

meine **ausbildungsdoku** hotel- und gastgewerbeassistent/in

3 jahre lehrzeit



Als hotspots-Betriebe Linz wollen wir einen hohen Ausbildungsstandard bei Lehrlingen in unseren Betrieben erreichen. So ist das Ziel, bestimmte Fertigkeiten in regelmäßigen Abständen zu trainieren und betriebsintern zu überprüfen.

Als Vorlage dient die gesetzlich vorgeschriebene Ausbildungsdokumentation, aus der Schwerpunktsetzungen herausgearbeitet werden.



Lehrling: Vorname(n), Nachname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Nachname(n)

E-Mail Adresse

LEHRJAHRE

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	1/2	1.	1 1/2	2.	2 1/2	3.
1.	Der Lehrbetrieb						
1.1.	Wirtschaftliche Stellung des Lehrbetriebes						
1.1.1.	Grundkenntnisse über die Organisation, die Kommunikation, die Aufgaben und das Leistungsangebot, die sich aus der Stellung des Betriebes im jeweiligen Wirtschaftsbereich ergeben						
	Kenntnis der Organisation, der Kommunikation, der Aufgaben und des Leistungsangebotes, die sich aus der Stellung des Betriebes im jeweiligen Wirtschaftsbereich ergeben						
1.1.2.	Grundkenntnisse über die Branchenstellung und ihre Beziehungen zur übrigen Wirtschaft						
1.1.3.	Kenntnis der Marktposition, der betriebsspezifischen Kontakte zu den jeweiligen Auftraggebern, Auftragnehmern oder Kunden und deren Verhalten						
1.1.4.	Kenntnis der für den Betrieb maßgeblichen Standorteinflüsse und des Kundenverhaltens						
1.1.5.	Kenntnis der Rechtsform und Grundkenntnisse über die spezifischen Rechtsvorschriften, sowie über die sich daraus ergebenden Aufgaben des Lehrbetriebs						
1.2.	Einrichtungen, Arbeitssicherheit, Unfallverhütung und Umweltschutz						
1.2.1.	Kenntnis und funktionsgerechte Anwendung der betrieblichen Einrichtungen und der technischen Betriebsmittel und Hilfsmittel						



LEHRJAHERE

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	1/2	1.	1 1/2	2.	2 1/2	3.
1.2.2.	Kenntnis der Unfallgefahren, über Erste-Hilfe-Maßnahmen, sowie der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit						
1.2.3.	Grundkenntnisse der behördlichen Aufsichtsorgane, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen, sowie der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						
1.2.4.	Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes						
1.2.5.	Kenntnis der Vermeidung, umweltgerechten Trennung und Entsorgung von im Betrieb anfallenden Abfall- und Reststoffen						
1.2.6.	Kenntnis und Anwendung der betrieblichen Vorschriften über Hygiene und Brandverhütung						
1.3.	Ausbildung im dualen System						
1.3.1.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)						
1.3.2.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten						
2.	Verwaltung, Organisation, Kommunikation und EDV						
2.1.	Verwaltung						
2.1.1.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus, der Aufgaben, Zuständigkeiten und Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche und der Beziehungen zu außerbetrieblichen einschlägigen Unternehmen						
2.1.2.	Kenntnis der betrieblichen Arbeitsabläufe						
2.1.3.	Anlegen, Führen und Archivieren von Dateien, Statistiken, Karteien und Akten						
2.1.4.	Auswerten von betriebspezifischen Statistiken und Berichten und entscheidungsorientierte Bewertung der Ergebnisse						
2.2.	Organisation und Qualität						
2.2.1.	Fach- und funktionsgerechte Verwendung und Pflege der betrieblichen, bürotechnischen Organisations-, Arbeits- und Kommunikationsmittel						
2.2.2.	Kenntnis der Risiken, die sich aus dem Arbeitsumfeld ergeben, deren Versicherungsmöglichkeiten sowie Verhalten im Schadensfall						
2.2.3.	Kenntnis der betriebsüblichen Behandlung und des Verhaltens bei Reklamationen oder Beschwerden Mitwirken beim Behandeln von Reklamationen oder Beschwerden						
2.2.4.	Grundkenntnisse über das Leistungsangebot von Bahn, Post, anderen Verkehrsträgern und Kommunikationseinrichtungen						
2.2.5.	Administration und Organisation von Terminen und/oder Dienstreisen sowie Vor- und Nachbereiten von Verhandlungen und Besprechungen						
2.2.6.	Grundkenntnisse des Qualitätswesens Kenntnis des betriebsüblichen Qualitätsmanagements						
2.2.7.	Kenntnis über Arbeitsorganisation und Arbeitsgestaltung						
2.3.	Kommunikation						
2.3.1.	Schreiben nach konkreter Vorgabe und allgemeinen Angaben, Schreiben von Standardbriefen						
2.3.2.	Arbeiten mit Formularen und Vordrucken						
2.3.3.	Sprach- und fachgerechte Ausdrucksweise (deutsch- und fremdsprachig)						
2.3.4.	Führen von zielgerichteten Gesprächen (deutsch- und fremdsprachig)						
2.3.5.	Kunden-, Patienten- und mitarbeiterorientierte Kommunikation						
2.3.6.	Kenntnis des fachgerechten Verhaltens gegenüber Auftraggebern, Auftragnehmern, Kunden oder Lieferanten						



LEHRJAHRE

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	1/2	1.	1 1/2	2.	2 1/2	3.
2.3.7.	Einschlägige Schriftverkehrsarbeiten, Arbeiten bei Postein- und -ausgang, Ablage, Evidenz und Registratur						
2.3.8.	Kenntnis der fach einschlägigen fremdsprachigen Fachausdrücke						
2.3.9.	Grundkenntnisse über die branchen- und betriebsüblichen Mittel und Möglichkeiten von Marketing, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit						
	Kenntnis der branchen- und betriebsüblichen Mittel und Möglichkeiten von Marketing, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit						
2.3.10.	Mitwirken bei der Betreuung und Beratung von Kunden						
2.4.	EDV						
2.4.1.	Grundkenntnisse über die Struktur der betrieblichen EDV (Anwendung und Aufgabe der EDV in der Betriebsorganisation wie Textverarbeitung, Kalkulation, Bestellwesen, Buchhaltung und Lagerhaltung)						
	Kenntnis der Struktur der betrieblichen EDV (Anwendung und Aufgabe der EDV in der Betriebsorganisation wie Textverarbeitung, Kalkulation, Bestellwesen, Buchhaltung und Lagerhaltung)						
2.4.2.	Kenntnis und Anwendung der betrieblichen Einrichtungen der EDV (Hardware, Software und Betriebssysteme)						
2.4.3.	Durchführen arbeitsplatzspezifischer EDV-Anwendungen (wie Textverarbeitung, Kalkulation, Internet, e-mail, Buchhaltung, Terminüberwachung und Ablage)						
2.4.4.	Grundkenntnisse über den Stand und die Entwicklung neuer arbeitsplatzspezifischer Anwendungen der EDV						
2.4.5.	Grundkenntnisse über den Datenschutz						
2.4.6.	Erstellen und Warten von Textbausteinen und Adressdateien						
3.	Beschaffung und Angebot (Arbeitsmittel, Material, Waren, Dienstleistungen)						
3.1.	Beschaffung						
3.1.1.	Grundkenntnisse über die branchen- und betriebspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und über die Ermittlung des Bedarfs						
	Kenntnis der branchen- und betriebspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung						
3.1.2.	Mitwirken bei der Ermittlung des Bedarfs						
3.1.3.	Vorbereitung von und Mitwirken bei Bestellungen						
	Durchführen von Bestellungen						
3.1.4.	Einholen, Bearbeiten und Prüfen von Angeboten, Prüfen von Auftragsbestätigungen						
3.1.5.	Überwachen der Liefertermine						
	Maßnahmen bei Lieferverzug						
3.2.	Angebot						
3.2.1.	Kenntnis der betrieblichen Leistungen (Waren, Produkte, Dienstleistungen)						
3.2.2.	Kenntnis der branchenspezifischen Warenkennzeichnung, Normen und Produktdeklaration und/oder Rahmenbedingungen für die betriebliche Leistung						
3.2.3.	Mitwirken bei der Erstellung von Angeboten und/oder Informationen über die betrieblichen Leistungen						
4.	Betriebliches Rechnungswesen						
4.1.	Kostenrechnung und Kalkulation						
4.1.1.	Grundkenntnisse über die betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkung auf die Rentabilität und/oder Effizienz						

LEHRJAHRE

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	1/2	1.	1 1/2	2.	2 1/2	3.
4.1.2.	Grundkenntnisse über die Kostenrechnung, Kalkulation und /oder Budgeterstellung						
4.1.3.	Mitwirken bei Kalkulationsarbeiten und/oder Budgeterstellung						
4.2.	Steuern, Abgaben und Lohnverrechnung						
4.2.1.	Grundkenntnisse über die betriebsspezifischen Steuern und Abgaben						
4.2.2.	Grundkenntnisse über die Information der Lohn- und Gehaltsverrechnung						
4.3.	Rechnungswesen						
4.3.1.	Grundkenntnisse über Aufgaben und Funktion des betrieblichen Rechnungswesens						
	Kenntnis der Aufgaben und Funktion des betrieblichen Rechnungswesens						
4.3.2.	Grundkenntnisse über rechnergestützte Abläufe im betrieblichen Rechnungswesen						
	Kenntnis der rechnergestützten Abläufe im betrieblichen Rechnungswesen						
4.3.3.	Grundkenntnisse über Bedeutung und Aufgabe der Inventur und Bestandsaufnahme						
4.3.4.	Mitarbeit bei der Inventur oder Bestandsaufnahme						
4.3.5.	Durchführen von betrieblichen Rechnungsarten, Erfassen, Prüfen und Kontrollieren von Daten						
4.3.6.	Vorbereiten von Unterlagen für die Verrechnung						
4.4.	Zahlungsverkehr						
4.4.1.	Grundkenntnisse über den Zahlungsverkehr mit Lieferanten, Kunden, Behörden, Post, Geld- und Kreditinstituten						
	Kenntnis des betriebsspezifischen Zahlungsverkehrs mit Lieferanten, Kunden, Behörden, Post, Geld- und Kreditinstituten						
4.4.2.	Grundkenntnisse über Kassaführung und Kassabuch						
	Kenntnis der Kassaführung						
4.4.3.	Mitwirken beim Zahlungsverkehr						
4.4.4.	Kenntnis des betriebsüblichen Verfahrens bei Zahlungsverzug, Mahnwesen						
4.5.	Buchführung						
4.5.1.	Grundkenntnisse über die betriebliche Buchführung und die betrieblichen Buchungsunterlagen						
4.5.2.	Grundkenntnisse über Buchungen und Kontierungen; Durchführen einfacher, einschlägiger Arbeiten						
	Betriebliche Buchungsarbeiten und Erstellen von Auswertungen und Statistiken						
4.5.3.	Kenntnis des Einheitskontenrahmens						
5.	Erweiterte Grundkenntnisse						
5.1.	Grundkenntnisse über das betriebliche Warenwirtschaftssystem, die Warenbeschaffung und das Einkaufssystem						
	Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebliche Maßnahmen einleiten						
	Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln						
5.2.	Kenntnis des organisatorischen und wirtschaftlichen Zusammenwirkens der Beherbergung mit der gastronomischen Funktion des Betriebes						
5.3.	Kenntnis und Anwendung der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (HACCP)						
5.4.	Kenntnis über Reservierungs- und Hotelsysteme						
5.5.	Kenntnis über wichtige Vereinbarungen im Zusammenhang mit der Beschaffung wie Einkaufskonditionen, Liefer- und Zahlungsbedingungen						
5.6.	Grundkenntnisse über die betriebsspezifischen einkaufsbezogenen, rechtlichen Bestimmungen						



LEHRJAHRE

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	1/2	1.	1 1/2	2.	2 1/2	3.
------	---	-----	----	-------	----	-------	----

5.7.	Kenntnis der spezifischen Qualitätsmerkmale für Beschaffung von Nahrungsmitteln, Getränken, Wäsche- und Gebrauchsmittel der Etage und sonst. Vorräten						
5.8.	Mitwirken bei der Bestätigung und Abwicklung von Aufträgen						
5.9.	Grundkenntnisse über die betriebspezifischen verkaufsbezogenen rechtlichen Bestimmungen						
5.10.	Kenntnis der betriebspezifischen Kostenrechnung und Kalkulation						
5.11.	Fakturieren						
6.	Besondere Leistungen des Betriebes						
6.1.	Kenntnis des betrieblichen Leistungssortiments und der hierfür maßgebenden Faktoren, die sich aus Standort, Gästekreis, Wettbewerbssituation, Auslastung, Preisgestaltung sowie Beschaffungs- und Absatzmöglichkeiten ergeben						
6.2.	Kenntnis über Aufbau und Funktion des Hoteljournals Führen des Hoteljournals unter Anwendung von EDV-Programmen						
6.3.	Zimmervermietung, Kalkulation des Zimmerpreises						
6.4.	Grundkenntnisse über die Etage						
6.5.	Grundkenntnisse über die nationalen Bestimmungen sowie die internationalen Abkommen im Reiseverkehr und in der Beherbergung						
6.6.	Grundkenntnisse des Melderechts, Kenntnis der für die Beherbergung zutreffenden rechtlichen Bestimmungen						
6.7.	Kenntnis über den Aufbau der Tageskarte, der Speisen- und Getränkekarte						
6.8.	Mitwirken bei der Erstellung und der Kalkulation der Tageskarte, der Speisen- und Getränkekarte						
6.9.	Kenntnis über das Herstellen und Servieren von einfachen Speisen						
6.10.	Kenntnis über das Vorbereiten und Servieren von Getränken						
6.11.	Grundkenntnisse über die Getränke- und Barkunde						
6.12.	Grundkenntnisse über die klassische Speisenfolge						
6.13.	Kenntnis über gastronomische Veranstaltungen, Mitwirken bei der Erstellung von Vorschlägen für gastronomische Veranstaltungen und Mitwirken bei deren Abwicklung						
6.14.	Kenntnis der einschlägigen abgabenrechtlichen Bestimmungen						
6.15.	Kenntnis der einschlägigen Vorschriften, insbesondere des Lebensmittelrechts						
7.	Gästebetreuung und Werbung						
7.1.	Empfang der Gäste						
7.2.	Fachgerechte Auskunftserteilung über lokale Kulturangebote, Freizeitangebote, Einkaufsmöglichkeiten und touristische Attraktionen						
7.3.	Zielgerichtete Vermittlung von Zusatzleistungen						
7.4.	Ausfertigung von Buchungsscheinen, Belegen und Rechnungen unter Anwendung der betrieblichen EDV-Systeme sowie Ausrechnen der Umsatzsteuer						
7.5.	Abwicklung von Barzahlung, unbarer Zahlung sowie Zahlung in Fremdwährung, Bedienen an der Kassa						
8.	Lagerwirtschaft / Lagerhaltung						
8.1.	Durchführen von Mengen- und Zustandskontrollen bei eingegangenen Waren						
8.2.	Grundkenntnisse über die Lagerung von frischen und konservierten Lebensmitteln, Getränken und sonstigen Vorräten, insbesondere der Lagertemperaturen für Speisen und Getränke (ununterbrochene Kühlkette, HCCP)						



LEHRJAHRE

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	1/2	1.	1 1/2	2.	2 1/2	3.
8.3.	Entgegennehmen und Identifizieren von Waren						
8.4.	Einlagern von Waren am richtigen Lagerort aufgrund spezifischer Eigenschaften						
8.5.	Kenntnis der betriebsüblichen Warenannahme und Warenübernahme						
8.6.	Warenannahme, Vergleichen der gelieferten Waren mit Lieferpapieren, Arbeiten bei der Behandlung der Wareneingangsbelege						
8.7.	Feststellen von Mängeln und Schäden bei Waren und Verpackung						
	Ergreifen von Maßnahmen bei Mängeln und Schäden bei Waren u. Verpackung						
8.8.	Grundkenntnisse über die Gewährleistung						

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist - unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben - auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.



Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			
BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/ Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

Durchgeführte Abstimmungsgespräche

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			