

Teilqualifikationen für den Beruf

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

TQ-Berufsset für den Beruf Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie gemäß der Ausbildungsordnung vom 09. März 2022 sowie dem Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021.

Dieses TQ-Berufsset wurde zu einem Konformitätsabgleich beim Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gemäß der Empfehlung 185 des BIBB-Hauptausschusses vom 10. Dezember 2025 zur qualitätsgesicherten Gestaltung und Umsetzung von Teilqualifikationen eingereicht und in der vorliegenden Form im Juni 2026 durch die TQ-Koordinierungsgruppe bestätigt. Die Veröffentlichung von maximal einem TQ-Set pro Beruf in der BIBB-Datenbank hat eine Orientierungsfunktion für Träger und zuständige Stellen zur Gestaltung und Bewertung von Teilqualifizierungen. Bei dem TQ-Berufsset handelt es sich um fachlich abgestimmte Informationen im Rahmen des Verwaltungshandelns des BIBB auf ministerielle Weisung. Es ist auf der Internetseite www.bibb.de/tq abrufbar.

A Übersichtsdarstellung des TQ-Berufssets

Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	
TQs im Überblick	
TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	15 Wochen bis 26 Wochen
TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	15 Wochen bis 26 Wochen
TQ 3: Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet	18 Wochen bis 26 Wochen
TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant und Koordination von Serviceabläufen	18 Wochen bis 26 Wochen
TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden	19 Wochen bis 26 Wochen
TQ 6: Veranstaltungen planen und durchführen	19 Wochen bis 26 Wochen
Gesamtdauer	104 Wochen bis 156 Wochen

Die festgelegte Dauer gilt bei einer Teilnahme in Vollzeit.

Hinweis: Die Vermittlung von Standardberufsbildpositionen (einschließlich Durchführung von Hygienemaßnahmen) und Wirtschafts- und Sozialkunde erfolgt in den jeweiligen TQs integrativ.

Die vier ersten Teilqualifikationen sind in allen Berufen der Hotellerie/Gastronomie identisch. Dieser Ansatz hat sich in der Praxis bewährt. Dadurch kann es jedoch in weiteren Teilqualifikationen zu Wiederholungen kommen.

Die Inhalte der Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ gem. Artikel 2, § 31 der Verordnung zur Neuordnung der Ausbildung in den Hotel- und Gastronomieberufen“ vom 09.02.2022 werden **optional** inner-

halb der „TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden“ vermittelt.

B Die einzelnen TQs im Detail

TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service	
Voraussetzungen	Keine
Dauer	15 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 4 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Café

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams, beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen sowie den Gästen und wirken im Service mit. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein.

Sie bereiten die Gast- und Wirtschaftsräume vor und nach und wählen die betriebsüblichen Bedarfsgegenstände korrekt aus.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 1: Grundlegende Arbeiten im Service Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
1.	<p>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)</p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>g) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen</p> <p>i) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>
2.	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§5 Absatz 2 Nummer 2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>

	<p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	
4.	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (§5 Absatz 2 Nummer 4)</p> <p>a) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von Wirtschaftsräumen für das Gasterlebnis erläutern</p> <p>b) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- und in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren</p> <p>c) Gast- und Wirtschaftsräume im Hinblick auf ihre Nutzung und ihre Sicherheit kontrollieren, den Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die betriebsüblichen Maßnahmen ergreifen</p> <p>d) betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auswählen und in ausreichender Menge bereitstellen sowie fachgerecht pflegen und reinigen</p> <p>zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften und von Umweltaspekten durchführen</p>	Nr. 4: Restaurant vorbereiten und pflegen
5.	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service (§6 Abs.2 Nr.5)</p> <p>a) den Arbeitsbereich aufgrund der Tagesplanung anlassbezogen vorbereiten und die erforderlichen Betriebsmittel bereitstellen</p> <p>b) die Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</p> <p>c) alkoholische oder nichtalkoholische Getränke</p>	Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

	aus- schenken sowie Aufguss- und Heißgetränke nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten d) Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der betrieblichen Serviceform durchführen e) das betriebliche Kassensystem bedienen	
--	---	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 1			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	<ul style="list-style-type: none"> 25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form 	<ul style="list-style-type: none"> 45 Minuten 	50 %
praktisch	<ul style="list-style-type: none"> Praxisbezogene Aufgabenkomplexe 	<ul style="list-style-type: none"> 120 bis 180 Minuten 	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 2: Grundlegende Arbeiten in der Küche	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 1
Dauer	15 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 4 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Kantine, Café

Die Lernenden kennen den Aufbau ihres Teams und beherrschen die Kommunikation mit Kolleginnen und Kollegen. Sie kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie bereiten einfache Gerichte zu.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 2 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
1.	<p>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 6 Absatz 2 Nummer 1)</p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>e) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen</p> <p>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p>
2.	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§6 Abs.2 Nr.2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 3: In der Küche arbeiten</p>

	<p>d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>c) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	
3.	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion (§5 Absatz 2 Nummer 3)</p> <p>a) Arbeitsaufgaben erfassen</p> <p>b) Art und Menge von Lebensmitteln unter Berücksichtigung des betrieblichen Angebotes an Speisen und Gerichten bedarfsgerecht auswählen</p> <p>c) Arbeitsschritte zeitlich und organisatorisch planen</p> <p>d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter sicher, wirtschaftlich und nachhaltig einsetzen, reinigen und pflegen; Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter auf Funktionsfähigkeit prüfen, Störungen erkennen und die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>e) den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der hygienischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten</p> <p>f) Lebensmittel bereitstellen und auf Beschaffenheit, Verwendbarkeit und Allergene prüfen</p> <p>g) einfache betriebstypische Speisen oder Gerichte nach Rezepturen herstellen, auch unter Verwendung vorgefertigter Produkte und unter Anwendung von Arbeitstechniken sowie unter Beachtung von Ernährungsformen, der Hygienevorschriften, der Wirtschaftlichkeit und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</p> <p>h) Speisen oder Gerichte nach Vorgabe portionieren und anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken</p> <p>i) Lebensmittel unter Einhaltung der Hygienestandards fachgerecht einlagern, andere Verwertungsmöglichkeiten prüfen oder entsorgen</p> <p>j) die eigenen Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und optimieren</p>	Nr. 3: In der Küche arbeiten

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 2			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 3: Arbeiten an der Bar und am Getränkebuffet	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 2
Dauer	18 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 5 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, Café, Bar

Die Lernenden kontrollieren Lagerbestände, nehmen Waren nach geltenden Vorgaben an und lagern diese ein. Sie planen und organisieren die Bar und das Getränkebuffet und bereiten dieses anlassbezogen und gastorientiert vor und nach. Unter Berücksichtigung der Gästewünsche bieten die Lernenden Getränke an, stellen diese her und servieren sie. Die Lernenden bedienen die Kasse unter Beachtung der betrieblichen Kassieranweisungen und wickeln Zahlungen ab.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 3 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
2.	<p>Annahme und Einlagerung von Waren (§6 Abs.2 Nr.2)</p> <p>a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken</p> <p>b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Regelungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren</p> <p>e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern</p> <p>f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen</p>	<p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 8: Am Getränkeauschank arbeiten</p> <p>Nr. 10: An der Bar arbeiten</p>
5.	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service (§ 6 Absatz 2 Nummer 5)</p> <p>a) den Arbeitsbereich aufgrund der Tagesplanung anlassbezogen vorbereiten und die erforderlichen Betriebsmittel bereitstellen</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 7: Getränke anbieten und servieren</p>

	<p>b) die Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen</p> <p>c) alkoholische oder nichtalkoholische Getränke aus- schenken sowie Aufguss- und Heißgetränke nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten</p> <p>d) Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der betrieblichen Serviceform durchführen</p> <p>e) das betriebliche Kassensystem bedienen</p>	<p>Nr. 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln</p>
9.	<p>Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet (§ 6 Absatz 2 Nummer 9)</p> <p>a) den Arbeitsbereich aufgrund der Tagesplanung gastorientiert und anlassbezogen vorbereiten, die erforderlichen Getränke und Zutaten bereitstellen sowie Garnituren herstellen</p> <p>b) bei Betriebsöffnung und -schließung Warenbestände prüfen und dokumentieren sowie Fehlbestände ermitteln</p> <p>c) bei Bestandsabweichungen, insbesondere durch Ei- genverbrauch, Bruch, Verderb, Schwund und Diebstahl, die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten</p> <p>d) mit Gästen kommunizieren und durch aktive Beratung das Gasterlebnis gestalten, nichtalkoholische Getränke, insbesondere Wasser, Limonaden und Säfte sowie Bierspezialitäten den Gästen aktiv anbieten, erläutern und empfehlen</p> <p>e) Weine und Schaumweine sowie Spirituosen den Gästen aktiv anbieten und empfehlen, dabei die Herkunft der Getränke erklären sowie diese sensorisch, insbesondere geschmacklich, beschreiben</p> <p>g) Heiß- und Kaltgetränke, insbesondere Kaffee- und Teespezialitäten, den Gästen aktiv anbieten, erklären und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken nach Rezepturen herstellen</p> <p>h) beim Getränkeservice passende Gläser einsetzen und empfohlene Trinktemperaturen gewährleisten</p> <p>i) den Arbeitsbereich, die Geräte und die Arbeitsmittel unter Berücksichtigung der hygienischen und betrieblichen Vorgaben organisieren und reinigen</p>	<p>Nr. 7: Getränke anbieten und servieren</p> <p>Nr. 8: Am Getränkeaus- schank arbeiten</p> <p>Nr. 10: An der Bar arbeiten</p>

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 3			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
Schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 4: Arbeiten im À-la-carte-Restaurant und Koordination von Serviceabläufen	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 3
Dauer	19 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant mit À-la-carte-Geschäft

Die Lernenden planen und koordinieren den Serviceablauf und unterstützen bei der Umsetzung der verkaufsfördernden Maßnahmen. Die Lernenden bereiten Gasträume vor und nach und bearbeiten Reservierungen. Die Lernenden beherrschen den richtigen Umgang mit bestimmten Gästegruppen und Gästetypen. Sie empfangen und beraten Gäste, servieren Speisen und. Sie beherrschen das betriebliche Kassensystem, die Kassenabrechnung sowie Reklamation.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 4 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
1.	<p>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 6 Absatz 2 Nummer 1)</p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten</p> <p>c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>e) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen</p> <p>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren</p> <p>g) Gäste betreuen, sie über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren und beraten und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigen, insbesondere Besonderheiten im Umgang mit Gästen mit Behinderung</p> <p>h) das Auftreten und die Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und das Verhalten gastorientiert gestalten; Gespräche gast- und betriebsorientiert führen und dabei verbale und nonverbale</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 7: Getränke anbieten und servieren</p> <p>Nr. 8: Am Getränkeauschank arbeiten</p> <p>Nr. 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln</p>

	<p>Ausdrucksformen anwenden</p> <p>i) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach den betrieblichen Vorgaben reagieren</p> <p>j) "Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden"</p> <p>k) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen</p>	
5.	<p>Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service (§6 Abs.2 Nr.5)</p> <p>f) Wäsche auf verwendungsfähigen Zustand überprüfen und geeignete Produkte und Techniken zur Reinigung und zur Pflege auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen</p> <p>g) betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auswählen und in ausreichender Menge bereitstellen sowie fachgerecht reinigen und pflegen</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>
6.	<p>Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen (§6 Abs.2, Nr. 6)</p> <p>a) verkaufsfördernde Maßnahmen und Aktionen, insbesondere im Gastkontakt, umsetzen</p> <p>b) Gastbereiche für verschiedene Zwecke und Anlässe dekorieren</p> <p>c) die Bedeutung von Dekoration, Beleuchtung, Musik und Temperatur für die Atmosphäre und das Gasterlebnis beachten</p> <p>d) bei Maßnahmen zur Verkaufsförderung unter Einsatz geeigneter Werbemittel und Werbeträger und digitaler Medien sowie bei der Erfolgskontrolle mitwirken</p>	<p>Nr. 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 12: Veranstaltungen planen und durchführen</p>
7.	<p>Herrichten und Pflegen von Gasträumen (§6 Abs.2, Nr. 7)</p> <p>a) das Reinigen und Pflegen sowie das anlass-, saison- und themenbezogene Herrichten von Gast- und Event- räumen planen und durchführen</p> <p>b) Bestuhlung und Gestaltung von Eventräumen planen und umsetzen</p> <p>c) betriebliche Textilien und Materialien auf verwendungsfähigen Zustand prüfen, geeignete Maßnahmen zur Reinigung und zur Pflege ergreifen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung beachten</p> <p>d) den Zustand von Geräten, Maschinen und Ge-</p>	<p>Nr. 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>

	<p>brauchsgütern kontrollieren und die Wartung von Geräten und Maschinen sowie die Instandsetzung von Gebrauchsgütern nach den betrieblichen Vorgaben veranlassen</p> <p>e) den Beschaffungsbedarf von Verbrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln und an der Auswahl unter Berücksichtigung qualitativer, ökonomischer und ökologischer Aspekte mitwirken</p>	
8.	<p>Betreuung und Beratung von und mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§6 Abs.2, Nr.8)</p> <p>a) Speisen, Gerichte, Getränke und Dienstleistungen den Gästen aktiv anbieten und Zusatzverkäufe tätigen, dabei insbesondere regionale oder saisonale Spezialitäten herausstellen</p> <p>b) Speisen, Gerichte und Getränke geschmacklich beschreiben und deren Herkunft, Beschaffenheit und Zubereitung den Gästen erklären</p> <p>c) Gäste über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe der angebotenen Speisen, Gerichte und Getränke informieren und unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten, besonderen Ernährungsformen und Trends beraten sowie Alternativen anbieten</p> <p>d) Gäste unter Berücksichtigung der Menükunde zu Speisefolgen beraten und hierzu korrespondierende Getränke empfehlen</p> <p>e) Gästerückmeldungen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen, situationsbezogen darauf reagieren und eigenständige Lösungsvorschläge aufzeigen</p> <p>f) einfache Verkaufsgespräche in einer Fremdsprache führen</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 7: Getränke anbieten und servieren</p>
10.	<p>Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen (§6 Abs.2, Nr.10)</p> <p>a) Reservierungen unter Nutzung verschiedener Kommunikationskanäle entgegennehmen, bearbeiten und ausführen</p> <p>b) Stations- und Tischpläne erstellen und die erforderliche Anzahl an Plätzen ermitteln</p> <p>c) Rechnungen und Belege nach den rechtlichen Vorgaben erstellen</p> <p>d) die Kasse unter Beachtung der betrieblichen Kassieranweisungen bedienen, Zahlungen abwickeln und dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln anwenden</p> <p>e) den eigenen Kassenabschlag erstellen, Einnahmen und Belege weiterleiten und Ursachen für Kassendifferenzen ermitteln</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln</p>

11.	<p>Planung und Koordinierung von Serviceabläufen</p> <p>a) Vor- und Nacharbeiten, insbesondere für den Serviceablauf, planen und ausführen</p> <p>b) Gasträume anlassbezogen vorbereiten, insbesondere Tische unter Verwendung von Dekorationselementen eindecken</p> <p>c) die Gastgeberfunktion wahrnehmen, Gäste willkommen heißen und nach den betrieblichen Standards platzieren</p> <p>d) Bestellungen entgegennehmen, dabei gast- und unternehmensorientiert beraten sowie Bestellungen nach den betrieblichen Vorgaben elektronisch erfassen und weitergeben</p> <p>e) den Serviceablauf der Gasttische planen und koordinieren</p> <p>f) Belastungssituationen im Service bewältigen und Handlungsstrategien für den Umgang mit Gästen anwenden</p> <p>g) das eigene Verhalten auf der Grundlage von Arbeitsergebnissen und Gästerückmeldungen reflektieren und weiterentwickeln</p>	<p>Nr. 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 7: Getränke anbieten und servieren</p> <p>Nr. 10: An der Bar arbeiten</p>
-----	--	---

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 4			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
Schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 4
Dauer	19 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant

Die Lernenden füllen ihre Rolle als Gastgeber aus. Sie beraten Gäste intensiv zu Speisen und Getränken, beherrschen verschiedene Serviceformen und führen besondere Arbeiten am Tisch des Gastes durch. Die Lernenden leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.

Optional können innerhalb der TQ 5 die Lerninhalte der Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ vermittelt werden.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 5: Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Führen von Mitarbeitenden Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
1.	<p>Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 6 Absatz 2 Nummer 1)</p> <p>a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen</p> <p>b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten</p> <p>c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen</p> <p>d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben</p> <p>e) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen</p> <p>f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren</p> <p>g) Gäste betreuen, sie über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren und beraten und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigen, insbesondere Besonderheiten im Umgang mit Gästen mit Behinderung</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p>

	<p>h) das Auftreten und die Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und das Verhalten gastorientiert gestalten; Gespräche gast- und betriebsorientiert führen und dabei verbale und nonverbale Ausdrucksformen anwenden</p> <p>i) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach den betrieblichen Vorgaben reagieren</p> <p>j) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden</p> <p>k) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen</p>	
8.	<p>Betreuung und Beratung von und mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen (§6 Abs.2, Nr.8)</p> <p>a) Speisen, Gerichte, Getränke und Dienstleistungen den Gästen aktiv anbieten und Zusatzverkäufe tätigen, dabei insbesondere regionale oder saisonale Spezialitäten herausstellen</p> <p>b) Speisen, Gerichte und Getränke geschmacklich beschreiben und deren Herkunft, Beschaffenheit und Zubereitung den Gästen erklären</p> <p>c) Gäste über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe der angebotenen Speisen, Gerichte und Getränke informieren und unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten, besonderen Ernährungsformen und Trends beraten sowie Alternativen anbieten</p> <p>d) Gäste unter Berücksichtigung der Menükunde zu Speisefolgen beraten und hierzu korrespondierende Getränke empfehlen</p> <p>e) Gästerückmeldungen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen, situationsbezogen darauf reagieren und eigenständige Lösungsvorschläge aufzeigen</p> <p>f) einfache Verkaufsgespräche in einer Fremdsprache führen</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 7: Getränke anbieten und servieren</p> <p>Nr. 11: Gäste am Tisch betreuen</p>
10.	<p>Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen (§ 6 Absatz 2 Nummer 10)</p> <p>a) Reservierungen unter Nutzung verschiedener Kommunikationskanäle entgegennehmen, bearbeiten und ausführen</p> <p>b) Stations- und Tischpläne erstellen und die erforderliche Anzahl an Plätzen ermitteln</p> <p>c) Rechnungen und Belege nach den rechtlichen Vorgaben erstellen</p> <p>d) die Kasse unter Beachtung der betrieblichen Kassieranweisungen bedienen, Zahlungen abwickeln und</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln</p>

	<p>dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln anwenden</p> <p>e) den eigenen Kassenabschlag erstellen, Einnahmen und Belege weiterleiten und Ursachen für Kassendifferenzen ermitteln</p>	Nr. 11: Gäste am Tisch betreuen
12.	<p>Servicearbeiten am Tisch des Gastes (§ 6 Absatz 2 Nummer 12)</p> <p>a) Speisen und Getränke präsentieren, servieren und ausheben, dabei mit den Gästen kommunizieren</p> <p>b) Mehrgangmenüs servieren, dabei klassische Servierarten anlassbezogen anwenden und insbesondere Speisen vorlegen</p> <p>c) Fleischteile tranchieren und Fische filetieren</p> <p>d) Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine fachgerecht servieren</p> <p>e) Rotweine dekantieren</p>	<p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</p> <p>Nr. 11: Gäste am Tisch betreuen</p>
16.	<p>Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 6 Absatz 2 Nummer 16)</p> <p>a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben</p> <p>b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren</p> <p>c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren</p> <p>d) Dienstpläne nach den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren</p> <p>e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken</p> <p>f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken</p> <p>g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen</p> <p>h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Befehlen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten</p> <p>i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren</p>	<p>Nr. 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</p> <p>Nr. 13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen</p>
<u>optional</u> Anlage 4, Nr.1 bis Nr. 3	<p>Zusatzqualifikation Bar und Wein (§31 Absatz 2)</p> <p>Arbeiten an der Bar</p>	

- a) die Betriebsabläufe an der Bar organisieren, unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit sowie des Gesundheits- und Jugendschutzes
- b) vor- und nachbereitende Arbeiten zur Sicherstellung des Barbetriebes durchführen
- c) produktspezifische Gefäße, insbesondere Gläser, unterscheiden und im Gästebereich bereitstellen
- d) Lagerbestände kontrollieren und dokumentieren sowie Waren nach den betrieblichen Vorgaben anfordern
- e) Getränke fachgerecht lagern, insbesondere unter Beachtung der empfohlenen Trinktemperaturen
- f) mit Gästen kommunizieren und Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und produktspezifischen Merkmalen empfehlen
- g) Fachbegriffe der Bar anwenden
- h) Getränkeangebote anlassbezogen zusammenstellen, dabei aktuelle Trends aufgreifen und eine Getränkekarte erstellen

Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen

- a) Longdrinks und Cocktails nach klassischen Rezepturen sowie Trendcocktails jeweils mit Garnituren und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken und Hilfsmittel herstellen und in passenden Gläsern servieren
- b) Longdrinks und Cocktails nach eigenen Rezepturen gastorientiert entwickeln, verkosten, herstellen und kalkulieren
- c) Spirituosen, insbesondere Liköre und Destillate, den Gästen aktiv anbieten, die Herkunft, die Inhaltsstoffe und die Herstellung erklären und die Spirituosen in passenden Gläsern servieren
- d) Getränkeangebot, insbesondere Longdrinks und Cocktails, für Veranstaltungen planen und zusammenstellen

Produktkompetenz Wein

- a) weiße und rote Rebsorten ihren Hauptanbaugebieten zuordnen
- b) Produktkategorien unterscheiden, insbesondere Wein, Sekt, Schaum- und Süßwein
- c) Weine, Sekt, Schaum- und Süßweine verkosten, nach Qualität und Typizität unterscheiden sowie Herstellung und Geschmack erklären
- d) unterschiedliche Formen des Weinservice entsprechend dem angebotenen Wein durchführen und den Gästen erklären

	e) in Abhängigkeit von der Serviceform und dem angebotenen Wein die Verwendung passender Gläser und die empfohlene Trinktemperatur gewährleisten	
--	--	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 5			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 6: Veranstaltungen planen und durchführen	
Voraussetzungen	(einschlägige) berufsbezogene Erfahrung oder ggf. TQ 5
Dauer	19 Wochen bis 26 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	z.B. Hotel, Gaststätte, Restaurant, geeignete Veranstaltungsorte

Die Lernenden konzipieren, organisieren nach Gästewünschen komplette Veranstaltungen, Tagungen und Banketts und führen diese durch. Sie planen den Personaleinsatz, leiten Mitarbeitende an und nehmen Führungsaufgaben wahr.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 6 Ausbildungsordnung vom 9. März 2022	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 17. Dezember 2021
13.	<p>Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts (§6 Abs.2, Nr.13)</p> <p>a) Beratungs- und Verkaufsgespräche planen, vorbereiten, gast- und unternehmensorientiert führen und nachbereiten</p> <p>b) Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten von Räumen den Gästewünschen entsprechend und nach den betrieblichen Vorgaben planen und anbieten</p> <p>c) anlassbezogenen Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen empfehlen</p> <p>d) den Gästen zusätzliche Dienstleistungen, insbesondere Dekoration, Technik, Musik oder Rahmenprogramme, anbieten und bei der Auswahl beraten</p> <p>e) bei der Auswahl und Planung der technischen Ausstattung nach den betrieblichen Vorgaben mitwirken</p> <p>f) Angebote für Eigen- und Fremdleistungen einholen, vergleichen und koordinieren</p> <p>g) Angebote unter Berücksichtigung der Geschäftsbedingungen und der geltenden Rechtsvorschriften kalkulieren, ausarbeiten und abwickeln, Schriftverkehr führen und Verträge unterschriftsreif vorbereiten</p>	<p>Nr. 12: Veranstaltungen planen und durchführen</p>
14.	<p>Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts (§6 Abs.2, Nr. 14)</p> <p>a) interne und externe Abläufe planen sowie mit Küche, Service und weiteren internen und externen beteiligten Bereichen abstimmen</p> <p>b) Veranstaltungspläne, einschließlich Arbeitsabläufe und -anweisungen sowie Speisen- und Getränkefolge mit Preisangaben erstellen und diese intern und extern kommunizieren</p>	<p>Nr. 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen</p> <p>Nr. 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen</p> <p>Nr. 12: Veranstaltungen planen und durchführen</p>

	<p>c) Räume entsprechend der Veranstaltung gestalten, Tische stellen, eindecken und dekorieren sowie Menükarten erstellen und Gästeinformationen präsentieren</p>	<p>Nr. 13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen</p>
15.	<p>Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts (§ 6 Absatz 2 Nummer 15)</p> <p>a) Veranstaltungen begleiten und deren erfolgreichen Ablauf als Team- und Schnittstellenaufgabe gewährleisten</p> <p>b) die zeitliche und personelle Serviceeinteilung tagesaktuell anpassen</p> <p>c) interne Service- und Menübesprechungen vorbereiten</p> <p>d) den zeitlich abgestimmten, fachgerechten Veranstaltungsservice, insbesondere Bankettservice, durchführen und koordinieren</p> <p>e) das eigene Handeln im Arbeitsprozess im Hinblick auf die Belange der Gäste und den Erfolg der Veranstaltung reflektieren und anpassen</p> <p>f) Feedback der Gäste einholen, erfassen, bei der Auswertung der Veranstaltung berücksichtigen und Verbesserungsmaßnahmen ableiten</p> <p>g) bei der Erstellung von Gästerechnungen sowie der internen Nachkalkulation von Veranstaltungen mitwirken</p>	<p>Nr. 12: Veranstaltungen planen und durchführen</p> <p>Nr. 13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen</p>
16.	<p>Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 6 Absatz 2 Nummer 16)</p> <p>a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben</p> <p>b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren</p> <p>c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren</p> <p>d) Dienstpläne nach den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren</p> <p>e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken</p> <p>f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken</p> <p>g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen</p> <p>h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Befehlen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten</p>	<p>Nr. 13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen</p>

	i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren	
--	--	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 6			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	25 praxisbezogene Aufgaben in gebundener Form	45 Minuten	50 %
praktisch	Praxisbezogene Aufgabenkomplexe	120 bis 180 Minuten	50 %

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

Anhang 1: Standardberufsbildpositionen (zum 1. August 2021 eingeführt)

Lfd. Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Zuordnung
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ x Absatz y Nummer 1)	
	a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung
	b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	
	c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	
	d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	
	e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungs- rechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	
	f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	
	g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	
	h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern	
	i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ x Absatz y Nummer 2)	
	a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung
	b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen	
	c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern	
	d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen	
	e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden	
	f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen	

	bei Unfällen einleiten	
	g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ x Absatz y Nummer 3)	
	a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung
	b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	
	c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten	
	d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen	
	e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln	
	f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ x Absatz y Nummer 4)	
	a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	während der gesamten Ausbildung
	b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	
	c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	
	d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	
	e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	
	f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten	

	Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten
g)	Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
h)	Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

Quelle: [Empfehlung 172](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020.

c