

meine **ausbildungsdoku** restaurantfachmann/frau

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

1. Handhaben von technischen Arbeitsgeräten (Kaffeemaschine, Geschirrspüler, Orderman etc.)

1. Lehrjahr

2. Kontaktaufnahme mit dem Gast

- | | |
|--|--|
| > Blickkontakt | > höfliche Begrüßung |
| > (Wunsch) Platz zuweisen | > Bestellung aufnehmen und Führen eines Verkaufsgespräches |
| > Getränke und Speisen fachgerecht servieren | > höfliche Verabschiedung |

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr



3. Umgang mit Reklamationen durch den Gast

- > Zuhören und Ausreden lassen
- > Zusage der Mängelbehebung
- > Verständigung eines Vorgesetzten
- > Entweder Lehrling oder Vorgesetzter behebt im Gespräch mit dem Gast das Problem (z.B. neue Speise oder Zusatzangebot)
- > Üben von deeskalierenden Umgangsformen

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

4. Teamwork, kollegialer Umgang, keine Diskriminierung von Gästen oder KollegInnen auf Grund von Geschlecht oder Nationalität.

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

5. Mice en place im Publikumsbereich/Restaurant/Bar/Cafe

- > Tisch eindecken (je nach Menü entsprechende Gläser/Teller/Besteck)
- > Serviettenfalttechniken
- > Tischdekoration
- > Aufbau eines Buffets
- > Mice en place im Bar- und Schankbereich (Saft pressen, Garnituren etc.)

1. Lehrjahr



6. Kenntnisse über die Zubereitung und Verträglichkeit von Speisen

- > Kommunikation mit dem Küchenteam bezüglich Zubereitungsart
- > Kenntnis über die Verträglichkeit von Speisen bei gesundheitlichen Handicaps und im Grundwissen von ernährungsphysiologischen Grundsätzen

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

7. GETRÄNKEKUNDE

- > Antialkoholische Getränke: Qualitätsmerkmale, Zubereitungs- und Servierarten
- > Kaffee: Kenntnis von Kaffeespezialitäten und deren Zubereitungs- und Servierarten
- > Bier: Richtiges Zapfen (schöner Schaum, wenig Verlust)
- > Wein: Qualitätsmerkmale und spez. Eigenschaften erklären können
Herkunft/Region, WinzerIn, Rebsorte, sensorische Merkmale, Jahrgang korrespondierend zu den jeweiligen Speisen
- > Cocktails und Spirituosen:
Kenntnis von klassischen internationalen Cocktails
Spirituosen bezüglich Herkunft und Qualität bewerten können

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

8. Feste und Veranstaltungen

Planung- und Effizienz im Personal- und Wareneinsatz, Aufbau von mobilen Service- und Küchenstation(en), Besondere Servierarten- und Abläufe

1. Lehrjahr



**9. Umgang mit Registrierkassa, Orderman, Bankomatgerät perfektionieren
Sorgfältiges Kassieren, verwahren und korrekte Tages/Dienstabrechnung**

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

10. Warenübernahme, Lagerung und Qualitätskontrolle

Dient zur Vermeidung von Schwund und sichert Qualität

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

11. Umweltschutzmaßnahmen und Sicherheitsvorschriften

- > Mülltrennung
- > Energieeffizienz
- > Feuerpolizeiliche Vorschriften
- > Schutz des Gastes vor sonstigen Gefahren
- > Arbeitnehmerschutz AUVA

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr