

# AUSBILDUNGSRAHMENPLAN „RESTAURANTFACHMANN/-FRAU“

---



**DEHOGA Thüringen e.V.**  
Witterdaer Weg 3  
99092 Erfurt

Telefon: 0361 590780  
Telefax: 0361 590780 10

[ausbildungskoordination@dehoga-thueringen.de](mailto:ausbildungskoordination@dehoga-thueringen.de)  
[www.dehoga-thueringen.de](http://www.dehoga-thueringen.de)

Teil I: Berufliche Grundbildung							
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Nr. 1)	a)	Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
		b)	gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen				
		c)	Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen				
		d)	wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				
		e)	wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen				
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 2)	a)	Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
		b)	Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären				
		c)	Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen				
		d)	Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Nr. 3)	a)	Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
		b)	berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden				
		c)	Verhaltensweisen bei Unfällen				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
			beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten				
		d)	Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				
4	Umweltschutz (§ 4 Nr. 4)		Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere				während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
		a)	Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären				
		b)	für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden				
		c)	Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen				
		d)	Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 4 Nr. 5)	a)	Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen	10			
		b)	Gastgeberfunktion wahrnehmen				
		c)	Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln				
		d)	Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen				
		e)	Gäste empfangen und betreuen				
		f)	berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
		g)	Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren				
		h)	Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten				
		i)	berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden				
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4 Nr. 6)	a)	Arbeitsschritte planen	2			
		b)	Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten				
		c)	Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen				
		d)	Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen				
		e)	Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen				
7	Hygiene (§ 4 Nr. 7)	a)	Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden	2			
		b)	Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen				
8	Küchenbereich (§ 4 Nr. 8)	a)	Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	12			
		b)	Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden				
		c)	Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten				
		d)	vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
		e)	einfache Speisen nach Vorgabe anrichten				
		f)	bei der Produktpräsentation mitwirken				
9	Servicebereich (§ 4 Nr. 9)	a)	Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen	12			
		b)	Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken				
		c)	Speisen und Getränke servieren und ausheben				
		d)	bei Service- und Menübesprechungen mitwirken				
		e)	betriebliches Kassensystem bedienen				
10	Büroorganisation und -kommunikation (§ 4 Nr. 10)	a)	arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen	10			
		b)	Schriftstücke registrieren und ablegen				
		c)	Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern				
		d)	gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden				
11	Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11)	a)	Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten	4			
		b)	Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern				
		c)	Lagerbestände kontrollieren				
<b>Teil II: Gemeinsame berufliche Fachbildung</b>							
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 4 Nr. 5)	a)	Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen	12			
		b)	sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden				
		c)	Reklamationen entgegennehmen,				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
			bearbeiten und Lösungen aufzeigen				
		d)	Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführen				
		e)	Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten				
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4 Nr. 6)	a)	Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen		4		
		b)	Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten				
3	Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11)	a)	arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln		12		
		b)	Bestellungen einleiten				
		c)	Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen				
		d)	Zahlungsvorgänge bearbeiten				
		e)	kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen				
		f)	Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen				
		g)	Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln				
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 12)	a)	Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen		12		
		b)	verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten				
		c)	bei Werbeaktionen mitwirken				
		d)	anlassbezogene Dekorationen ausführen				
		e)	werbewirksame Angebote erstellen				
5	Wirtschaftsdienst (§ 4 Nr. 13)	a)	Gästeräume angebots- und anlassbezogen herrichten		12		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Bemerkungen
				1	2	3	
1	2	3		4			5
		b)	Gästeräume reinigen und pflegen				
<b>Teil III: Besondere berufliche Fachbildung: Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann</b>							
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 5 Nr. 1)	a)	Speisen und Getränke anbieten			14	
		b)	Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, führen und nachbereiten				
2	Arbeiten am Tisch des Gastes (§ 5 Nr. 2)	a)	Getränke zubereiten, präsentieren und servieren			12	
		b)	Speisen zubereiten, präsentieren und servieren				
3	Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen (§ 5 Nr. 3)	a)	Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen planen			12	
		b)	Menü mit korrespondierenden Getränken zusammenstellen				
		c)	organisatorische Vorarbeiten durchführen				
		d)	bei der Ausrichtung mitwirken				
4	Führen einer Station (§ 5 Nr. 4)	a)	Bestellungen entgegennehmen			14	
		b)	Serviceablauf organisieren				
		c)	mit verschiedenen Servierarten servieren				
		d)	Gästerechnung erstellen und abrechnen				
		e)	Tageseinnahmen abrechnen				
		f)	Währungen umrechnen				
		g)	einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen				