

Titel	Zubereiten und Servieren einfacher Speisen und Getränke
Ausbildungsberuf	Hauswirtschafter/in (Lw) (Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/ zur Hauswirtschafterin vom 30.06.1999, BGBl., S. 1495)
Qualifizierungsziel	Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können anlass- und personenbezogen mit Hilfe von Geräten und Maschinen einfache Speisen und Getränke zubereiten und servieren sowie Tische Anlass bezogen eindecken und dekorieren
Voraussetzung	keine
Dauer des QB	250 h : 0,75 = 333,33 Ust
Elemente / zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
1. Personal- und Lebensmittelhygiene: Hygieneverordnung und Infektionsschutzgesetz im Arbeitsprozess anwenden Regeln zur Personalhygiene anwenden	Berufliche Grundbildung Lfd. Nr. 1.5 Hygiene: a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene, erläutern b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen
2. Arbeits- und Umweltschutz: mit Maschinen und Geräten sachgerecht umgehen Unfallverhütungsvorschriften kennen und anwenden Abfall vermeiden und sachgerecht trennen	Berufliche Grundbildung Lfd. Nr. 1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit: a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen Lfd. Nr. 1.6 Umweltschutz: b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umwelt- schonenden Energie- und Materialverwendung anwenden d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
3. Aufbereitung einfacher Speisen und Getränke: Kalte und warme Getränke aufbereiten Fertiggerichte aufbereiten: - auf dem Kochfeld - im Backofen - in der Mikrowelle Gebäck aus Backmischungen herstellen	Berufliche Grundbildung Lfd. Nr. 3.1 Einsetzen von Maschinen: b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen Lfd. Nr. 4.1 Speisenzubereitung und Service: a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und zuordnen b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden d) Gebäcke herstellen

<p>4. Zubereitung einfacher Speisen: Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Techniken und Verfahren nährstoffschonend vorbereiten Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken auswählen und anwenden Haupt- und Zwischenmahlzeiten, Nachspeisen und Gebäcke selbstständig zubereiten</p>	<p>Berufliche Grundbildung Lfd. Nr. 4.1 Speisenzubereitung und Service: a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und zuordnen b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden d) Gebäcke herstellen</p> <p>Berufliche Fachbildung Lfd. Nr. 1.2 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Menschen: a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender und zu betreuender Personen ermitteln und in Leistungen umsetzen Lfd. Nr. 3.1 Speisenzubereitung und Service: b) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Grundrezepturen personen- und anlassorientiert zubereiten c) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Wertigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit verarbeiten</p>
<p>5. Anrichten und Präsentation von Speisen: Speisen garnieren Speisen anrichten und präsentieren - Tellerservice - Tischservice - Büfett</p>	<p>Berufliche Fachbildung Lfd. Nr. 3.1 Speisenzubereitung und Service: h) Speisen, Getränke und Gebäcke personenorientiert und anlassbezogen zusammenstellen, anrichten und präsentieren</p>
<p>6. Servieren von Speisen und Getränken: Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren Speisen und Getränke servieren und abservieren Mit Gästen angemessen umgehen</p>	<p>Berufliche Grundbildung Lfd. Nr. 4.1 Speisenzubereitung und Service: e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden f) Speisen und Getränke servieren</p> <p>Berufliche Fachbildung Lfd. Nr. 3.1 Speisenzubereitung und Service: d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren h) Speisen, Getränke und Gebäcke personenorientiert und anlassbezogen zusammenstellen, anrichten und präsentieren</p>
<p>Leistungsfeststellung (Prüfung)</p>	<p>Die zu vermittelnden Tätigkeiten werden nach Abschluss des Qualifizierungsbausteins durch eine mündliche und praktische Prüfung überprüft und zertifiziert. Die 20-minütige mündliche Prüfung enthält Fragen zu den wichtigsten Nährstoffen, den Anforderungen an eine ausgewogene, gesunde Ernährung und Fragen zur Hygieneverordnung. Die praktische Prüfung umfasst das Zubereiten eines Mittagessens für 4 Personen, bestehend aus Teigwaren mit Soße Bolognese und einem Salat der Saison mit Dressing nach Wahl. Bei der Zubereitung wird auf Fertigprodukte verzichtet. Für die Aufgabenbearbeitung wird ein Zeitumfang von 60 Minuten vorgegeben. Es besteht die Möglichkeit innerhalb einer 15-minütigen Vorbereitungszeit entsprechende Rezepte einzusehen.</p>