

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Qualifizierungsbausteine	
• Vorratshaltung und Warenwirtschaft	5
„Warenbestand kontrollieren und auf betrieblichem Standard bringen“	
• Waren lagern und Speisenzubereitung	11
„Gemüse- bzw. Obstsorten putzen, zerkleinern und zur weiteren Verarbeitung zwischenlagern“	
• Speisenzubereitung und Service	17
„Tische nach Grundregeln eindecken“	
• Speisenzubereitung und Service	23
„Frühstücksbuffet“	
• Reinigen und Pflegen von Räumen	27
„Sanitärräume“	
• Reinigen und Pflegen von Räumen	33
„Räume XY“	
• Reinigen und Pflegen von Textilien	37
„Wäschekreislauf nach betrieblichem Standard umsetzen“	
Musterbewertungsbogen	43
Reinigen und Pflegen von Textilien	
Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung	47
(BAVBVO)	

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

„Vorratshaltung und Warenwirtschaft“

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf

Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter VO 30. Juni 1999 (BGBl. I S. 1495)

2. Qualifizierungsziel:

Die Teilnehmerinnen/Teilnehmer können Warenbestände kontrollieren, auffüllen und gegebenenfalls den Bedarf weiterleiten.

3. Dauer der Vermittlung: ca. 160 Zeitstunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplanes
4.1	Vorbereitende Tätigkeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsmaßnahmen a) Schutzkleidung tragen b) Unfallverhütungsvorschriften beachten	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.4 b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4.1.2	Beachten der Hygienevorschriften a) Arbeitskleidung sachgerecht auswählen und tragen b) Umgang mit Wunden und Infektionen kennen c) Lebensmittelhygiene, Grundregeln der Hygiene am Arbeitsplatz beachten	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.5 a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-Produkt-, Prozess- und Personalhygiene erläutern b) berufsbezogenen Regelungen der Hygiene anwenden c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplanes
4.1.3	Anwenden von berufsbezogenen Regelungen des Umweltschutzes	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 1.6</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
4.1.4	Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes kennen	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 2.4</p> <p>a) Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens darstellen</p>
4.1.5	Auswählen und Arbeiten mit den für die Tätigkeiten erforderlichen Arbeitsmitteln	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 3.1</p> <p>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen</p> <p>c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen</p>
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Qualitätssichernde Maßnahmen	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 2.2</p> <p>a) betriebliche Standards anwenden</p> <p>c) betriebliche Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen</p>
4.2.2	Beschaffen und Bewerten von Informationen	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 2.5</p> <p>b) Informationssysteme und Kommunikationseinrichtungen nutzen</p>
4.2.3	Betriebliche Geschäftsvorgänge	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 2.6</p> <p>a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten</p>

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplanes
4.2.4	Vorratshaltung und Warenwirtschaft	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 4.5</p> <p>a) betriebliche Vorratshaltung erläutern</p> <p>b) Waren einlagern, Warenbestände und Lagerungsbedingungen kontrollieren</p>
4.3	Komplexe Arbeiten	
	<p>Beispiel:</p> <p>Warenbestände, Geschirr und Bestecke im Verkaufsraum und Lager selbständig überprüfen, auffüllen und den Bedarf weiterleiten bei Kantinenbetrieb</p>	<p>§ 4 Abs. 1 Nr. 4.5</p> <p>b) Waren einlagern, Warenbestände und Lagerungsbedingungen kontrollieren</p>

5. Leistungsfeststellung

Praktische Aufgabe:

Arbeitsprobe: 60 Minuten

Der/die Teilnehmer/-in kontrolliert den Warenbestand und bringt ihn auf betrieblichen Standard.

Bewertungsmaßstab:

Modell der vollständigen Handlung

Prüfungsgespräch:

Erläuterungen zu:

- Warenbestandskontrolle, MHD, Beschädigungen ...
- Betrieblicher Standard
- Qualitätsbeurteilung
- Arbeitstechniken
- Unfall- und Arbeitsschutz
- Hygiene
- Erläuterungen zur Warenlagerung nach betrieblichem Standard.