

Fachabitur KÜCHE



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE
Akademische
Bildungsabteilung

VERBINDUNGSDOKUMENT CFA – UNTERNEHMEN

Gliederung und Verteilung der Verpflichtungen zwischen dem CFA und dem Unternehmen

Nomenklatur-Nr.: **40022106**

Datum der
Verordnung: **31.05.2011**

Datum der
Aktualisierung
des
Verbindungsdocu-
mentes: **JUNI 2012**

Referent des
Diploms -
Erstellung des
Dokuments und
Aktualisierung:
Version nach Bereichen

**Frau Ginette Kirchmeyer
IEN-ET**



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Armande LE PELLEC MULLER

Rektor der Akademie von Straßburg



CCI ALSACE

Jean-Louis HOERLÉ

Präsident der CCI der Region Elsass



Roger SENDEL

Präsident des elsässischen Hotel-, Gaststätten-,
Café-, Diskotheken- und Ferienhofverbandes

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



CFA	<i>Benennung des CFA:</i>				
	<i>Telefon:</i>				
	<i>E-Mail-Adresse:</i>				
	<i>Betreuungslehrer:</i>				
					<i>M</i>
					<i>M</i>
Lehrling	<i>Name:</i>				
	<i>Vorname:</i>				
	<i>Adresse:</i>				
	<i>E-Mail:</i>				
	<i>Telefon:</i>				
Unternehmen	<i>Benennung:</i>				
	<i>Adresse:</i>				
	<i>Telefon:</i>				
	<i>E-Mail:</i>				
	<i>Unternehmer:</i>				
	<i>Lehrmeister (falls abweichend):</i>				
<i>Diplom erworben in:</i>	<i>Punktuell</i>	<input type="radio"/>	<i>Kontrolle im Laufe der Schulung</i>	<input type="radio"/>	
<i>Verschiedene Informationen:</i>					

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

Das Verbindungsdokument ist ein Basistool für die berufliche Weiterbildung durch Ausbildung, das die Verantwortlichkeiten der Ausbildung zwischen dem Unternehmen und dem CFA in chronologischer Weise gemäß dem logischen Konzept des zeitlichen Auftretens im Unternehmen **auflistet, verteilt und gliedert**.

Das vorliegende Dokument ist das Ergebnis der Zusammenarbeit von Fachleuten, pädagogischen Verantwortlichen und Lehrkräften im akademischen Bereich und wurde ausgehend von Aufgaben im Unternehmen erarbeitet. Diese Aufgaben sind die Lernmedien der verknüpften technologischen Kompetenzen und Kenntnisse, die im Pflichtenheft vermerkt sind.

Die Inhalte können vom CFA in Abhängigkeit je nach Besonderheiten ihrer Partner oder auch je nach der im Bildungszentrum verfügbaren Ausstattung angepasst werden, die „pädagogische Betreuung“ zusammen mit den Unternehmen erlaubt die Feststellung dieser Besonderheiten. Die Inhalte dieses Dokuments können abgeändert werden, es liegt demnach an den Nutzern, am CFA oder am Unternehmen, Änderungsvorschläge gemäß den Problemen, auf die man in Laufe der Nutzung dieses Tools trifft, zu unterbreiten.

Es ist auch ein Bezugsinstrument vor der Unterzeichnung eines Ausbildungsvertrags und ermöglicht es zu bestimmen, ob die Aktivitäten des Unternehmens angemessen mit dem Diplom übereinstimmen.

Dieses Dokument ermöglicht eine individuell abgestimmte Betreuung und eine Positionierung (und keine Auswertung) während der vielen verschiedenen Kontakten mit den Verantwortlichen der Ausbildung im Unternehmen. Für die Diplome bei der Kontrolle im Laufe der Schulung muss man sich nach den akademischen oder landesspezifischen Stufen richten, die von den Inspektionsorganen zur Verfügung gestellt werden.

Dieses Verbindungsdokument:

stützt sich auf das Pflichtenheft des Fachabiturs Küche (Klassenstufen 12 und 13) und enthält die Kompetenzen und zugehörigen Kenntnisse von Stufe V.

UMSETZUNG

Das Verbindungsdokument wird den zukünftigen Lehrmeistern im Rahmen ihrer Schulung, den in der sektoralen Sitzung bestätigten Lehrmeistern einzeln im Unternehmen durch den Inspektor der Ausbildung oder durch den Ausbilder vom CFA im Rahmen der Verbindung CFA – Unternehmen vorgestellt.

Das Verbindungsdokument ermöglicht die Organisation der Fortschritte der beruflichen Ausbildung.

Lastenheft der Weiterbildung durch Ausbildung, das Verbindungsdokument ermöglicht:

1. dem Lehrmeister:

- für den Lehrling geeignete Aufgaben in Zusammenhang mit der Ausbildung auszusuchen und ihm diese anzuvertrauen.
- den Inhalt der Berufsausbildung besser kennenzulernen.
- den vom Lehrling erreichten Grad an Autonomie zu verfolgen und diesen gemäß den folgenden Kriterien zu positionieren: „nicht beherrscht“ oder „ist dabei, zu erlangen“ oder „beherrscht“.

2. dem pädagogischen Team des CFA:

- die pädagogische Betreuung im Unternehmen vorzubereiten.
- das Ausbildungsprogramm des Lehrlings (Fortschritte) zu organisieren durch Integration seiner persönlichen Erfahrung im Unternehmen
- Lehrmaterialien zu erstellen im Rahmen der Betreuung und Weiterverfolgung der Entwicklung der Ausbildung des Lehrlings
 - begleitende Lehrmittel oder Lehrmaterialien zur Individualisierung (Verhandlungsraster der Ziele, Verbindungskarte CFA/Unternehmen, formative Bewertungsstufen, Bilanzbögen).

Die CFA/Unternehmen-Verbindungskarten stellen eine Hilfe für den Lehrling dar und ermöglichen es der Lehrkraft, die Entwicklung seiner Ausbildung zu verfolgen und seine persönlichen Erfahrungen im Unternehmen auszuwerten.

Die formativen Beurteilungsstufen oder Bilanzbögen ermöglichen es, den Lehrling regelmäßig in Abhängigkeit der zu erreichenden Ziele zu positionieren. Der Lehrling muss über den Fortschritt seiner Ausbildung informiert werden.

3. dem Lehrling:

- einen detaillierten Überblick zu erhalten über seine Berufsausbildung.
- aktiv an der Umsetzung teilzunehmen.
- **den ergänzenden Charakter beider Ausbildungspole (CFA und Unternehmen)** zu verstehen.
- seine Fortschritte abzuschätzen.

Der Lehrling „Fachabitur Küche“ und sein Arbeitsumfeld

Der Absolvent des Fachabiturs Küche ist ein qualifizierter Fachmann, der für Küchentätigkeiten eingesetzt werden kann. Er kann sich letztlich in Französisch und in Fremdsprachen an Leitungs- und Managementfunktionen anpassen, und zwar in allen Bereichen und Formen des Gaststättengewerbes.

Arbeitsumfeld:

Das Arbeitsumfeld ist gekennzeichnet durch:

- immer anspruchsvollere Vorschriften, insbesondere in den Bereichen der Hygiene, Gesundheit und Sicherheit,
- eine Entwicklung des Verhaltens der Konsumenten, die immer besser informiert, anspruchsvoller und auf der Suche nach einer persönlichen Beziehung zum Restaurant- und Küchenpersonal sind,
- die flächendeckende Verwendung von Informations- und Kommunikationstechnologien in der beruflichen Praxis sowie im Austausch mit Kunden und Lieferanten,
- einen stärkeren Wettbewerb zwischen den Unternehmen des Gaststättengewerbes, der ständige Wachsamkeit und Versuche zur Systemoptimierung voraussetzt,
- eine Internationalisierung, die den Erwerb von Kompetenzen in Fremdsprachenkommunikation und eine Öffnung gegenüber fremden Kulturen erfordert, insbesondere für Fachkräfte mit Kundenkontakt
- eine Diversifizierung des Angebots und deutliche Berücksichtigung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Kunden unter Schonung der Umwelt,
- eine starke Weiterentwicklung der technologischen, wissenschaftlichen und produktbezogenen Kenntnisse sowie neue Wirtschafts- und Produktionsbedingungen, die sich auf die berufliche Praxis auswirken.

Der Absolvent des Fachabiturs Küche übt eine unselbständige Erwerbstätigkeit im Unternehmen aus und arbeitet im In- sowie im Ausland.

Am Ende einer beruflichen sowie technischen Ausbildung, die gemeinsam mit den Unternehmen und je nach den persönlichen Fähigkeiten sowie nach einer Anpassungszeit durchgeführt wird, kann der Abiturient beispielsweise folgende Positionen besetzen:

- Jungkoch,
- Chef de Partie oder stellvertretender Küchenchef in der gewerblichen Gastronomie,
- Küchenchef oder leitender Koch oder Produktionsleiter in der Gemeinschaftsgastronomie.

Alle diese Positionen hängen von der Bedeutung der Einrichtung sowie der Art der Gastronomie ab. Als Angestellter kann er seine Tätigkeit in folgenden Sektoren ausüben:

- der gewerblichen Gastronomie oder der Gemeinschaftsgastronomie,
- mit dem Hotel- und Gastgewerbe verbundenen Unternehmen (Landwirtschafts- und Nahrungsmittelindustrie, Ausrüster, usw.).

Technische Umgebung der Arbeitsstelle:

Der Absolvent des Fachabiturs **Küche** übt seine Tätigkeit in einem vielfältigen Umfeld aus, unter Schonung der Umwelt, Beachtung der nachhaltigen Entwicklung, Hygiene-, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften, der Managementanforderungen sowie unter Verbesserung in den Bereichen Ernährung, Genuss und Wohlbefinden.

Beschreibung der beruflichen Tätigkeitsfelder:

Die verschiedenen Tätigkeitsfelder sind:

- Bereich Nr. 1: Organisation und Produktion in der Küche
- Bereich Nr. 2: Kommunikation und Vertrieb im Gastgewerbe
- Bereich Nr. 3: Führung und Leitung des Gastgewerbeteams
- Bereich Nr. 4: Beschaffungs- und Betriebsmanagement im Gastgewerbe
- Bereich Nr. 5: Qualitätsansatz im Gastgewerbe

Erforderliche Fähigkeiten

Das berufliche Umfeld, in dem der Absolvent des Fachabiturs „Küche“ seine Tätigkeit ausübt, erfordert ein entsprechendes Verhalten und Benehmen sowie physische Belastbarkeit unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Er kann zu unregelmäßigen Arbeitszeiten sowie zu Wochenend- und Feiertagsarbeit eingeteilt werden.

Vorschriften

Lehrlinge des Fachabiturs „Küche“ und „Vertrieb und Dienstleistungen im Gastgewerbe“ werden nach den neuen Benotungsmodalitäten evaluiert, die im Amtsblatt Nr. 28 vom 14. Juli 2011 und gemäß der Prüfungsordnung festgelegt sind.

Das Amtsblatt Nr. 28 vom 14. Juli 2011 legt fest, dass die Pflichtsprache Englisch ist. Daher präzisiert die neue, im Amtsblatt Nr. 2 vom 12. Januar 2012 erschienene Verordnung:

Artikel 2 - Um den Besonderheiten der Akademien in Grenzregionen Rechnung zu tragen, kann mit Genehmigung der Rektoren vorbehaltlich der Bestimmungen von Artikel 3 der Verordnung vom 8. April 2010 die verpflichtende lebende Fremdsprache beim Fachabitur des Fachgebiets „Vertrieb und Dienstleistungen im Gastgewerbe“ und des Fachgebiets „Küche“ aus der Liste der Sprachen ausgewählt werden, die für die verpflichtenden Prüfungen der lebenden Fremdsprache 1 in Artikel 1 derselben Verordnung enthalten sind.

Laut Vermerk der Rektorin vom 5. März 2013, Zeichen CAB/Nr. 2013-078 kommt den Schülern und Lehrlingen der zweiten Fachstufe ab dem Schuljahr 2012 die Einführung des Deutschunterrichts als verpflichtende lebende Fremdsprache ebenso wie Englisch in den beiden Fachabituren „Küche“ und „Vertrieb und Dienstleistungen im Gastgewerbe“ zugute.

Empfehlungen

Die internationale Öffnung und das Erlernen von Fremdsprachen bilden einen Schwerpunkt, um die Mobilität der Lehrlinge und ihre Beschäftigungsfähigkeit zu fördern. Der Unterricht der beiden Sprachen trägt wesentlich dazu bei. Ihre Einführung wird empfohlen, um die Anforderungen des Berufes zu erfüllen.

Die erste lebende Fremdsprache wird mit Hilfe der Beurteilungsstufe B1+ für die verpflichtende Fremdsprache bewertet und die zweite mit Hilfe der Beurteilungsstufe B1 für die fakultative Prüfung.

PRÜFUNGSORDNUNG

Fachabitur Küche			Kandidaten der schulischen Schiene in einer öffentlichen oder vertraglichen Privatschule, im CFA oder in einem prüfungsberechtigten Lehrlingszentrum, berufliche Weiterbildung in einer öffentlichen Einrichtung	Kandidaten der schulischen Schiene in einer Privatschule, im CFA oder in einem nicht prüfungsberechtigten Lehrlingszentrum, berufliche Weiterbildung in einer Privatschule, Fernunterricht, Kandidaten, die 3 Jahre Berufserfahrung nachweisen können.	Kandidaten der Schiene der beruflichen Weiterbildung in einer prüfungsberechtigten öffentlichen Einrichtung
-------------------------	--	--	--	--	---

Prüfungen	Einheiten	Koeff.	Modus	Dauer	Modus	Dauer	Modus
E1 – Wissenschaftliche und technische Prüfung	U.1	5					
E11 – Unterprüfung Technologie	U.11	2	CCF, schriftlich (1)		Punktuell, schriftlich	1 h (1)	CCF, schriftlich
E12 – Unterprüfung angewandte Wissenschaften	U.12	2	CCF, schriftlich (1)		Punktuell, schriftlich	1 h (1)	CCF, schriftlich
E13 – Unterprüfung Mathematik	U.13	1	CCF schriftlich		Punktuell, schriftlich	1 Std.	CCF, schriftlich
E2 – Prüfung Geschäftsführung und beruflicher Werdegang	U.2	5					
E21 – Unterprüfung angewandte Geschäftsführung	U.21	2	CCF, schriftlich (1)		Punktuell, schriftlich	2 Std.	CCF, schriftlich
E22 – Unterprüfung Präsentation des beruflichen Werdegangs	U.22	3	CCF, mündlich		Punktuell, mündlich	30 Min. (2)	CCF, mündlich
E.3 – Fachprüfung	U.3	9					
E31 – Unterprüfung berufliche Praxis	U.31	8	CCF schriftlich und praktisch		Punktuell, schriftlich und praktisch	5 h 30 (3)	CCF schriftlich und praktisch
E32 – Unterprüfung Gesundheits- und Umweltprävention	U.32	1	CCF schriftlich und praktisch		Punktuell, schriftlich	2 Std.	CCF schriftlich und praktisch
E.4 - Prüfung Fremdsprache	U.4	3	CCF, mündlich		Punktuell, mündlich	20 Min.(4)	CCF
E.5 - Prüfung Französisch – Geschichte / Geografie – Sozialkunde	U.5	5					
E51 – Unterprüfung Französisch	U.51	2,5	Punktuell, schriftlich	2 1/2 Std.	Punktuell, schriftlich	2 1/2 Std.	CCF
E52 – Unterprüfung Geschichte - Geografie Sozialkunde	U.52	2,5	Punktuell, schriftlich	2 Std.	Punktuell, schriftlich	2 Std.	CCF
E.6 - Prüfung in Kunsterziehung, angewandte Kunst	U.6	1	CCF		Punktuell, schriftlich	1h30	CCF
E.7- Sportprüfung	U.7	1	CCF		Punktuell, praktisch		CCF

Fakultative Prüfung lebende Fremdsprache (5)	UF1		Punktuell mündlich 20 Min. (4)	Punktuell mündlich 20 Min. (4)	Punktuell mündlich
---	------------	--	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------

(1) Diese Unterprüfungen können sich auf ein und dasselbe Arbeitsumfeld beziehen

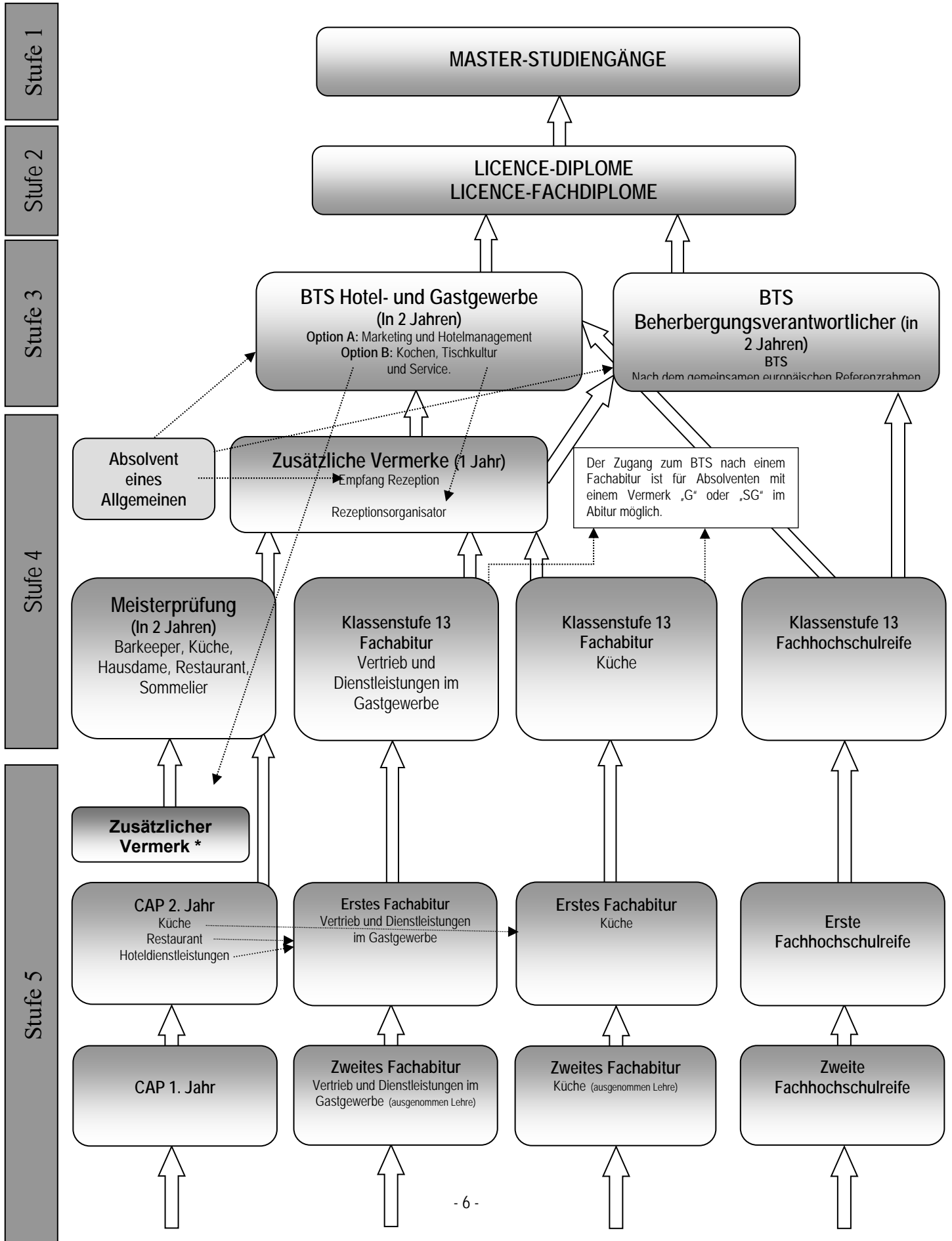
(2) Die Prüfungsdauer setzt sich aus einer 10-minütigen Präsentation und einem 20-minütigen Gespräch mit dem Prüfungsausschuss zusammen

(3) maximal 1h30 schriftlich und 4 h praktisch

(4) davon 5 Minuten Vorbereitung

(5) die für die Option ausgewählte Fremdsprache ist zwingend eine andere als die für die Pflichtprüfung ausgewählte. Nur die Punkte über 10 werden für die Berechnung des allgemeinen Durchschnitts in Hinblick auf die Erlangung des Diploms und Zuerkennung einer Auszeichnung berücksichtigt.

ZWEIG HOTEL- UND GASTGEWERBE IN DER AKADEMIE



COLLÈGE

* Die zusätzlichen Vermerke der 5. Stufe sind: Sommelier, angestellter Barkeeper, leichte Küche, Caterer, Dessert-Koch im Restaurant

AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

BEREICH 1: Organisation und Produktion in der Küche

Der Lehrling muss zu Folgendem in der Lage sein:

Im Unternehmen

C.1.1: ORGANISATION der Produktion	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C1.1.1: Zusammentragen von Informationen und Ausfüllen oder Erstellen von Dokumenten zur Produktion			
C1.1.2: Zeitliches und räumliches Planen der eigenen Arbeit und der des Teams			
C1.1.3: Schaffung von Arbeitsplätzen für die Produktion			
C1.1.4: Instandhaltung von Räumlichkeiten und Geräten			
C1.1.5: Optimierung der Produktionsorganisation			

C.1.2 BEHERRSCHUNG der Grundlagen der Küche	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C1.2.1: Durchführung der Vorbereitungen			
C1.2.2: Vorbereitung der Rohstoffe			
C1.2.3: Schneiden, zerlegen			
C1.2.4: Dekorieren			
C1.2.5: Herstellung von Marinaden, Pökelflüssigkeiten und Sirupen			
C1.2.6: Herstellung von Fonds, Aromen, Essenzen und Eis			
C1.2.7: Herstellung von Bindungen			
C1.2.8: Herstellung von großen Basissaucen, Bratensaft und Coulis			
C1.2.9: Herstellung von Basiszubereitungen (Füllungen, Pürees, Butter, Massen und Cremes)			
C1.2.10: Herstellung von Grundteigen			
C1.2.11: Durchführen des Garvorgangs			



Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings

Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM CFA

BEREICH 1: Organisation und Produktion in der Küche				
Zugehörige Kenntnisse	Semester*			
C1-1.	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
Die Unterlagen für die Produktion				
Das Küchenpersonal				
Die Produktionsbereiche				
Die Vertriebswege				
Die Unterlagen für das Produktionsmanagement				
Der Arbeitsplatz				
Ausrüstung und Material: zur Vorbereitung, zum Kochen, zur Lagerung				
Instandhaltung der Räumlichkeiten				
Die Geräte				
Die Produktionsoptimierung				
<i>Angewandte Geschäftsführung</i>				
Das Unternehmen, die Diversität, Zwecke und Ziele von Unternehmen				
Das Organigramm der Struktur im Unternehmen				
Die Funktionen und Dienstleistungen des Unternehmens				
Der Einfluss der Produktionsweise auf die Arbeitsorganisation				
Die Kombination der angewandten Produktionsfaktoren auf den Arbeitsplatz				
Der Einfluss der Kombination der Produktionsfaktoren				
<i>Angewandte Wissenschaften</i>				
Zeitliche und räumliche Abfolge zur Verhinderung von Kreuzkontamination				
Die Beleuchtung der Räumlichkeiten				
Die Kaltwasserzufuhr				
Lüftung und Klimatisierung				
Die in der Branche verwendeten Materialien				
Die Hygiene der Umgebung und des Materials				
Der Kampf gegen die Ausbreitung von Schädlingen (Insekten, Nagetiere,...)				
Die Lebensmittel-Toxikologie				
Wärmekette und Kühlketten				

C.1.2 BEHERRSCHUNG der Grundlagen der Küche	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
Die Vorbereitung der Rohstoffe				
Die Grundlagen der Küche: Die Zurichtungstechniken für Rohstoffe Schneiden und zerlegen Marinaden, Pökelflüssigkeiten und Sirupe Fonds, Aromen, Essenzen und Eis Bindungen Große Basissaucen, Bratensaft und Coulis Basiszubereitungen (Füllungen, Pürees, Butter, Massen und Cremes) Grundteige Garvorgänge				
<i>Angewandte Wissenschaften</i>				
Die bei der Vorbereitung der Rohstoffe erstellten Protokolle				
Die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Lebensmittelbestandteile und deren Veränderungen				
Die Wärmeproduktion				
Die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Lebensmittelbestandteile und deren Veränderungen beim Kochen				

* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

BEREICH 1: Organisation und Produktion in der Küche			
C1-3. KOCHEN	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C1.3.1: Herstellung von Suppen			
C1.3.2: Herstellung von kalten und warmen Vorspeisen			
C1.3.3: Zubereitung von Gerichten auf Basis von Fisch, Schalentieren, Krustentieren und Muscheln			
C1.3.4: Zubereitung von Gerichten auf Basis von Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien und Eiern			
C1.3.5: Herstellung von Beilagen			
C1.3.6: Herstellung von Desserts			
C1.3.7: Optimierung der Produktion			

C.1.4: ANFERTIGUNG und VERTRIEB der Zubereitungen	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C1.4.1: Anfertigung und Aufwertung der Zubereitungen			
C1.4.2: Vertrieb der Produktion			



Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings


Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM CFA

BEREICH 1: Organisation und Produktion in der Küche				
Zugehörige Kenntnisse	Semester*			
C1-3. KOCHEN	1	2	3	4
Technologie				
Suppen				
Vorspeisen (kalt und warm)				
Kulinarische Zubereitungen auf Basis von Fisch, Krustentieren, Muscheln und anderen Produkten				
Kulinarische Zubereitungen von Gerichten auf Basis von Fleisch, Geflügel, Wild, Innereien und Eiern				
Beilagen				
Desserts				
Die Produktionsoptimierung				
Angewandte Geschäftsführung				
Die Elemente der Produktionskostenkontrolle				

C.1.4: ANFERTIGUNG und VERTRIEB der Zubereitungen	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
Portionen und Gewicht				
Zurichtung				
Vertriebs- und Dienstleistungsformen				
Vorschriften				
<i>Angewandte Wissenschaften</i>				
Mustergericht				
Lebensmittelvergiftungen				


* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

 Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings

Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

BEREICH 2: KOMMUNIKATION UND VERTRIEB IM GASTGEWERBE			
Der Lehrling muss Französisch und die folgende(n) Fremdsprache(n) beherrschen:	Im Unternehmen		
	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C2-1. PFLEGE von Geschäftsbeziehungen			
C2-1.1: Kommunikation im Team, im Gefüge			
C2-1.2: Kommunikation mit Lieferanten, Dritten			
C2-2. KOMMUNIKATION zu kommerziellen Zwecken			
C2-2.1: Kommunikation vor Dienstbeginn mit dem Restaurantpersonal: Argumentation und Ausrichtung des Verkaufs, Förderung von Produkten, Gerichten			
C2-2.2: Kommunikation in der Servicesituation: Beantwortung von Anmeldungen, Befolgung von Befehlen			
C2-2.3: Kommunikation mit den Kunden: Erfassung der Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden, Beratung der Kunden, Argumentation mit Geschäftsbedingungen			
C2-2.4: Management von Beschwerden und eventuellen Einwänden			

 Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings

Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM CFA

BEREICH 2: KOMMUNIKATION UND VERTRIEB IM GASTGEWERBE				
Zugehörige Kenntnisse	Semester*			
C2-1. PFLEGE von Geschäftsbeziehungen	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
Partner und Dritte				
<i>Angewandte Geschäftsführung</i>				
Die Eingliederung ins Unternehmen				
die Arbeitnehmervertretung				
Die Beendigung des Arbeitsvertrags				
Die Kommunikation innerhalb des Unternehmens				
Die Beziehungen zu anderen externen Partnern				
<i>Angewandte Wissenschaften</i>				
Die gesetzlich vorgeschriebenen Dokumente im Zusammenhang mit der Produktion und Kontrolle der Lebensmittelsicherheit				
C2-2. KOMMUNIKATION zu kommerziellen Zwecken	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				

Bewertungsverfahren für Rohstoffe und Herstellungsverfahren				
Die Beziehungen zwischen den Abteilungen				
Die Maßnahme der Kundenzufriedenheit				
Das Verkaufsargument				
Angewandte Wissenschaften				
Ausgewogene Ernährung				
Angewandte Geschäftsführung				
Verkaufsanalyse: Managementindikatoren				
Kommunikationsstrategie: - Kontaktaufnahme - Verkaufsgespräch				
Verkaufsgespräch				

* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz



Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings

Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

BEREICH 3: FÜHRUNG UND LEITUNG DES GASTGEWERBETEAMS			
Der Lehrling muss zu Folgendem in der Lage sein:	Im Unternehmen		
C3-1. Teamführung	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C3-1.1 Einnahme und Vermittlung einer professionellen Haltung und entsprechendem Verhalten			
C3-1.2 Anwendung und Vermittlung von Dienstplänen			
C3-1.3 Aufnahme (auch des untergebenen Personals) des Grundsatzes der lebenslangen Weiterbildung und/oder der Laufbahnentwicklungsplanung			
C3-1.4 Information und Meldung der Funktionsstörungen in Verbindung mit dem Personal			
C3-2. Optimierung der Teamleistung	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C3-2.1 Evaluierung seiner Arbeit und/oder der des Teams			
C3-2.2 Analyse der Diskrepanzen zwischen dem Plan und dem Erreichten mit Hilfe Seines Vorgesetzten			
C3-2.3 Vorschlag und/oder Umsetzung von Optimierungs- und/oder Abhilfemaßnahmen			
C3-3. Bericht der Überwachung seiner Tätigkeit und Ergebnisse	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht

C3-3.1 Erstellung einer schriftlichen Zusammenfassung			
C3-3.2 Mündliche Präsentation der Zusammenfassung			

 **Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings**

Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM CFA

BEREICH 3: FÜHRUNG UND LEITUNG DES GASTGEWERBETEAMS				
Zugehörige Kenntnisse	Semester*			
C3-1. Teamführung	1	2	3	4
Angewandte Geschäftsführung				
Die Lebensregeln im Unternehmen: die Geschäftsordnung				
Die Arbeitszeitgestaltung				
Lebenslange Weiterbildung, Laufbahnentwicklungsplanung: * Recht auf Ausbildung * Kompetenzbilanz				
Abwesenheitsverwaltung				
Konfliktbewältigung				
Technologie				
Professionelle Haltung und Verhaltensweisen				
Personal				
Unterlagen für die Teamführung				
Ausbildungsunterlagen				
Angewandte Wissenschaften				
Hygiene und Gesundheit der Arbeitskräfte				
Prävention von Risiken im Zusammenhang mit körperlicher Arbeit				

C4-2.5 Erstellung einer Bestandsliste			
C4-2.6 Behebung und Behandlung von Mängeln in der Lagerverwaltung und den Speichermedien			
C4-3. KostenKONTROLLE	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C4-3.1 Teilnahme an der Regulierung des Lebensmittel- und Getränkeverbrauchs			
C4-3.2 Produktivitätssteigerung			
C4-3.3 Beitrag zur Kontrolle der allgemeinen Betriebskosten			
C4-3.4 Berechnung und Analyse der Kostenabweichungen zwischen dem Plan und den tatsächlichen Kosten			
C4-3.5 Nutzung von Managementinstrumenten			
C4-4. VerkaufsANALYSE	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C4-4.1 Beitrag zur Preisfestsetzung			
C4-4.2 Überwachung von Umsatz, Frequentierung, der durchschnittlichen Rechnung			
C4-4.3 Messung des Beitrags der Gerichte an der Bruttomarge			
C4-4.4 Umgang mit nicht verkauften Produkten			
C4-4.5 Messung der Reaktion auf das „Preis“-Angebot			
C4-4.6 Messung und Analyse der Abweichungen des Umsatzes zwischen Plan und tatsächlichem Umsatz			

AUSBILDUNG IM CFA

BEREICH 4: BESCHAFFUNGS- UND BETRIEBSMANAGEMENT IM GASTGEWERBE				
Zugehörige Kenntnisse	Semester*			
C4-1. ERFASSUNG der Beschaffungsanforderungen	1	2	3	4
Angewandte Geschäftsführung				
Beschaffungspolitik: Teilnahme an der Erstellung eines Lastenhefts (Qualität und Preis der Produkte)				
Festlegung des Bedarfs an Verbrauchs- und Kleinmaterial entsprechend der geplanten Tätigkeit				
Teilnahme an der Bestell- und Lieferplanung				
Die Kaufentscheidung				
Technologie				
Beschaffung im Gastgewerbe				
Saisonale Produkte				
Besonderheiten der beschafften Produkte				
C4-2. KONTROLLE der Lagerbewegungen	1	2	3	4
Angewandte Geschäftsführung				
Produkttempfang				
Produktlagerung				
Bestandsverzeichnis				
Optimierung der Lagerkosten				

Technologie				
Kontrollen beim Empfang				
Verpackung, Auspacken				
Lagervorgänge				
Mängel bei der Lagerverwaltung				
Angewandte Wissenschaften				
Parasiten in Lebensmitteln				
Verpackung in Vakuum oder unter Schutzatmosphäre				
Kälteproduktion und -nutzung				
C4-3. KostenKONTROLLE	1	2	3	4
Angewandte Geschäftsführung				
Materialkostenmanagement				
Aufwand im Gastgewerbe: Aufwandsanalyse, Aufwandsplanung				
Analyse der Abweichungen				
Managementinstrumente				
Der Verkaufspreis				
Analyse der Indikatoren				
Analyse der Indikatoren in Bezug auf nicht verkaufte Produkte				
Marketing und angewandte Geschäftsführung				
Planung von Verkauf und anderen Betriebserträgen				
Rentabilitätsschwelle				
C4-4. VerkaufsANALYSE	1	2	3	4
Angewandte Geschäftsführung				
Analyse der Indikatoren in Bezug auf das Preisangebot				
Verkaufsplanung, Analyse der Abweichungen				
Technologie				
Management der nicht verkauften Produkte (Erhebung bewährter Verfahren)				
Angewandte Wissenschaften				
Management der nicht verkauften Produkte (Vorschriften)				

* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

BEREICH 5: QUALITÄTSANSATZ IM GASTGEWERBE			
Der Lehrling muss zu Folgendem in der Lage sein:	Im Unternehmen		
	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C5-1. ANWENDUNG des Qualitätsansatzes			
C5-1.1 Kundenorientierung			
C5-1.2 Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen sowie der Hygiene-, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften			
C5-1.3 Einbindung von Umweltschutz und nachhaltiger Entwicklung in die berufliche Praxis			
C5-1.4 Anwendung der Grundsätze von gesunder Ernährung und Diätetik			
C5-2. AUFRECHTERHALTUNG der Gesamtqualität	Nicht beherrscht	Ist dabei zu erlangen	Beherrscht
C5-2.1 Kontrolle der gesundheitsbezogenen Qualität der Rohstoffe und Produktion			
C5-2.2 Kontrolle der organoleptischen Qualität der Rohstoffe und Produktion			

C5-2.3 Kontrolle der Handelsqualität der Rohstoffe und Produktion			
C5-2.4 Umgang mit unvorhergesehenen Entwicklungen im Zusammenhang mit Qualitätsmängeln			
C5-2.5 Teilnahme an Überwachungs-, Forschungs- und Entwicklungsmaßnahmen (Innovation, Kreativität, ...)			

 **Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings**

Achtung: *Holen Sie regelmäßig die erforderlichen Informationen zur Erstellung des beruflichen Werdegangs für die Abschlussprüfung ein.*

AUSBILDUNG IM CFA

BEREICH 5: QUALITÄTSANSATZ IM GASTGEWERBE				
Zugehörige Kenntnisse	Semester*			
C5-1. ANWENDUNG des Qualitätsansatzes	1	2	3	4
Angewandte Geschäftsführung				
Marketingansatz: die Kunden				
Das rechtliche Umfeld des Unternehmens				
Die gesellschaftliche und ökologische Dimension in der Wirtschaftstätigkeit des Unternehmens				
Technologie				
Konsumverhalten				
Umweltschonende Verfahrensweisen				
Verfahrensweisen unter Beachtung der gesunden Ernährung und Diätetik				
Angewandte Wissenschaften				
Ernährungsgewohnheiten				

Hygiene der Methoden				
Lebensmittelbestandteile und deren Rolle in der Ernährung				
Die Ernährungskomponente von Lebensmitteln				
C5-2. AUFRECHTERHALTUNG der Gesamtqualität	1	2	3	4
<i>Technologie</i>				
Die Gesamtqualität				
Kontrollen und Selbstkontrollen				
Das Gastgewerbe: Entwicklungen und Perspektiven				
<i>Angewandte Wissenschaften</i>				
Die Sinneswahrnehmung				
Bewertung und Kontrolle der Lebensmittelqualität				
<i>Angewandte Geschäftsführung</i>				
Das Unternehmenswachstum				

* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

Inhalt des Dokuments vom
Schulinspektor, der das
Diplom vergibt, überprüft:

Liste der an der
Ausarbeitung Beteiligten:

- *Frau Ginette KIRCHMEYER, IEN Volks- und Betriebswirtschaft*

- *Herr Hubert STAEDELIN, Inspektor der Ausbildung – CCI Strasbourg*

- *Herr Luc EHRHART, Schulrat für technische Lehre*
- *Herr Pascal FUNARO, Schulrat für technische Lehre*
- *Herr Gilles GEUDIN, Schulrat für technische Lehre*
- *Herr Michel LORENTZ, Schulrat für technische Lehre*
- *Herr Bernard SCHAHL, Schulrat für technische Lehre*

- *Frau Hélène BAUMERT, IEN-ET SBSSA*
- *Frau Martine JECKERT, IEN-ET SBSSA*
- *Frau Magali ROBAGLIA, IEN-ET SBSSA*

- *Herr Jérôme JAEGELE, Meisterkoch*

- *Frau Martine PARREND, Pädagogische Leiterin, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *Frau Sylvie WALTER, Stellvertretende Leiterin des CFA für das Hotelgewerbe Joseph Storck – Guebwiller*

- *Herr Christophe WEBER, Arbeitsleiter, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*

- *Herr Laurent GULLY, Restaurantlehrer, CFA für das Hotelgewerbe Joseph Storck – Guebwiller*

- *Frau Chantal KAUFFMANN, Lehrerin für angewandte Wissenschaften, CFA für das Hotelgewerbe Joseph Storck – Guebwiller*

- *Frau Marie-Françoise MATZINGER, Ausbilderin in angewandten Wissenschaften, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *Frau Emmanuelle NUSSBAUM, Ausbilderin in Betriebswirtschaft, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *Frau Maria REBEL, Betriebswirtschaftslehrerin, CFA für das Hotelgewerbe Joseph Storck – Guebwiller*

Freigabe SAA am 14.
Januar 2013 Claude
PHILIPPS

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

