

	Lehrgangsangebot	For-EG 24 Revision:a-5/10
	Verbund BEG ETM	Seite 1 von 3

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

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

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

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

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

	Lehrgangsangebot	For-EG 24 Revision:a-5/10
	Verbund BEG ETM	Seite 2 von 3

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

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

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

Zeitumfang:	80 UE
-------------	-------

Modul 2/1 (Koch)	Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstechniken und Garverfahren anwenden • Speisen anrichten • Marinaden, Panierungen und Füllungen herstellen
Zeitumfang:	40 UE

Modul 2/2 (Koch)	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Salate zubereiten • Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchte zubereiten • Getreide und Mahlprodukte zubereiten • Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/3 (Koch)	Herstellen von Suppen und Soßen
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Fonds herstellen • klare Suppen herstellen • gebundene Suppen herstellen • Buttermischungen herstellen • kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/4 (Koch)	Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
-------------------------	---

	Lehrgangsangebot	For-EG 24 Revision:a-5/10
	Verbund BEG ETM	Seite 3 von 3

Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Meeres- und Süßwasserfische zubereiten • Schalen- und Krustentiere verarbeiten
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/5 (Koch)	Verarbeiten von Fleisch und Innereien
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch vorbereiten und zu Gerichten verarbeiten • Innereien vorbereiten und zu Gerichten verarbeiten
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/6 (Koch)	Verarbeiten von Wild und Geflügel
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Haus- und Wildgeflügel vorbereiten und zu Gerichten verarbeiten • Fleisch von Wild vorbereiten und zu Gerichten verarbeiten
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/7 (Koch)	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten kalter Platten
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Vorspeisen herstellen und präsentieren • Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/8 (Koch)	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Käsegerichte zubereiten • Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten • Eierspeisen zubereiten
Zeitumfang:	40 UE

Modul 2/9 (Koch)	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Grundteige herstellen und verarbeiten • Massen herstellen und verarbeiten • vorgefertigte Teige verarbeiten
Zeitumfang:	80 UE

Modul 2/10(Koch)	Herstellen von Süßspeisen
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Pudding zubereiten • Kremspeisen herstellen • Süße Eierspeisen herstellen • Obstspeisen zubereiten • Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten
Zeitumfang:	80 UE