Hotel- und Gaststättengewerbe)
(2 Jahre)
Schwerpunkt A: Marketing und Hotelmanagement
Schwerpunkt B: Küche und Service

BTS Responsable de l’Hébergement
(Fachstudium zum Unterkunftsleiter)
(2 Jahre)
BTS (Fachstudium)
Mit gemeinsamen Bezugsrahmen auf EU-Ebene

Niveau 4
Absolvent eines Baccalauréat Général (allgemeinbildendes Abitur)

Zusatzausbildung (1 Jahr)
Empfang-Rezeption
Organisation im Catering

Die Zulassung zum BTS ist nach Abschluss eines Baccalauréat Professionnel möglich, sofern die Absolventen dieses mit der Gesamtnote „gut“ bzw. „sehr gut“ bestanden haben.

Brevet Professionnel (Gesellenprüfung)
(2 Jahre)
Barkeeper, Koch, Hausdame, Gastwirt, Sommelier

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



TERMINALE (ABITURKLASSE)
Baccalauréat Professionnel (berufsbildendes Abitur)
Restaurantfach

TERMINALE (ABITURKLASSE)
Baccalauréat Professionnel (berufsbildendes Abitur)
Küche

TERMINALE (ABITURKLASSE)
Baccalauréat Technologique (fachbezogenes Abitur)

Niveau 5
Zusatzausbildung *

CAP (Berufsbefähigungszeugnis) 2. Jahr
Küche
Restaurantfach
Hoteldienstleistungen

Première Baccalauréat Professionnel (11. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)
Restaurantfach

Première Baccalauréat Professionnel (11. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)
Küche

Première Baccalauréat Technologique (11. Schuljahr, Kursus fachbezogenes Abitur)

CAP (Berufsbefähigungszeugnis) 1. Jahr

Seconde Baccalauréat Professionnel (10. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)
Restaurationfach (außer duale Ausbildung)

Seconde Baccalauréat Professionnel (10. Schuljahr, Kursus berufsbildendes Abitur)
Küche (außer duale Ausbildung)

Seconde Baccalauréat Technologique (10. Schuljahr, Kursus fachbezogenes Abitur)

COLLÈGE (MITTELSCHULE)

* Die Zusatzausbildungen auf Niveau 5 sind: Sommellerie, Barkunde, leichte Kochkunst, Feinkost, Dessertkoch im Restaurant

- 6 -

AUSBILDUNG IM BETRIEB

TÄTIGKEITSBEREICH 1: **Kommunikation, Verkaufsstrategie und Kundenbeziehung**

Der Auszubildende muss auf Französisch und in einer bzw. mehreren Fremdsprachen folgende Fähigkeiten aufweisen:

Im Betrieb

C.1.1: Die Kundschaft in Empfang nehmen

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C1-1.1 Einzel- und Gruppenreservierungen verwalten

C1-1.2 Die Gäste empfangen

C1-1.3 Die Bedürfnisse und Erwartungen der Kundschaft erfassen

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



- C1-1.4 Die verkaufsunterstützenden Unterlagen vorstellen
- C1-1.5 Die Kundschaft beraten, eine verkaufsorientierte Argumentation führen
- C1-1.6 Die Kundenzufriedenheit einschätzen und die Kundschaft binden
- C1-1.7 Mit Beschwerden und möglichen Einwänden umgehen können
- C1-1.8 Den Kunden verabschieden

C.1.2: Geschäftliche Beziehungen PFLEGEN

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

- C1-2.1 Vor dem Service mit den verschiedenen Teams kommunizieren (Küche, Bar, Service, Rezeption usw.)
- C1-2.2 Während des Services mit den Teams kommunizieren
- C1-2.3 Innerhalb eines Teams, der Struktur kommunizieren
- C1-2.4 Mit den Lieferanten bzw. Dritten kommunizieren



Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden

Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.

- 7 -

AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

TÄTIGKEITSBEREICH 1: **Kommunikation, Verkaufsstrategie und Kundenbeziehung**

Zugehörige Kenntnisse

Semester*

C1-1. Die Kundschaft IN EMPFANG NEHMEN

Verfahrenstechnik

- Die Verfahren zur Reservierungsannahme
- Die Beziehung der verschiedenen Servicebereiche des Betriebs
- Die Gewohnheiten der französischen und ausländischen Kundschaft
- Die kulturellen, religiösen u.a. Referenzen
- Die Benimm- und Verhaltensregeln
- Die Kundentypologie
- Die verschiedenen Speisen
- Die Handhabung der Wartezeit
- Die Empfangs- und Kommunikationsmethoden
- Die Gesetzgebung
- Die Wahl der verkaufsunterstützenden Materialien je nach Gastronomiekonzept
- Das berufsspezifische Vokabular
- Die Verkaufsargumentation
- Die Qualitätsprädikate, -labels und -siegel
- Die Mittel zur Kundenbindung
- Die Umfragenergebnisse
- Das persönliche Verkaufsgespräch
- Die Benimm- und Verhaltensregeln

Marketing und angewandtes Management

- Die kommerzielle Kommunikation: das Telefongespräch, die Kontaktaufnahme, das persönliche Verkaufsgespräch
- Die Verwaltung des Platzkontingents
- Die kommerzielle Kommunikation: die Analyse der Indikatoren hinsichtlich der Bruttomarge
- Die Faktoren der Kundenbindung
- Die Marketingtechniken im Kundendienst

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



Angewandte Wissenschaften

Die ausgewogene Ernährung

C1-2. Geschäftliche Beziehungen PFLEGEN

Marketing und angewandtes Management

Der Betrieb, die Unterscheidungsmerkmale, die Zwecke und die Ziele der Betriebe

Das Organigramm der Betriebsstruktur

Die Aufgaben- und Servicebereiche des Betriebs

Die Auswirkung der Produktionsverfahren auf die Arbeitsorganisation

Die Kommunikation im Betrieb

Die schriftliche Kommunikation auf der Arbeit: Nachrichten verfassen

Die Eingliederung in den Betrieb

Die Darstellung der Angestellten

Die Auflösung des Arbeitsvertrags

Die Beziehungen zu anderen externen Partnern

Verfahrenstechnik

Das Personal im Betrieb, die verschiedenen Abteilungen

Die Arbeitsplatzbeschreibung, die Aufgabenbeschreibung

Die Ankündigungen

Die Geschäftspartner und Dritte

Angewandte Wissenschaften

Die behördlichen Vorschriften bezüglich der Produktion und der Kontrolle der Lebensmittelsicherheit

**Wenn die zugehörigen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, bitte ein Kreuz in der entsprechenden Spalte machen*

- 8 -

AUSBILDUNG IM BETRIEB

TÄTIGKEITSBEREICH 1: Kommunikation, Verkaufsstrategie und

Kundenbeziehung

C1-3. Dienstleistungen VERKAUFEN

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C1-3.1 Die Produkte aufwerten

C1-3.2 Den Verkaufsraum aufwerten

C1-3.3 Die Verkaufstechniken für Speisen und Getränke umsetzen

C1-3.4 Die passenden Getränke zu den Speisen oder umgekehrt anbieten

C1-3.5 Eine Bestellung aufnehmen

C1-3.6 Verschiedene Verkaufsarten fördern:

Querverkauf

Takeaway-Verkauf

C1-3.7 Abrechnen und abkassieren



Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden

Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.

- 9 -

AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



TÄTIGKEITSBEREICH 1: **Kommunikation, Verkaufsstrategie und Kundenbeziehung**

Zugehörige Kenntnisse

Semester*

C1-3. Dienstleistungen VERKAUFEN

Verfahrenstechnik

Die Kenntnis französischer Produkte
Die warmen Getränke
Die Kenntnis europäischer und weltweiter Produkte
Die Stimmungsfaktoren
Die Verkaufsräume
Die Verkaufstechniken
Der Takeaway-Verkauf
Die Vereinbarungsregeln
Die Bestellscheine
Die manuellen und elektronischen Übertragungsmittel
Die Produkte für den Querverkauf
Der Takeaway-Verkauf
Die Kassenübergabe
Das Register

Marketing und angewandtes Management

Die Materialien für die visuelle Kommunikation
Das Merchandising: der Verkaufsraum
Die verschiedenen Formen der kommerziellen Kommunikation
Die Analyse der Indikatoren hinsichtlich der kommerziellen Kommunikationsmittel
Die Verkaufsveranstaltungen
Die verschiedenen Verkaufsmethoden und -techniken
Die Netzwerke zur Datenfernübertragung
Die Werbetechniken am POS
Die Analyse der Indikatoren hinsichtlich der Werbung
Die Einnahmen
Die Softwares zur Verwaltung der Geschäftseinheit

Angewandte Wissenschaften

Die warmen und kalten Verbindungen
Die Beleuchtung der Geschäftsräume
Die Belüftung und die Klimatisierung

*Wenn die zugehörigen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, bitte ein Kreuz in der entsprechenden Spalte machen

- 10 -

AUSBILDUNG IM BETRIEB

TÄTIGKEITSBEREICH 2: **ORGANISATION UND SERVICE IN DER GASTRONOMIE**

Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:

Im Betrieb

C2-1. Die Mise en Place UMSETZEN

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C2-1.1 Die Geschäftsräume und Materialien pflegen

C2-1.2 Die Mise en Place organisieren

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



C2-1.3 Die verschiedenen Mises en Place umsetzen
C2-1.4 Die Mises en Place überprüfen

C2-2. Den Service LEITEN Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C2-2.1 Bei der Organisation der anderen Servicebereiche mithelfen (Küche, Bar, Büro, Wäscherei, Rezeption, technische Abteilung usw.)

C2-2.2 Die Tätigkeiten und Aufgaben vor, während und nach dem Service organisieren und aufteilen

C2-2.3 Den Service optimieren

C2-3. Speisen und Getränke SERVIEREN Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C2-3.1 Speisen servieren:

– Tellerservice

– Vorlegeservice (Englischer Service, Französischer Service, Vorlegen am Tisch)

– Plattenservice

– Service am Guéridon

– Buffet-Service

C2-3.2 Speisen aufwerten:

Tellerservice

Vorlegeservice (Englischer Service, Französischer Service, Vorlegen am Tisch)

Plattenservice

Service am Guéridon

Buffet-Service

C2-3.3 Getränke servieren:

Aperitifs (im Glas, im Cocktailglas, im Shaker, im Mixer)

Wasser und alkoholfreie Erfrischungsgetränke: stilles Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte; Softdrinks, bittere Getränke, Sirup

Fermentierte Getränke: Bier, Apfelwein usw.

Weine:

– Rotwein

– Weißwein, Rosé

– Schaumwein

Warme Getränke: Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Digestifs und „hot Cocktails“: im Glas

- 11 -

AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE TÄTIGKEITSBEREICH 2: ORGANISATION UND SERVICE IN DER GASTRONOMIE

Zugehörige Kenntnisse

Semester*

C2-1. Die Mise en Place UMSETZEN

Verfahrenstechnik

Die Reinigung der Geschäftsräume

Die Geschäftsräume

Das Mobiliar, das Material, die Tischwäsche

Die Servicescheine

Die Aufstellung der Einrichtung

Die Überprüfung

Angewandte Wissenschaften

Die im Berufsfeld verwendeten Materialien

Die Hygiene des Arbeitsumfelds und des Materials

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



Die Bekämpfung von Schädlingen (Insekten, Nagetiere usw.)

C2-2. Den Service LEITEN

Verfahrenstechnik

Die Arbeitsorganisation

Die Unwägbarkeiten im Service

Angewandte Wissenschaften

Prävention vor Kreuzkontaminationen in Zeit und Raum

Rückstellproben

Lebensmittelvergiftungen

Lebensmitteltoxikologie

Marketing und angewandtes Management

Die am Arbeitsplatz verwendete Kombination an Produktionsfaktoren und deren Konsequenzen

Die Elemente zur korrekten Durchführung des Service

C2-3. Speisen und Getränke SERVIEREN

Verfahrenstechnik

Die Servierregeln

Die Servicebereitstellung

Die Materialien für den Service

Die zusätzlichen Produkte

Die Gesetzgebung

Angewandte Wissenschaften

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Lebensmittelbestandteile und die daraus folgenden Veränderungen

Die bei der Verwendung des Dekors erstellten Protokolle

Die Wärmeerzeugung

Die Kalt- und die Warmwasserzufuhr

***Wenn die zugehörigen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, bitte ein Kreuz in der entsprechenden Spalte machen**

- 12 -

AUSBILDUNG IM BETRIEB

TÄTIGKEITSBEREICH 3: LEITUNG UND MANAGEMENT EINES TEAMS IN DER GASTRONOMIE

Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:

Im Betrieb

C3-1. Ein Team LEITEN

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C3-1.1 Ein professionelles Verhalten an den Tag legen und dies auch bei den Teammitgliedern durchsetzen

C3-1.2 Die Dienstpläne einhalten und dies auch bei den Teammitgliedern durchsetzen

C3-1.3 Sich selbst sowie das Personal (unter seiner Verantwortung) in einer fortlaufenden

Weiterbildung engagieren (während der beruflichen Laufbahn oder des Karriereplans)

C3-1.4 Die Unwägbarkeiten in Verbindung mit dem Personal handhaben

C3-2. Die Leistungen des Teams optimieren Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C3-2.1 Seine eigene Arbeit bzw. die des Teams beurteilen

C3-2.2 Die Unterschiede zwischen dem Sollablauf und dem tatsächlichen Ablauf mithilfe seines direkten Vorgesetzten analysieren

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



C3-2.3 Optimierungs- bzw. Verbesserungsvorschläge machen bzw. umsetzen

C3-3. Seine Tätigkeiten und Ergebnisse erklären Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C3-3.1 Eine schriftliche Synthese erstellen

C3-3.2 Eine mündliche Synthese darlegen



Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden

Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.

- 13 -

AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE TÄTIGKEITSBEREICH 3: LEITUNG UND MANAGEMENT EINES TEAMS IN DER GASTRONOMIE

Zugehörige Kenntnisse

Semester*

C3-1. Ein Team LEITEN

Angewandte Betriebswirtschaft

Die Regeln innerhalb des Betriebs: die Geschäftsordnung

Die Arbeitszeitgestaltung

Die Weiterbildung während der gesamten Berufslaufbahn, das Karriereprojekt:

* der Anspruch auf Fortbildung

* die Kompetenzbilanz

Die Handhabung von Abwesenheiten

Die Konfliktbewältigung

Verfahrenstechnik

Die beruflichen Verhaltens- und Benimmregeln

Das Personal

Die Dokumente bezüglich der Teamleitung

Die Schulungsdokumente

Angewandte Wissenschaften

Hygiene und Gesundheit des Personals

Risikoprävention in Bezug auf körperliche Aktivität

C3-2. Die Leistungen des Teams OPTIMIEREN

Angewandte Betriebswirtschaft

Das persönliche Beurteilungsgespräch

Die Leistungsanalyse eines Teams

C3-3. Seine Tätigkeiten und Ergebnisse ERKLÄREN

Angewandte Betriebswirtschaft

Die Redaktion und Verbreitung von Nachrichten

*Wenn die zugehörigen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, bitte ein Kreuz in der entsprechenden Spalte machen



Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.

- 14 -

AUSBILDUNG IM BETRIEB

TÄTIGKEITSBEREICH 4: BESCHAFFUNGSMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE

Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:
Im Betrieb

C4-1 Den Lieferbedarf ERFASSEN

Wird noch nicht beherrscht
Im Lernprozess
Wird beherrscht

C4-1.1 Die benötigten Verbrauchsgüter und Kleinmaterialien je nach vorhergesehenem Betrieb bestimmen

C4-1.2 An der Erstellung eines Pflichtenhefts teilnehmen (Qualität und Preise der Produkte)

C4-1.3 An der Planung der Bestellungen und Lieferungen teilnehmen

C4-1.4 Auskunft über die Beschaffungsbelege erteilen

C4-2. Die Lagerbewegungen KONTROLLIEREN Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess
Wird beherrscht

C4-2.1 Die gelieferten Produkte in Empfang nehmen und kontrollieren (Quantität und Qualität)

C4-2.2 Auspacken und Verpacken der Produkte

C4-2.3 Die Produkte einlagern

C4-2.4 Die Bestände mithilfe der entsprechenden Dokumente und Verwaltungstools aktualisieren

C4-2.5 Eine Inventur machen

C4-2.6 Die Anomalien bei der Bestandsverwaltung und der Lagermaterialien ausfindig machen und handhaben

C4-3. Die Kosten KONTROLLIEREN Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess
Wird beherrscht

C4-3.1 An der Regulierung des Lebensmittel- und Getränkeverbrauchs teilnehmen

C4-3.2 Die Produktivität verbessern

C4-3.3 Zur Eindämmung der Betriebskosten beitragen

C4-3.4 Die Kostenabweichungen zwischen den Plan- und den Istkosten berechnen und analysieren

C4-3.5 Sich Verwaltungstools zunutze machen

C4-4. Die Verkäufe ANALYSIEREN Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess
Wird beherrscht

C4-4.1 An der Preisgestaltung teilhaben

C4-4.2 Den Umsatz, die Kundenfrequenz und die Durchschnittsrechnung verfolgen

C4-4.3 Den Beitrag der Speisen an der Bruttomarge messen

C4-4.4 Unverkaufte Speisen und Getränke verwalten

C4-4.5 Die Reaktion angesichts des Preisangebots messen

C4-4.6 Die Umsatzabweichungen zwischen dem Plan- und dem Istumsatz berechnen und analysieren

- 15 -

AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



TÄTIGKEITSBEREICH 4: BESCHAFFUNGSMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE

Zugehörige Kenntnisse

Semester*

C4-1. Den Lieferbedarf ERFASSEN

Angewandte Betriebswirtschaft

Die Beschaffungspolitik:

An der Erstellung eines Pflichtenhefts teilnehmen (Qualität und Preise der Produkte)

Die benötigten Verbrauchsgüter und Kleinmaterialien je nach vorhergesehenem Betrieb bestimmen

An der Planung der Bestellungen und Lieferungen teilnehmen

Die Kaufentscheidung

Verfahrenstechnik

Die Beschaffungen in der Gastronomie

Die Saisonabhängigkeit der Produkte

Die Besonderheiten der gelieferten Produkte

C4-2. Die Lagerbewegungen KONTROLLIEREN

Angewandte Betriebswirtschaft

Der Wareneingang

Die Wareneinlagerung

Die Inventur

Die Optimierung der Lagerkosten

Verfahrenstechnik

Die Kontrollelemente bei der Warenannahme

Das Verpacken, das Auspacken

Die Lagerungsabläufe

Die Anomalien bei der Lagerverwaltung

Angewandte Wissenschaften

Die Lebensmittelparasitosen

Das Vakuumverpacken oder Verpacken unter Schutzatmosphäre

Die Erzeugung und Verwendung von Kälte

C4-3. Die Kosten BEHERRSCHEN

Angewandte Betriebswirtschaft

Die Verwaltung der Materialkosten

Die Kosten in der Gastronomie: die Kostenanalyse, die Kostenprognose

Die Abweichungsanalyse

Die Verwaltungstools

Der Verkaufspreis

Die Indikatorenanalyse

Die Indikatorenanalyse unverkaufter Waren

Marketing und angewandtes Management

Die Prognose der Verkäufe und anderer betrieblicher Erträge

Die Rentabilitätsschwelle

C4-4. Die Verkäufe ANALYSIEREN

Angewandte Betriebswirtschaft

Die Indikatorenanalyse hinsichtlich des Angebotspreises

Die Verkaufsprognose, die Abweichungsanalyse

Verfahrenstechnik

Die Verwaltung unverkaufter Waren (Zusammenstellung bewährter Verfahren)

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



Angewandte Wissenschaften

Die Verwaltung unverkaufter Waren (Vorschriften)

***Wenn die zugehörigen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, bitte ein Kreuz in der entsprechenden Spalte machen**

- 16 -

AUSBILDUNG IM BETRIEB TÄTIGKEITSBEREICH 5: QUALITÄTSSICHERUNG IN DER GASTRONOMIE

Der Auszubildende muss folgende Fähigkeiten aufweisen:
Im Betrieb

C5-1. Die Qualitätssicherung DURCHFÜHREN

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C5-1.1 Ein offenes Ohr für die Kunden haben

C5-1.2 Die gesetzlichen Bestimmungen sowie Hygiene-, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften einhalten

C5-1.3 Die Aspekte hinsichtlich der Umwelt und der Nachhaltigkeit in seine Berufsausübung einbinden

C5-1.4 Ernährungsgrundsätze anwenden

C5-2. Die Gesamtqualität AUFRECHTERHALTEN

Wird noch nicht beherrscht

Im Lernprozess

Wird beherrscht

C5-2.1 Die sanitäre Qualität der Rohstoffe und Erzeugungen kontrollieren

C5-2.2 Die organoleptischen Eigenschaften der Rohstoffe und Erzeugungen kontrollieren

C5-2.3 Die Marktfähigkeit der Rohstoffe und Erzeugungen kontrollieren

C5-2.4 Unvorhergesehene Qualitätsmängel handhaben

C5-2.5 Sich für einen Ansatz in Hinblick auf Kontrolle, Forschung und Entwicklung engagieren (Innovation, Kreativität usw.)



Bemerkungen des Lehrmeisters, der Berufsschule oder des Auszubildenden

Achtung: Erfassen Sie regelmäßig die für die Erstellung der berufsorientierten Hausarbeit notwendigen Informationen, da diese zur Abschlussprüfung zählt.

- 17 -

AUSBILDUNG IN DER BERUFSSCHULE TÄTIGKEITSBEREICH 5: QUALITÄTSSICHERUNG IN DER GASTRONOMIE

Zugehörige Kenntnisse
Semester*

C5-1. Die Qualitätssicherung DURCHFÜHREN

Angewandte Betriebswirtschaft

Der Marketingprozess: die Kundschaft

Das juristische Umfeld des Unternehmens

Der Verantwortung des Unternehmens in Bezug auf die Gesellschaft und die Umwelt

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



Verfahrenstechnik

Die Konsumstrukturen
Die umweltbewussten Arbeitsverfahren
Die ernährungsbewussten Arbeitsverfahren

Angewandte Wissenschaften

Die Ernährungsverhalten
Hygiene der Arbeitsmethoden
Die Bestandteile der Lebensmittel und ihre Funktionen bei der Ernährung
Die Ernährungskomponente der Lebensmittel

C5-2. Die Gesamtqualität AUFRECHTERHALTEN

Verfahrenstechnik

Die Gesamtqualität
Die Kontrollen und Selbstkontrollen
Die Gastronomie: Entwicklungen und Vorausschau

Angewandte Wissenschaften

Die Sinneswahrnehmung
Die Bewertung und die Kontrolle der Lebensmittelqualität

Angewandte Betriebswirtschaft

Das Unternehmenswachstum

*Wenn die zugehörigen Kenntnisse in der Berufsschule behandelt wurden, bitte ein Kreuz in der entsprechenden Spalte machen

Der Inhalt dieses Dokuments wurde vom für diese Ausbildung zuständigen Schulinspektoren validiert:

- Frau Ginette KIRCHMEYER, Schulinspektorin im Bereich Wirtschaft und Betriebswirtschaft
-

Liste der an der Umsetzung des Dokuments beteiligten Personen:

- Hr. Hubert STAEDLIN, Inspektor für Berufsausbildungen – IHK Straßburg
- Hr. Luc EHRHART, Berater für technische Bildung
- Hr. Pascal FUNARO, Berater für technische Bildung
- Hr. Gilles GEUDIN, Berater für technische Bildung
- Hr. Michel LORENTZ, Berater für technische Bildung
- Hr. Bernard SCHAHL, Berater für technische Bildung
- Fr. Hélène BAUMERT, Schulinspektorin Technischer Unterricht, insb. angewandte Natur- und Sozialwissenschaften
- Fr. Martine JECKER, Schulinspektorin Technischer Unterricht, insb. angewandte Natur- und Sozialwissenschaften
- Fr. Magali ROBAGLIA, Schulinspektorin Technischer Unterricht, insb. angewandte Natur- und Sozialwissenschaften
- Fr. Martine PARREND, pädagogische Leiterin, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- Fr. Sylvie WALTER, stellvertretende Direktorin der Hotelfachschule Joseph Storck – Guebwiller
- Hr. Christophe WEBER, Arbeitsleiter, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- Hr. Laurent GULLY, Lehrer für Restaurantfach, Hotelfachschule Joseph Storck – Guebwiller
-
- Fr. Chantal KAUFFMANN, Lehrerin für angewandte Wissenschaften, Hotelfachschule Joseph Storck –Guebwiller

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



-
- Fr. Marie-Françoise MATZINGER, Ausbilderin für angewandte Wissenschaften, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
-
- Fr. Emmanuelle NUSSBAUM, Ausbilderin für Betriebswirtschaft, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- Fr. Maria REBEL, Lehrerin für Betriebswirtschaft, Hotelfachschule Joseph Storck – Guebwiller

Validierung durch den akademischen Ausbildungsdienst (SAA)
am 14. Januar 2013
Claude PHILIPPS

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“

