

## Innerbetrieblicher Ausbildungsplan

# "I m Gärtlein"

*Gaststätte & Gästehaus*

*Im Gärtlein 1-3, 95473 Creußen*

*Tel.: 09270 / 650, Fax: 09270 / 914 915*

*www.im-gaertlein.de, e-mail: info@im-gaertlein.de*

### ***Koch***

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
7. Hygiene
8. Küchenbereich
9. Servicebereich
10. Büroorganisation und -kommunikation
11. Warenwirtschaft
12. Werbung und Verkaufsförderung
13. Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
14. Zubereiten v. pflanzlichen Nahrungsmitteln
15. Herstellen v. Suppen und Soßen
16. Zubereiten v. Fisch, Schalen und Krustentieren
17. Verarbeiten v. Fleisch und Innereien
18. Verarbeiten v. Wild und Geflügel
19. Herstellen v. Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
20. Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
21. Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
22. Herstellen v. Süßspeisen

### ***Hotelfachmann /-fachfrau***

**Punkte 1 bis 13 wie beim Koch, jedoch zusätzlich**

14. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
15. Empfang
16. Marketing
17. Wirtschaftsdienst

### ***Restaurantfachmann /-fachfrau***

**Punkte 1 bis 13 wie beim Koch, jedoch zusätzlich**

14. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
15. Arbeiten am Tisch des Gastes
16. Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen
17. Führen einer Station