

	<b>Lehrgangsangebot</b>	For-EG 24 Revision:a-5/10
	Verbund <b>BEG</b> ETM	Seite 1 von 2

<b>Modul 1</b>	<b>Einsetzen von Geräten und Maschinen; Arbeitsplanung; Hygiene</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsschritte planen</li> <li>• Arbeitsplatz vorbereiten</li> <li>• Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen, reinigen und pflegen</li> <li>• Grundsätze der Hygiene anwenden</li> <li>• Desinfektions- und Reinigungsmittel einsetzen</li> <li>• Wartung von Geräten und Maschinen veranlassen</li> <li>• Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen</li> <li>• Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 2</b>	<b>Grundlagen im Küchenbereich</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen</li> <li>• Arbeitstechniken und Garverfahren anwenden</li> <li>• einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten</li> <li>• vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten</li> <li>• einfache Speisen nach Vorgabe anrichten</li> <li>• bei der Produktpräsentation mitwirken</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 3</b>	<b>Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastgeberfunktion wahrnehmen</li> <li>• Gäste empfangen und betreuen</li> <li>• berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden</li> <li>• Reklamationen bearbeiten</li> <li>• Reservierungen ausführen</li> <li>• Gäste beraten</li> <li>• Anfragen und Aufträge bearbeiten</li> <li>• Angebote erstellen</li> <li>• Beratungs- und Verkaufsgespräche führen</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 4</b>	<b>Grundlagen im Servicebereich</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufsfähigkeit von Produkten überprüfen</li> <li>• Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken</li> <li>• Speisen und Getränke servieren und ausheben</li> <li>• bei Service- und Menübesprechungen mitwirken</li> <li>• betriebliches Kassensystem bedienen</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 5</b>	<b>Büroorganisation und -kommunikation</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz bezogene schriftliche Arbeiten ausführen</li> <li>• Schriftstücke registrieren und ablegen</li> <li>• Karteien und Dateien führen und einsetzen</li> <li>• Daten sichern</li> <li>• gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

	<b>Lehrgangsangebot</b>	For-EG 24 Revision:a-5/10
	Verbund <b>BEG</b> ETM	Seite 2 von 2

<b>Modul 6</b>	<b>Warenwirtschaft</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren annehmen, prüfen und ihren Ansprüchen gemäß einlagern</li> <li>• Lagerbestände kontrollieren</li> <li>• Arbeitsplatz bezogenen Warenbedarf ermitteln</li> <li>• Bestellungen einleiten</li> <li>• Inventuren durchführen</li> <li>• Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen</li> <li>• Verkaufspreise nach betrieblichen Kalkulationsschema ermitteln</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 7</b>	<b>Werbung und Verkaufsförderung</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und einsetzen</li> <li>• verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten</li> <li>• bei Werbeaktionen mitwirken</li> <li>• Anlass bezogene Dekorationen ausführen</li> <li>• werbewirksame Angebote erstellen</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 8</b>	<b>Wirtschaftsdienst</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästeräume Angebots bezogen herrichten</li> <li>• Gästeräume Anlass bezogen herrichten</li> <li>• Gästeräume reinigen und pflegen</li> </ul>
Zeitumfang:	40 UE

<b>Modul 9 (Refa)</b>	<b>Arbeiten am Tisch des Gastes</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränke zubereiten, präsentieren und servieren (Herstellung von Mixgetränken; Service von Cocktails, Wein und Sekt)</li> <li>• Speisen zubereiten, präsentieren und servieren (Herstellung von Salaten und Dressings; Kochen am Tisch; Tranchieren, Filetieren und Flambieren)</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 10 (Refa)</b>	<b>Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen planen</li> <li>• Menü mit korrespondierenden Getränken zusammenstellen</li> <li>• organisatorische Vorarbeiten durchführen</li> <li>• bei der Ausrichtung mitwirken</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE

<b>Modul 11 (Refa)</b>	<b>Führen einer Station</b>
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellungen entgegennehmen</li> <li>• Serviceablauf organisieren</li> <li>• mit verschiedenen Servierarten servieren</li> <li>• Gästerechnung erstellen und abrechnen</li> <li>• Tageseinnahmen abrechnen</li> <li>• Währungen umrechnen</li> </ul>
Zeitumfang:	80 UE