

Aus dem Inhalt:

1 Arbeiten im Gastgewerbe

- 1.1 Unternehmen und Betriebe
- 1.2 Gäste
- 1.3 Team
- 1.4 Berufliche Ausbildung
- 1.5 Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung

2 Arbeitssicherheit und Gesunderhaltung

- 2.1 Versicherungsschutz
- 2.2 Arbeitsschutz und Maßnahmen zur Arbeitssicherheit
- 2.3 Unfallursachen und Maßnahmen zur Unfallverhütung
- 2.4 Brandschutz
- 2.5 Erste Hilfe
- 2.6 Ergonomie
- 2.7 Erhaltung der persönlichen Gesundheit – Selbstfürsorge
- 2.8 Nachhaltiger Arbeitsschutz

3 Hygiene

- 3.1 Hygienemanagement
- 3.2 Persönliche Hygiene
- 3.3 Hygienisches Verhalten am Arbeitsplatz
- 3.4 Lebensmittelhygiene
- 3.5 Schädlingsbekämpfung
- 3.6 Müllentsorgung
- 3.7 Belehrungen und Schulungen
- 3.8 HACCP-Konzept
- 3.9 Lebensmittelüberwachung
- 3.10 Mikroorganismen
- 3.11 Viren
- 3.12 Parasiten

4 Nachhaltigkeit

- 4.1 Bedeutung der Nachhaltigkeit
- 4.2 Drei Säulen der Nachhaltigkeit
- 4.3 Leitbild der Nachhaltigkeit im Unternehmen

5 Kommunikation

- 5.1 Grundlagen der Kommunikation
- 5.2 Kommunikation mit Gästen
- 5.3 Beschwerdemanagement
- 5.4 Kommunikation und Team
- 5.5 Kommunikation und Marketing

6 Digitalisierung und Datenschutz

- 6.1 Digitalisierung
- 6.2 Datensicherheit
- 6.3 Datenschutz

7 Betriebsabläufe und Betriebsorganisation

- 7.1 Organisationsstruktur
- 7.2 Ablauforganisation
- 7.3 Organisation von Büro und Verwaltung
- 7.4 Gewerbeanzeige und Gaststättenkonzession
- 7.5 Qualitätsmanagement (QM)
- 7.6 Unternehmensstrukturen

8 Einsatz und Führung von Mitarbeitenden

- 8.1 Personaleinsatzplanung
- 8.2 Personalführung
- 8.3 Mitarbeitergespräche
- 8.4 Unterweisung, Training, Personalentwicklung

9 Arbeiten im Lager

- 9.1 Warenbestellung
- 9.2 Warenannahme
- 9.3 Warenlagerung und Warenpflege
- 9.4 Warenausgabe

10 Ernährung

- 10.1 Nahrungsinhaltsstoffe
- 10.2 Ernährungsgrundsätze
- 10.3 Ernährungsformen
- 10.4 Ernährungsstörungen

11 Küche

- 11.1 Arbeitsbereiche
- 11.2 Ausstattung
- 11.3 Arbeitsabläufe

12 Lebensmittel, Speisen und Gerichte

- 12.1 Lebensmittel verarbeiten
- 12.2 Gastronomisches Angebot

13 Getränke

- 13.1 Alkoholfreie Getränke
- 13.2 Alkoholhaltige Getränke

14 Restaurant und Service

- 14.1 Arbeitsbereiche
- 14.2 Ausstattung
- 14.3 Arbeitsabläufe
- 14.4 Recht im Service

15 Food & Beverage-Management

- 15.1 Angebotsgestaltung
- 15.2 Menügestaltung
- 15.3 Angebotskarten
- 15.4 Büfett
- 15.5 Serviceorganisation
- 15.6 Warenwirtschaft
- 15.7 Preise kalkulieren

16 Housekeeping

- 16.1 Arbeitsbereiche
- 16.2 Ausstattung
- 16.3 Arbeitsabläufe
- 16.4 Management des Housekeepings

17 Arbeiten am Empfang

- 17.1 Hoteltypen
- 17.2 Gästetypen und Bedürfnisse
- 17.3 Arbeitsbereiche
- 17.4 Ausstattung
- 17.5 Arbeitsabläufe
- 17.6 Recht am Empfang

18 Arbeiten in der Reservierung

- 18.1 Arbeitsbereiche
- 18.2 Ausstattung
- 18.3 Arbeitsabläufe
- 18.4 Recht in der Reservierung

19 Organisation von Empfang und Reservierung

- 19.1 Interne Strukturen
- 19.2 Organisation Empfang
- 19.3 Organisation Reservierung
- 19.4 Organisatorische Hilfsmittel
- 19.5 Schnittstellenfunktion

20 Veranstaltungs-Management

- 20.1 Meetings, Incentives, Conventions, Events
- 20.2 Veranstaltungsplanung
- 20.3 Veranstaltungsorganisation
- 20.4 Kommunikation
- 20.5 Rechtliche Bestimmungen

21 Sales, Marketing und Revenue Management

- 21.1 Sales
- 21.2 Marketing
- 21.3 Revenue Management
- 21.4 Recht im Marketing und Sales

22 Lernfeldorientierte Aufgaben