



>

JUGEND

Berufsbild
Restaurantfachmann
Restaurantfachfrau

Dein Begleiter durch die Lehrzeit

Wir sind für dich da



Die Arbeiterkammer Tirol
hat Berufsbilder
in eine leicht verständliche Sprache übersetzen lassen.
Das ist ein einzigartiges Projekt in Österreich.

So wird allen Lehrlingen
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,
was den Lehrberuf ausmacht.

Diese Broschüre begleitet Lehrlinge durch die ganze Lehrzeit.
Die Broschüre ist nach Lehrjahren aufgeteilt.
In jedem Lehrjahr stehen die Inhalte,
die in diesem Lehrjahr gelernt werden sollen.
So wird allen Lehrlingen
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,
was jeder Lehrling
in einem bestimmten Lehrjahr
wissen und können muss.

So wird auch allen Lehrlingen
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,
was jeder Lehrling
am Ende seiner Ausbildung wissen und können muss.



Im Berufsbild steht,
was Du als Lehrling während der Lehrzeit lernst.

Du lernst Grundkenntnisse, Kenntnisse und Fertigkeiten.

Wenn Du Grundkenntnisse hast, heißt das,
dass Du etwas darüber weißt.

Wenn Du Kenntnisse hast, heißt das,
dass Du viel darüber weißt.

Wenn Du Fertigkeiten hast, heißt das,
dass Du das selber kannst.

Die Lehrzeit für den Beruf Restaurantfachmann
und Restaurantfachfrau beträgt 3 Jahre.

1. Lehrjahr

1. Lehrjahr

1. Arbeitsgeräte und Maschinen

Ich kann die Arbeitsgeräte und Maschinen verwenden, die ich bei meiner Ausbildung brauche und die dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Arbeitsgeräte und Maschinen sind zum Beispiel Messer, Kaffeemaschine oder Schankanlage.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen pflegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten.	<input type="checkbox"/>

2. Materialien herrichten

Ich kann die Materialien und Arbeitsgeräte herrichten, die für das Service gebraucht werden. Das Fachwort dafür ist die französische Bezeichnung Mise en place.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

3. Speisen und Getränke einstellen

Ich kann Speisen und Getränke einstellen. Speisen und Getränke einstellen ist eine einfache Serviertechnik.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

4. Getränke servieren

Ich kann offene Getränke servieren. Ein offenes Getränk ist zum Beispiel ein Glas Wein.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

Ich kann geschlossene Getränke servieren. Geschlossene Getränke sind zum Beispiel Getränke in Flaschen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Kaffee servieren.	<input type="checkbox"/>

5. Tisch decken

Ich kenne die verschiedenen Arten, wie ich einen Tisch decken kann. Ich weiß zum Beispiel, wie ich einen Tisch für das Frühstück decke. Ich weiß, wie ich einen Restaurant-Tisch richtig decke. Das Fachwort dafür ist die französische Bezeichnung Couvert.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

6. Kommunikation mit Gästen

Ich weiß, wie ich mich im Gespräch mit Gästen verhalte.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß etwas über die Kommunikation mit Gästen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann präsentieren.	<input type="checkbox"/>

7. Fremdsprache

Ich kenne die Fachwörter in einer Fremdsprache, die für meinen Beruf wichtig sind.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

1. Lehrjahr

8. Reklamationen

Ich kenne die Umgangsformen, die für meinen Beruf wichtig sind.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Umgangsformen anwenden.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich Reklamationen von Gästen entgegennehme.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich Reklamationen von Gästen behandle.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich Reklamationen von Gästen weiterleite.	<input type="checkbox"/>

9. Vorbereitungsarbeiten

Ich weiß, welche Vorbereitungsarbeiten zum Filetieren notwendig sind. Filetieren ist zum Beispiel, wenn man Fisch von den Gräten befreit.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Vorbereitungsarbeiten zum Flambieren notwendig sind. Flambieren ist, wenn man Speisen mit Alkohol übergießt und dann anzündet.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Vorbereitungsarbeiten zum Tranchieren notwendig sind. Tranchieren ist zum Beispiel, wenn man Fleisch in Scheiben schneidet.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Vorbereitungsarbeiten zum Marinieren notwendig sind. Marinieren ist, wenn man rohes Fleisch oder Fisch in eine Marinade einlegt.	<input type="checkbox"/>

10. Vorlege-Techniken

Ich kenne die verschiedenen Vorlege-Techniken.
Vorlege-Technik heißt,
dass die Speisen in der Küche auf einer Platte angerichtet werden
und erst am Tisch den Gästen vorgelegt werden.
Dazu gehört zum Beispiel,
das Gueridon-Service.
Der Gueridon ist ein Beistelltisch
für Arbeiten vor den Gästen.

11. Speisen herstellen

Ich weiß,
wie ich Speisen herstelle.

12. Menüs

Ich weiß, wie ich Menüs zusammenstelle.
Das heißt, ich weiß, welche Speisen zusammen passen.

13. Österreichische Küche

Ich kenne die Gerichte der österreichischen Küche.

14. Fach-Ausdrücke

Ich kenne einfache Fach-Ausdrücke aus der Gastronomie.
Gastronomie heißt,
dass Gästen Speisen und Getränke angeboten werden.

1. Lehrjahr

15. Getränke

Ich kenne die Getränke ohne Alkohol, die von Gästen oft bestellt werden.

Ich kenne die offenen Getränke mit Alkohol, die von Gästen oft bestellt werden.
Dazu gehören zum Beispiel verschiedene Wein-Sorten und Bier-Sorten.

16. Auswirkung von Getränken

Ich weiß, wie sich die Getränke auf die Gesundheit auswirken.

17. Getränke-Kunde

Ich weiß etwas über die Getränke-Kunde.
Ich weiß zum Beispiel, welches Getränk zu welchem Essen passt.

18. Kaffee-Spezialitäten

Ich kenne verschiedene Kaffee-Spezialitäten.
Kaffee-Spezialitäten sind zum Beispiel der Einspanner oder die Melange.
Ich weiß, was in den verschiedenen Kaffee-Spezialitäten drinnen ist.
Das heißt, ich weiß ob zum Beispiel Milch, Sahne oder Alkohol in die Kaffee-Spezialität gehören.

20. Speise-Karte und Getränke-Karte

Ich weiß, wie Speise-Karten aufgebaut sind.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Aufgaben die Speise-Karte hat.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie Getränke-Karten aufgebaut sind.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Aufgaben die Getränke-Karte hat.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich eine Getränke-Karte mache.	<input type="checkbox"/>

22. Zusammensetzung Speisen und Getränke

Ich weiß etwas darüber, wie sich Speisen zusammensetzen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß etwas über die Qualitäts-Merkmale von Speisen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß etwas darüber, wie sich Getränke zusammensetzen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß etwas über die Qualitäts-Merkmale von Getränken.	<input type="checkbox"/>

25. Veranstaltungen

Ich weiß, welche Veranstaltungen es in der Gastronomie gibt. Dazu gehören zum Beispiel Hochzeits-Feiern.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß Bescheid, wie Veranstaltungen in der Gastronomie geplant werden.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß Bescheid, wie Veranstaltungen in der Gastronomie durchgeführt werden.	<input type="checkbox"/>

1. Lehrjahr

26. Gläser und Besteck

Ich kenne die verschiedenen Gläser.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die verschiedenen Arten von Besteck.	<input type="checkbox"/>

27. Lehrbetrieb

Ich weiß etwas darüber, wie mein Lehrbetrieb aufgebaut ist.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wer in meinem Lehrbetrieb wofür zuständig ist.	<input type="checkbox"/>

28. Waren kontrollieren und lagern

Ich weiß etwas darüber, wie ich Waren kontrolliere.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß etwas darüber, wie ich Waren lagere.	<input type="checkbox"/>

30. Rechen-Geräte und Büro-Geräte

Ich kenne alle Geräte, die in meinem Lehrbetrieb zum Rechnen oder im Büro verwendet werden. Das sind zum Beispiel Kassa, PC, FAX, Telefon-Anlage.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Geräte bedienen.	<input type="checkbox"/>

31. Dienstplan

Ich weiß etwas darüber,
wie ich einen Dienstplan erstelle.

Ich weiß etwas über die gesetzlichen Vorschriften dafür.
Gesetzliche Vorschriften sind zum Beispiel
die Arbeitszeiten-Regelung.

32. Umweltschutz

Ich weiß, was ich in meinem Lehrbetrieb machen muss,
damit die Umwelt geschützt wird.

Ich weiß, wie ich Fette, Öle und andere Stoffe entsorgen muss.

Ich weiß, wie ich Müll in meinem Lehrbetrieb trennen muss.

33. Lehrvertrag

Ich weiß, welche Pflichten der Lehr-Berichtigte
oder die Lehr-Berechtigte hat.
Diese Pflichten stehen im Paragraph 9
vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.

Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe.
Diese Pflichten stehen im Paragraph 10
vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.

1. Lehrjahr

34. Vorschriften und Erste-Hilfe

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die anderen Vorschriften, damit das Leben und die Gesundheit geschützt werden.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne das österreichische Lebensmittel-Recht.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne das EU-Lebensmittel-Recht, das in meinem Lehrbetrieb angewendet wird.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, was ich bei kleinen Brand-Verletzungen machen muss.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, was ich bei kleinen Schnitt-Verletzungen machen muss.	<input type="checkbox"/>

35. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die im Betrieb ausgehängt werden müssen. Das sind zum Beispiel das Arbeitnehmer-Schutz-Gesetz oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

2. Lehrjahr

2. Lehrjahr

1. Arbeitsgeräte und Maschinen

Ich kann die Arbeitsgeräte und Maschinen verwenden, die ich bei meiner Ausbildung brauche und die dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Arbeitsgeräte und Maschinen sind zum Beispiel Messer, Kaffeemaschine oder Schankanlage.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen pflegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten.	<input type="checkbox"/>

3. Speisen und Getränke servieren

Ich kann Speisen und Getränke einstellen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Speisen und Getränke einreichen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Speisen und Getränke anrichten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann vorlegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann das Plattenservice.	<input type="checkbox"/>

4. Getränke servieren

Ich kann offene Getränke servieren. Ein offenes Getränk ist zum Beispiel ein Glas Wein.	<input type="checkbox"/>
Ich kann geschlossene Getränke servieren. Geschlossene Getränke sind zum Beispiel Getränke in Flaschen.	<input type="checkbox"/>

5. Tisch decken

Ich kann die verschiedenen Arten, wie ich einen Tisch decken kann, selbständig machen.

Ich kann zum Beispiel, einen Tisch für das Frühstück decken.

Ich kann zum Beispiel einen Restaurant-Tisch richtig decken. Das Fachwort dafür ist die französische Bezeichnung Couvert.

Ich kenne die Spezialgedecke.

6. Kommunikation mit Gästen

Ich weiß, wie ich Verkaufs-Gespräche mit Gästen führe.

Ich weiß, wie ich Beratungs-Gespräche mit Gästen führe.

Ich habe mit meinem Ausbildner oder meiner Ausbildnerin Kommunikations-Übungen gemacht.

Ich kenne die Präsentations-Techniken.

7. Fremdsprache

Ich kenne die Fachwörter in einer Fremdsprache, die für meinen Beruf wichtig sind.

8. Reklamationen

Ich kenne die Umgangsformen, die für meinen Beruf wichtig sind.

2. Lehrjahr

Ich kann diese Umgangsformen anwenden.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Reklamationen von Gästen entgegennehmen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Reklamationen von Gästen behandeln.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Reklamationen von Gästen weiterleiten.	<input type="checkbox"/>

9. Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren

Ich weiß, wie ich filetiere. Filetieren ist zum Beispiel, wenn man Fisch von den Gräten befreit.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich flambiere. Flambieren ist, wenn man Speisen mit Alkohol übergießt und dann anzündet.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich tranchiere. Tranchieren ist zum Beispiel, wenn man Fleisch in Scheiben schneidet.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich marinieren. Marinieren ist, wenn man rohes Fleisch oder Fisch in eine Marinade einlegt.	<input type="checkbox"/>

10. Vorlege-Techniken

Ich kenne die Vorlege-Technik Gueridon. Vorlege-Technik heißt, dass die Speisen in der Küche auf einer Platte angerichtet werden und erst am Tisch den Gästen vorgelegt werden. Der Gueridon ist ein Beistelltisch für Arbeiten vor den Gästen.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Ich kann bei der Vorlege-Technik Gueridon mitarbeiten.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die Arbeit am Sideboard. Das Sideboard ist eine Anrichte.	<input type="checkbox"/>
Ich kann bei der Arbeit am Sideboard mithelfen.	<input type="checkbox"/>

11. Speisen herstellen

Ich weiß, wie ich Speisen herstelle.	<input type="checkbox"/>
Ich kann kleine Speisen machen. Kleine Speisen sind zum Beispiel Toast oder Omelett.	<input type="checkbox"/>

12. Menüs

Ich weiß, wie ich Menüs zusammenstelle. Das heißt, ich weiß, welche Speisen zusammen passen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, in welcher Reihenfolge Speisen gegessen werden.	<input type="checkbox"/>

13. Österreichische Küche und Küche aus anderen Ländern

Ich kenne die österreichische Küche gut.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne wichtige Gerichte aus europäischen Ländern.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne wichtige Gerichte aus anderen Ländern.	<input type="checkbox"/>

2. Lehrjahr

14. Fach-Ausdrücke

Ich kenne die wichtigsten Fach-Ausdrücke,
die es in der Gastronomie gibt.
Gastronomie heißt,
dass Gästen Speisen und Getränke angeboten werden.

16. Auswirkung von Getränken

Ich weiß, wie sich die Getränke auf die Gesundheit auswirken.

17. Getränke-Kunde

Ich kenne die verschiedenen Getränke-Sorten.

Ich weiß, wie ich die verschiedenen Getränke lagern muss.

Ich weiß, bei welchen Temperaturen
ich die verschiedenen Getränke lagern muss.

Ich weiß, bei welchen Temperaturen
ich die verschiedenen Getränke servieren muss.

18. Kaffee-Spezialitäten

Ich kenne verschiedene Kaffee-Spezialitäten.
Kaffee-Spezialitäten sind zum Beispiel der Einspänner
oder die Melange.

Ich kann verschiedene Kaffee-Spezialitäten zubereiten.

Ich kann verschiedene Kaffee-Spezialitäten servieren.

19. Barkunde

Ich weiß Bescheid über die Barkunde.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die wichtigsten Misch-Getränke. Bei einem Misch-Getränk werden die Zutaten miteinander vermischt. Radler ist zum Beispiel ein Misch-Getränk.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die wichtigsten Mix-Getränke. Bei einem Mix-Getränk werden die Zutaten miteinander gemixt. Bananenmilch ist zum Beispiel ein Mix-Getränk.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die wichtigsten Cocktails aus anderen Ländern. Cocktails sind Misch-Getränke mit Alkohol.	<input type="checkbox"/>

20. Speise-Karte und Tages-Karte

Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb die Speise-Karte gestaltet wird.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb die Tages-Karte gestaltet wird.	<input type="checkbox"/>
Ich berücksichtige dabei, dass das Angebot von Speisen und Getränken je nach Jahreszeit anders ist.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Tages-Karte mit der Hand schreiben.	<input type="checkbox"/>

22. Speisen und Getränke

Ich weiß, wie sich Speisen zusammensetzen.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

2. Lehrjahr

Ich weiß viel über die Qualitäts-Merkmale von Speisen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie sich Getränke zusammensetzen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß viel über die Qualitäts-Merkmale von Getränken.	<input type="checkbox"/>

23. Getränke-Karte und Wein-Karte

Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb die Getränke-Karte gemacht wird.	<input type="checkbox"/>
Ich berücksichtige bei der Getränke-Karte, dass es verschiedene Bier-Arten gibt. Bier-Arten sind zum Beispiel Hefeweizen, Märzen oder Lager.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb die Wein-Karte gemacht wird.	<input type="checkbox"/>
Ich berücksichtige bei der Wein-Karte, dass es verschiedene Wein-Sorten gibt. Ich berücksichtige bei der Wein-Karte auch die Wein-Sorten aus Österreich.	<input type="checkbox"/>

24. Ernährungs-Lehre

Ich weiß, was Ernährungs-Lehre ist.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die verschiedenen Kost-Formen. Kost-Formen sind verschiedene Formen der Ernährung, wie zum Beispiel Rohkost, Schonkost oder Vollwert-Kost. Rohkost ist zum Beispiel rohes Obst und Gemüse. Schonkost sind zum Beispiel Speisen mit wenig Salz oder wenig Fett. Zur Vollwert-Kost gehören zum Beispiel Vollkorn-Nudeln.	<input type="checkbox"/>

25. Veranstaltungen

Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Sonder-Veranstaltungen geplant werden. Dazu gehören zum Beispiel Hochzeits-Feiern oder Bälle.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Sonder-Veranstaltungen durchgeführt werden.	<input type="checkbox"/>
Ich verwende dabei alle elektronischen Arbeitsmittel und Computer, die in meinem Lehrbetrieb vorhanden sind. Elektronische Arbeitsmittel sind zum Beispiel die Kassa.	<input type="checkbox"/>

26. Gläser und Besteck

Ich kenne die verschiedenen Spezial-Gläser. Spezial-Gläser sind zum Beispiel Gläser für verschiedene Wein-Sorten.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die verschiedenen Arten von Spezial-Besteck. Spezial-Besteck ist zum Beispiel das Fisch-Besteck.	<input type="checkbox"/>

27. Abrechnung

Ich kenne die verschiedenen Möglichkeiten, wie in meinem Lehrbetrieb die Abrechnung gemacht wird.	<input type="checkbox"/>
Ich kann selbständig Speisen und Getränke bonieren. Bonieren heißt, dass ich die Bestellung eingebe und dann dafür einen Bon bekomme.	<input type="checkbox"/>

2. Lehrjahr

28. Waren kontrollieren und lagern

Ich kann Waren kontrollieren.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Waren lagern.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mit Unterstützung Qualitäts-Merkmale erkennen, wenn ich die Waren vergleiche.	<input type="checkbox"/>

30. Rechen-Geräte und Büro-Geräte

Ich kenne alle Geräte, die in meinem Lehrbetrieb zum Rechnen oder im Büro verwendet werden. Das sind zum Beispiel Kassa, PC, FAX, Telefon-Anlage.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Geräte bedienen.	<input type="checkbox"/>

31. Dienstplan

Ich weiß, wie ich einen Dienstplan erstelle.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die gesetzlichen Vorschriften dafür. Gesetzliche Vorschriften sind zum Beispiel die Arbeitszeiten-Regelung.	<input type="checkbox"/>

32. Umweltschutz

Ich weiß, was ich in meinem Lehrbetrieb machen muss, damit die Umwelt geschützt wird.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich Fette, Öle und andere Stoffe entsorgen muss.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich Müll in meinem Lehrbetrieb trennen muss.	<input type="checkbox"/>

33. Lehrvertrag

Ich weiß, welche Pflichten der Lehr-Berichtigte oder die Lehr-Berechtigte hat.
Diese Pflichten stehen im Paragraph 9 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.

Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe.
Diese Pflichten stehen im Paragraph 10 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.

34. Vorschriften und Erste-Hilfe

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften.

Ich kenne das österreichische Lebensmittel-Recht.

Ich kenne das EU-Lebensmittel-Recht,
das in meinem Lehrbetrieb angewendet wird.

Ich weiß, was ich bei kleinen Brand-Verletzungen machen muss.

Ich weiß, was ich bei kleinen Schnitt-Verletzungen machen muss.

35. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften,
die im Betrieb ausgehängt werden müssen.
Das sind zum Beispiel das Arbeitnehmer-Schutz-Gesetz
oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.

3. Lehrjahr

3. Servieren

Ich kenne alle Servier-Arten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann alle Vorlege-Techniken selbständig durchführen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Speisen und Getränke selbständig servieren.	<input type="checkbox"/>

5. Tisch decken

Ich kann die verschiedenen Arten, wie ich einen Tisch decken kann, selbständig machen. Ich kann zum Beispiel, einen Tisch für das Frühstück decken. Ich kann zum Beispiel einen Restaurant-Tisch richtig decken. Das Fachwort dafür ist die französische Bezeichnung Couvert.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die Spezialgedecke.	<input type="checkbox"/>

6. Kommunikation mit Gästen

Ich kann selbständig Beratungs-Gespräche mit den Gästen führen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann selbständig Verkaufs-Gespräche mit den Gästen führen.	<input type="checkbox"/>

7. Fremdsprache

Ich kenne die Fachwörter in einer Fremdsprache, die für meinen Beruf wichtig sind.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

3. Lehrjahr

8. Reklamationen

Ich kenne die Umgangsformen, die für meinen Beruf wichtig sind.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Umgangsformen anwenden.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Reklamationen von Gästen entgegennehmen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Reklamationen von Gästen behandeln.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Reklamationen von Gästen weiterleiten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann selbständig Entscheidungen treffen, die mir von meinem Lehrbetrieb erlaubt worden sind.	<input type="checkbox"/>

9. Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren

Wenn mein Lehrbetrieb das anbietet, kann ich folgende Verarbeitungs-Techniken:	
Ich kann filetieren, flambieren, tranchieren und marinieren am Tisch bei den Gästen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann filetieren, flambieren, tranchieren und marinieren am Sideboard. Das Sideboard ist eine Anrichte.	<input type="checkbox"/>
Ich kann filetieren, flambieren, tranchieren und marinieren in der Küche.	<input type="checkbox"/>
Wenn mein Lehrbetrieb das nicht anbietet, weiß ich über folgende Verarbeitungs-Techniken Bescheid:	
Ich weiß, wie ich filetiere, flambiere, tranchiere und mariniere am Tisch bei den Gästen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich filetiere, flambiere, tranchiere und mariniere am Sideboard. Das Sideboard ist eine Anrichte.	<input type="checkbox"/>

Ich weiß, wie ich filetiere, flambiere, tranchiere und marinieren in der Küche.

10. Vorlege-Techniken

Ich kann selbständig am Gueridon arbeiten.
Der Gueridon ist ein Beistelltisch für Arbeiten vor den Gästen.

Ich kann selbständig am Sideboard arbeiten.
Das Sideboard ist eine Anrichte.

11. Speisen herstellen

Ich kann Speisen herstellen.

12. Menüs

Ich weiß, wie ich Menüs zusammenstelle.
Das heißt, ich weiß, welche Speisen zusammen passen.

Ich weiß, in welcher Reihenfolge Speisen gegessen werden.

Ich weiß,
welche Getränke zu welchen Speisen passen.

13. Österreichische Küche und Küche aus anderen Ländern

Ich kenne die österreichische Küche gut.

3. Lehrjahr

Ich kenne wichtige Gerichte aus europäischen Ländern.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne wichtige Gerichte aus anderen Ländern.	<input type="checkbox"/>

14. Fach-Ausdrücke

Ich kenne die wichtigsten Fach-Ausdrücke, die es in der Gastronomie gibt. Gastronomie heißt, dass Gästen Speisen und Getränke angeboten werden.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

16. Auswirkung von Getränken

Ich weiß, wie sich die Getränke auf die Gesundheit auswirken.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

17. Getränke-Kunde

Ich kenne die verschiedenen Getränke-Sorten.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die verschiedenen Getränke lagern muss.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, bei welchen Temperaturen ich die verschiedenen Getränke lagern muss.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, bei welchen Temperaturen ich die verschiedenen Getränke servieren muss.	<input type="checkbox"/>

18. Kaffee-Spezialitäten

Ich kenne verschiedene Kaffee-Spezialitäten. Kaffee-Spezialitäten sind zum Beispiel der Einspänner oder die Melange.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Ich kann verschiedene Kaffee-Spezialitäten zubereiten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann verschiedene Kaffee-Spezialitäten servieren.	<input type="checkbox"/>

19. Barkunde

Ich kann einfache Misch-Getränke machen. Bei einem Misch-Getränk werden die Zutaten miteinander vermischt. Radler ist zum Beispiel ein Misch-Getränk.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Cocktails aus anderen Ländern machen. Cocktails sind Misch-Getränke mit Alkohol.	<input type="checkbox"/>

20. Speise-Karte und Getränke-Karte

Ich kann die Gäste über die Speisen aus der Karte beraten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Gäste über die Getränke aus der Karte beraten.	<input type="checkbox"/>
Ich wende dabei die Verkaufs-Techniken an, die üblich sind.	<input type="checkbox"/>

21. Menü-Angebote

Ich kann einfache Menü-Angebote machen. Das heißt, ich kann Menüs zusammenstellen und ausrechnen wie viel die Menüs kosten.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

3. Lehrjahr

22. Speisen und Getränke

Ich weiß, wie sich Speisen zusammensetzen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß viel über die Qualitäts-Merkmale von Speisen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie sich Getränke zusammensetzen.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß viel über die Qualitäts-Merkmale von Getränken.	<input type="checkbox"/>

23. Getränke-Karte und Wein-Karte

Ich kann die Gäste über die Getränke aus der Karte beraten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Gäste über die Weine aus der Karte beraten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann vor dem Gast Weine präsentieren, öffnen und servieren.	<input type="checkbox"/>

24. Ernährungs-Lehre

Ich weiß, was Ernährungs-Lehre ist.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die verschiedenen Kost-Formen. Kost-Formen sind verschiedene Formen der Ernährung, wie zum Beispiel Rohkost, Schonkost oder Vollwert-Kost. Rohkost ist zum Beispiel rohes Obst und Gemüse. Schonkost sind zum Beispiel Speisen mit wenig Salz oder wenig Fett. Zur Vollwert-Kost gehören zum Beispiel Vollkorn-Nudeln.	<input type="checkbox"/>

25. Veranstaltungen

Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Sonder-Veranstaltungen geplant werden. Dazu gehören zum Beispiel Hochzeits-Feiern oder Bälle.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Sonder-Veranstaltungen durchgeführt werden.	<input type="checkbox"/>
Ich verwende dabei alle elektronischen Arbeitsmittel und Computer, die in meinem Lehrbetrieb vorhanden sind. Elektronische Arbeitsmittel sind zum Beispiel die Kassa.	<input type="checkbox"/>

27. Abrechnung

Ich kann die Abrechnung selbständig schreiben.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Abrechnung am Computer in meinem Lehrbetrieb selbständig machen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann elektronische Kassen-Systeme selbständig bedienen.	<input type="checkbox"/>

28. Waren kontrollieren und lagern

Ich weiß, wie das Lager in meinem Lehrbetrieb verwaltet wird.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie Waren in meinem Lehrbetrieb kontrolliert werden.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Waren-Annahme in meinem Lehrbetrieb selbständig machen.	<input type="checkbox"/>

3. Lehrjahr

29. Waren einkaufen und verkaufen

Ich kann Waren einkaufen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Waren verkaufen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Kalkulation machen.	<input type="checkbox"/>

30. Rechen-Geräte und Büro-Geräte

Ich kenne alle Geräte, die in meinem Lehrbetrieb zum Rechnen oder im Büro verwendet werden. Das sind zum Beispiel Kassa, PC, FAX, Telefon-Anlage.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Geräte bedienen.	<input type="checkbox"/>

31. Dienstplan

Ich weiß, wie ich einen Dienstplan erstelle.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die gesetzlichen Vorschriften dafür. Gesetzliche Vorschriften sind zum Beispiel die Arbeitszeiten-Regelung.	<input type="checkbox"/>

33. Lehrvertrag

Ich weiß, welche Pflichten der Lehr-Berichtigte oder die Lehr-Berechtigte hat. Diese Pflichten stehen im Paragraph 9 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe. Diese Pflichten stehen im Paragraph 10 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------


34. Vorschriften und Erste-Hilfe

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die anderen Vorschriften, damit das Leben und die Gesundheit geschützt werden.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne das österreichische Lebensmittel-Recht.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne das EU-Lebensmittel-Recht, das in meinem Lehrbetrieb angewendet wird.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, was ich bei kleinen Brand-Verletzungen machen muss.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, was ich bei kleinen Schnitt-Verletzungen machen muss.	<input type="checkbox"/>

35. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die im Betrieb ausgehängt werden müssen. Das sind zum Beispiel das Arbeitnehmer-Schutz-Gesetz oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Impressum:
Im Impressum steht,
wer für diese Broschüre verantwortlich ist.

Wir sind für dich da 

Medieninhaber und Verleger:
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Tirol
Maximilianstraße 7
6010 Innsbruck
Telefon: 0800/22 55 22-15 66
Fax: 0512/53 40-15 90

Diese Broschüre wurde im Juli 2008 erstellt.

Arbeiterkammer Tirol
Maximilianstraße 7
6010 Innsbruck
Internet: www.ak-tirol.com

kostenlose AK-Servicenummer:
Telefon 0800 - 22 55 22

AK Tirol Geschäftsstellen:

Imst, Rathausstraße 1, 6460 Imst
Kitzbühel, Rennfeld 13, 6370 Kitzbühel
Kufstein, Praxmarer Straße 4, 6330 Kufstein
Landeck, Malserstraße 11, 6500 Landeck
Lienz, Beda-Weber-Gasse 22, 9900 Lienz
Reutte, Mühler Straße 22, 6600 Reutte
Schwaz, Münchner Straße 20, 6130 Schwaz