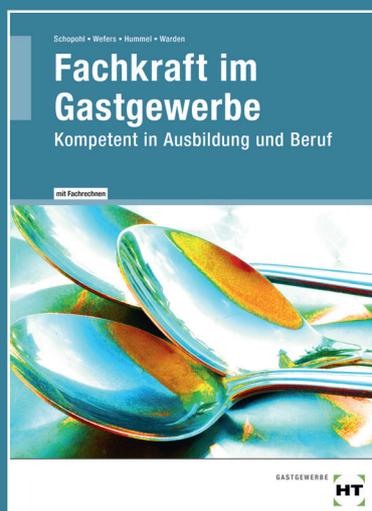


# Lernfeldkompass

## Fachkraft Gastronomie

1. – 2. Ausbildungsjahr  
Lernfelder 1 – 9

Für das Lehrbuch  
**Fachkraft im Gastgewerbe**  
Kompetent in Ausbildung und Beruf  
Bestellnummer 4995



Verlag Handwerk und Technik GmbH  
Lademannbogen 135  
22339 Hamburg  
[www.handwerk-technik.de](http://www.handwerk-technik.de)  
Tel. 040 53808-200

## Lernfeldkompass Fachkraft Gastronomie übergreifende Inhalte (neuer Lehrplan)

Alle Lernfelder	Kapitel im Buch Fachkraft im Gastgewerbe (4995)
Übergreifende Inhalte	2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 3 Umweltschutz 4 Hygiene 5 Ernährung 6 Kommunikation 13 Wirtschaftsdienst
Fachrechnen (Rechnen mit Einheiten, Dreisatzrechnen, Prozentrechnen, Zinsrechnen, Verteilungsrechnen, Mischungsrechnen)	15 Mathematische Grundlagen

## Lernfeldkompass Fachkraft Gastronomie 1. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

LF	Lernfeld und Inhalte	Kapitel im Buch Fachkraft im Gastgewerbe (4995)
<b>1</b>	<b>Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren</b>	
	Betrieb	1.1 Definition und Einteilung 1.2 Gaststättenerlaubnis/Konzession
	Berufsbilder	1.3 Berufliche Ausbildung im Gastgewerbe
	Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung	
	Organisationsstrukturen	8.1 Grundlagen der Organisation
	Datenschutz	8.1.4 Umgang mit Daten
	Urheber- und Persönlichkeitsrechte	8.1.5 Datensicherheit
	Nachhaltigkeitsmaßnahmen	3 Umweltschutz
	Persönliche Gesundheit, Arbeitssicherheit	2 Arbeitssicherheit
	Personal-, Betriebs-, Produkthygiene	4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln
<b>2</b>	<b>Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</b>	
	Bestellung	9.1 Waren beschaffen 9.1.1 Beschaffungsplanung 9.1.2 Warenbedarf
	Bezugsquelle und Bestellvorgang	9.1.3 Lieferantenauswahl
	Beschaffungszeitpunkt	9.1.4 Beschaffungszeitpunkt
	Kaufvertrag	9.1.5 Vertragsschluss und Kaufverträge 9.1.6 Rechte und Pflichten von Gastronomen und Lieferant 9.1.7 Leistungsstörungen und Gewährleistung 9.1.8 Besondere Formen des Kaufvertrags
	Lagerung und Lagerarten	9.2.1 Notwendigkeit einer Lagerhaltung 9.2.3 Arten von Lagerräumen
	Kontrolle und Pflege	9.2.2 Einrichtung und Kontrolle der Lagerräume
	Warenannahme	9.1.9 Warenannahme
	Warenausgabe	9.2.4 Warenausgabe
	Wiegen, zählen, messen des Warenbestands	9.2.5 Lagerverwaltung
	Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand	9.2.6 Lagerkennzahlen
	Arbeits- und Gesundheitsschutz	2 Arbeitssicherheit
	Hygiene und Verderb	4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

<b>3 In der Küche arbeiten</b>			
Arbeitsbereiche	8.2.1	Räumlichkeiten	
Ausstattung: Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte	8.2.2	Ausstattung	
Waschen, putzen, schälen der Lebensmittel	8.2.3	Arbeitsabläufe in der Küche	
Schneidetechniken, Schnittformen	8.2.3	Arbeitsabläufe in der Küche	
Garverfahren	8.2.3	Arbeitsabläufe in der Küche	
Zubereiten von Salaten	10.6 10.9 11.2	Gemüse Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel Speisenfolgen/Menüs	
Zubereiten von Eierspeisen	10.2 11.2	Eier Speisenfolgen/Menüs	
Zubereiten von Gemüsegerichten	10.6 10.7 10.8 10.9 11.2	Gemüse Pilze Hülsenfrüchte und Keimlinge Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel Speisenfolgen/Menüs	
Zubereiten von Gemüsebeilagen	10.6 11.2	Gemüse Speisenfolgen/Menüs	
Zubereiten von Sättigungsbeilagen	10.12 10.13 10.14	Nudeln Reis Kartoffeln	
Qualität, Regionalität, Saisonalität	3	Umweltschutz	
Personal-, Betriebs-, Produkthygiene	4	Hygiene	
Arbeits- und Gesundheitsschutz	2	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	
Ernährung	5	Ernährung	
<b>4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen</b>			
Gestaltungsmöglichkeiten	7.3 7.2	Restaurantgestaltung Recht im Service	
Tische und Tafelformen	7.4	Einrichtungsgegenstände	
Tischwäsche und Servietten	7.11 7.12	Tischwäsche Servietten	
Geschirr	7.5 7.8	Geschirr Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck	
Trinkgefäße	7.6 7.8	Gläser Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck	
Besteck	7.7 7.8	Besteck Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck	
Geräte	7.9 7.9	Servicegeräte Servicelogistik	
Gasträume vorbereiten und eindecken	8.3.2	Serviceorganisation beim Full Service	
Reinigung und Desinfektion	13	Wirtschaftsdienst	
Arbeits- und Gesundheitsschutz	2	Arbeitssicherheit	
<b>5 Gastbezogen Service im Restaurant durchführen</b>			
Gästegruppen Gästetypen	7.3.1 7.3.2	Familienfreundliche Gestaltung Barrierefreiheit	
Kommunikation	6.1	Grundlagen der Kommunikation	
Kommunikationsstörungen	6.9	Beschwerdemanagement/Reklamationen	
Team	7.1	Der Servicemitarbeiter	
Verkaufsförderung und Beratung	6.2	Verkaufsgespräche	
Reservierung	6.5	Reservierungsmanagement	

Ernährung	5	Ernährung
Serviceformen	8.3.1 8.3.3 8.3.4 8.3.5 8.3.6	Serviceformen Serviceorganisation am Getränke- und Speisenbüfett Serviceorganisation am Counter Serviceorganisation beim Veranstaltungsservice/Catering Serviceorganisation beim Home Delivery
Alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke	12.2 12.3.1 12.3.2 8.3.2 6.8	Alkoholfreie Getränke Bier Wein Serviceorganisation beim Full Service Abrechnungs- und Zahlungssysteme
Bier (Sorten)	12.3.1	Bier
Wein (Arten)	12.3.2	Wein
Service von Speisen und Getränken	8.3.2	Serviceorganisation beim Full Service
Kassensysteme	6.8	Abrechnungs- und Zahlungssysteme

## Lernfeldkompass Fachkraft Gastronomie 2. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

LF	Lernfeld und Inhalte	Kapitel im Buch Fachkraft im Gastgewerbe (4995)	
<b>6</b>	<b>Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren</b>		
	Speisenkomponenten	11.1 11.2 10.1 10.19	Mahlzeiten Büfettis mit kalten und warmen Speisen Lebensmittelrechtliche Grundlagen Convenience-Produkte
	Fleisch	10.15 10.17	Fleisch und Fleischerzeugnisse Haus- und Wildgeflügel
	Fisch	10.18	Fische (und Meeresfrüchte)
	Milchprodukte und deren Ersatzprodukte	10.3 10.4	Milch und Milcherzeugnisse Käse
	Obst	10.5	Obst
	Hülsenfrüchte	10.8	Hülsenfrüchte und Keimlinge
	Getreide	10.10 10.11	Getreide Brot und Kleingebäck
	3-Gang-Menü	11.2	Speisenfolgen/Menüs
	Menü-, Speise- und Angebotskarten	6.6	Angebotskarten
	Preisangaben, Zusatzstoffe, Allergene	6.7	Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten
	Verkaufsgespräche	6.2	Verkaufsgespräche
	Rückmeldungen der Gäste	6.9	Beschwerdemanagement/Reklamationen
<b>7</b>	<b>Getränke anbieten und servieren</b>		
	Getränkeangebot	12.1	Sortimentsgestaltung
	Deutsche Biere	12.3.1	Bier
	Weine aus Deutschland, Spanien, Italien	12.3.2	Wein
	Schaumweine	12.3.5	Schaumwein
	Alkoholfreie und alkoholische Mischgetränke	12.2.9 12.3.6	Alkoholfreie Mischgetränke Spirituosen
	Alkoholhaltige Heißgetränke und zu verwendende Spirituosenarten	12.2.1 12.2.3	Kaffee Kakao
	Rechtliche Grundlagen	7.2	Recht im Service
	Getränkesservice	8.3.2	Serviceorganisation beim Full Service

<b>8</b>	<b>Am Getränkeausschank arbeiten</b>		
	Schankanlagen	8.3.3	Serviceorganisation am Getränke- und Speisenbüfett
	Getränkelerung, Serviertemperaturen	12	Getränke
	Gläserformen	7.6	Gläser
	Ausschankvolumen	7.6	Gläser
	Mischgetränke	12.2.9 12.3.6	Alkoholfreie Mischgetränke Spirituosen
	Alkohohlaltige Heißgetränke	12.2.1 12.2.3	Kaffee Kakao
	Hygiene	4	Hygiene
<b>9</b>	<b>Zahlungen mit dem Gast abwickeln</b>		
	Zahlungsmöglichkeiten Belege/Rechnung	6.8	Abrechnungs- und Zahlungssysteme
	Umsatzsteuer	9.3.1	Zuschlagskalkulation
	Bewirtungsvertrag, Zechprellerei	7.2.6	Bewirtungsvertrag
	Reklamationen	6.9	Beschwerdemanagement/Reklamationen