



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
1.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	a) Kennen der Aufgaben  - des Betriebsrates/Personalrates  - der Jugendvertretung	x						z.B. Interessensvertretung der Beschäftigten, Kontrolle der Einhaltung von Gesetzen und Tarifverträgen, Mitsprache bei Personalentscheidungen  z.B. Interessensvertretung jugendlicher Betriebsangehöriger vor dem Betriebsrat
		b) Kennen der wichtigsten Leistungen der  - Krankenversicherung  - Unfallversicherung  - Rentenversicherung  - Arbeitslosenversicherung  - Pflegeversicherung				x	x		z.B. ärztliche und zahnärztliche Behandlung, Vorsorgeuntersuchungen, Krankengeld, Mutterschaftshilfe  z.B. Rehabilitation, Unfallrente  z.B. Erwerbsunfähigkeitsrente, Altersrente, Hinterbliebenenrente  z.B. Berufsberatung, Arbeitsvermittlung, Arbeitslosenhilfe und -geld, Umschulung  z.B. Leistungen bei häuslicher und stationärer Pflege, Pflegehilfsmittel

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
1.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	c) Kennen wesentlicher Teile des Arbeitsvertrages					x	x	<i>z.B. Tätigkeitsbeschreibung, Vergütung, Probezeit, Urlaub, Arbeitszeit, Kündigungsregelungen</i>
		d) Kennen wichtiger Bestimmungen des Tarifvertrages					x	x	<i>z.B. Ausbildungsvergütung, Arbeitsvergütung, Arbeitszeit-, Urlaubsregelungen</i>
		e) Kennen der Beratungsangebote - des Arbeitsamtes  - sozialer Beratungsstellen  - berufsbezogener Organisationen					x	x	<i>z.B. Berufsberatung, Arbeitsvermittlung, Förderungsmöglichkeiten  z.B. Hilfen zum Lebensunterhalt (Sozialhilfe, Wohngeld, Unterhaltsvorschuss...), Hilfen in besonderen Lebenslagen (Ausbildungshilfen, Eingliederungshilfe für Behinderte, Unterbringung in Anstalten...)  z.B. Informationen zu Tarifverträgen, Weiterbildungsmöglichkeiten</i>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
2	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>	a) Kennen und Beachten von Unfallverhütungsmaßnahmen in den Bereichen  - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung  - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen  - Reinigen und Pflegen von Textilien	während der gesamten Ausbildungszeit						
		b) Kennen und Beachten von Unfallverhütungsmaßnahmen beim Umgang mit  - Geräten und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemitteln - Energiearten	während der gesamten Ausbildungszeit						
		c) Kennen und Anwenden sachgemäßen Verhaltens bei Unfällen	während der gesamten Ausbildungszeit						<i>Einfache Erste-Hilfe-Maßnahmen</i>
		d) Kennen und Anwenden sachgemäßen Verhaltens im Brandfall	während der gesamten Ausbildungszeit						<i>Teilnahme an betrieblichen Brandschutzübungen, Kenntnis der Flucht- und Rettungswege</i>
		e) Erstellen von Unfall- und Schadensmeldung				x	x		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
3	Hygiene	a) Kennen der wichtigsten Bestimmungen der Hygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes	während der gesamten Ausbildungszeit						<i>Teilnahme an Hygieneschulungen, Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz</i>
		b) Kennen und Anwenden der wichtigsten Grundsätze der Hygiene in den Bereichen  - persönliche Hygiene  - Raumhygiene (Küche, Haus, Wäsche)  - Arbeitsplatz und -geräte  - Lebensmittelverarbeitung und -lagerung	während der gesamten Ausbildungszeit						<i>Gesundheitsschutz, Körperhygiene, Arbeitskleidung, Händedesinfektion                      Hygienerichtlinien für die Bereiche Küche, Hausreinigung, Wäsche, Müllentsorgung                      Reinigung und Desinfektion                      Gesundheitsschutz, Verderblichkeit von Lebensmitteln</i>
4	Umweltschutz	a) Kennen der Bedeutung des Umweltschutzes für den Betrieb und für die Gesellschaft	während der gesamten Ausbildungszeit						
		b) Kennen und Anwenden umweltgerechter Verfahren in den Bereichen  - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung  - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen  - Reinigen und Pflegen von Textilien	während der gesamten Ausbildungszeit						<i>Mehrwegverpackungen, Saisonprodukte, Bioabfälle                      Auswahl und Dosierung von Reinigungs-, Pflege- und Waschmitteln</i>
		c) Kennen und Anwenden von Möglichkeiten einer Müllvermeidung und umweltschonenden Müllentsorgung	während der gesamten Ausbildungszeit						<i>Wertstofftrennung, Mehrwegsysteme, Recycling</i>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
5	Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorganisation	a) Kennen und Anwenden der Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung in den Bereichen  - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung  - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen  - Reinigen und Pflegen von Textilien	x	x	x				- Auswahl der Arbeitsmittel  - Anordnung am Arbeitsplatz
		b) Arbeiten nach einem vorgegebenen Plan in den Bereichen  - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung  - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen  - Reinigen und Pflegen von Textilien			x	x			- Beachten der Reihenfolge der Arbeitsschritte
		c) Ablaufgerechte Planung einzelner Arbeitsaufträge in den Bereichen  - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung  - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen  - Reinigen und Pflegen von Textilien					x	x	- planvolles Vorgehen bei der Durchführung von Arbeitsaufträgen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
5	Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorganisation	d) Kennen und Einsetzen von Maschinen und Geräten in den Bereichen  - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung  - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen  - Reinigen und Pflegen von Textilien	x	x	x	x	x	x	
		e) Kennen und Umrechnen von Maßeinheiten	x	x					<i>Beherrschen der Grundrechenarten</i>
		f) Durchführen einfacher Mengen- und Preisberechnungen		x	x	x			<i>- z.B. Rezepturen halbieren, verdoppeln, vervielfachen - Preise berechnen</i>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
<b>6</b>	<b>Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen</b>								
6.1	Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung	a) Kennen der Grundsätze einer vollwertigen Ernährung	x	x	x	x	x		- Ernährungskreis - 10 Regeln der DGE zu einer vollwertigen Ernährung - Übersicht über die Nährstoffträger
		b) Säubern, Putzen und Schälen von Nahrungsmitteln	x						
		c) Zerkleinern von Nahrungsmitteln unter Anwendung verschiedener Techniken							
		- von Hand	x	x					
		- mit Maschinen		x	x				
		d) Kennen und Anwenden verschiedener Garmachungstechniken	x	x	x	x			
		e) Zubereiten einfacher Speisen, Getränke und Backwaren							
		- unter Anleitung	x	x	x				
	- selbständig				x	x	x		
	f) Zu- bzw. Aufbereiten häufig anfallender Halbfertig- und Fertigprodukte		x	x					
	g) Portionieren und Garnieren von Speisen		x	x	x				



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
6.1	Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung	h) Mitwirken bei der Verteilung von Speisen und Getränken			x	x			
		i) -Eindecken von Tischen für verschiedene Mahlzeiten  - Mitwirken beim Eindecken von Tischen zu verschiedenen Anlässen	x	x	x				
						x	x	x	
		j) Abräumen von Speisen und Geschirr		x	x				
		k) Reinigen von Geschirr  - von Hand  - mit Maschinen	x	x	x				
		l) Mitwirken bei der Einkaufsplanung					x	x	<i>z.B. Erstellen eines Einkaufszettels, Einkaufsmöglichkeiten, Preisvergleiche</i>
	m) Mitwirken bei der Einlagerung von Lebensmitteln					x	x		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
6.2	Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen	a) Kennen von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln	x	x	x				
		b) Kennen und Anwenden von Reinigungs- und Pflegeverfahren in Sanitär-, Wohn- und Wirtschaftsräumen	x	x	x				<i>Unterhaltsreinigung, Grundreinigung</i>
		c) Kennen und Anwenden von Reinigungs- und Pflegeverfahren bei <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materialien / Werkstoffen</li> <li>- Einrichtungsgegenständen</li> <li>- Geräten und Maschinen</li> </ul>		x	x	x	x		<i>z.B. Kunststoffe, Edelstahl, Glas, Weiß- und Schwarzblech</i>
		d) Mithelfen bei der Kontrolle des Lagerbestandes				x	x		
		e) Mitwirken bei der Herstellung von Tisch- und Raumschmuck					x	x	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
6.3	Reinigen und Pflegen von Textilien	a) Kennen und Beachten der Textil- und Pflegekennzeichnung		x	x				
		b) Mitwirken bei der Vorbereitung von Wäsche zum Waschen			x	x			
		c) Kennen von geeigneten Wasch- und Pflegemitteln				x	x		
		d) Waschen mit der Maschine unter Anleitung				x	x	x	
		e) Trocknen von Wäsche			x	x			
		f) Glätten von							
		- Flachwäsche	x	x	x				
		- geformten Teilen				x	x		
		g) Legen und Schrankfertig machen von Wäsche und Gebrauchstextilien	x	x	x	x	x		
h) Verteilen von Wäsche und Gebrauchstextilien					x	x			
i) Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten an Wäsche und Kleidungsstücken									
- von Hand				x	x		<i>z.B. Säume, Knöpfe</i>		
- mit der Maschine		x	x	x			<i>z.B. verschiedene Nähte, Versäuberung, Aufhänger</i>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Ziele der Ausbildung (Fertigkeiten und Kenntnisse)	Ausbildungshalbjahre						Erläuterungen
			1	2	3	4	5	6	
7	Kommunikation und Zusammenarbeit am Arbeitsplatz	a) Kennen und Berücksichtigen der Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes	x						
		b) Kennen und Anwenden von Umgangsformen	während der gesamten Ausbildungszeit						
		c) Kennen und Anwenden von Grundregeln der Kommunikation in der Haus- und Arbeitsgemeinschaft, gegenüber Gästen		x	x	x			
		d) Kennen und Anwenden von Grundregeln der Zusammenarbeit		x	x				
		e) Nutzen von Kommunikationseinrichtungen			x	x	x		
		f) Ausfüllen einfacher Formulare				x	x		<i>z. B. Telefonnotiz, Unfallmeldung, Bestellzettel</i>
		g) Umgehen mit Konflikten am Arbeitsplatz	während der gesamten Ausbildungszeit						
		h) Kennen und Berücksichtigen der Bedeutung von Pausen und Freizeit für das Leistungsvermögen und die Gesundheit			x	x			
		i) Kennen und Erläutern der Gefahren von Alkohol-, Drogen-, Medikamentenmissbrauch				x	x		