

## Themen für Überbetriebliche Ergänzungslehrgänge im 1., 2. und 3. Ausbildungsjahr

### 1. Ausbildungsjahr = 21 ÜE-Tage

#### Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen (5 Tage)

Internationalen Gästen Auskünfte erteilen

- Standardredewendungen in den gastronomische relevanten Bereichen  
z.B. Front Office, Restaurant und Küchenbereich
- Erarbeiten von Fachtermini
- Erfolgreich Verkaufsgespräche mit internationalen Gästen führen
- Praxisnahe Übungen und Rollenspiele

#### Servicebereich Grundlagen (5 Tage)

produktspezifische Warenkenntnisse, französische Fachbegriffe

- fachspezifische Verarbeitungshinweise, mise en place
- einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, Ernährungslehre, Wirtschaftlichkeit zubereiten
- anrichten und präsentieren der Speisen auf warmen und kalten Büfets

#### Servicebereich Aufbaukurs (5 Tage)

Stellen verschiedener Tafelformen

- arbeiten nach den wichtigsten Serviceregeln
- servieren einfacher Gerichte, Ausheben des Geschirrs
- arbeiten mit verschiedenen Kassensystemen
- kennen lernen und beachten einfacher Menüregeln
- zuordnen und eindecken von Spezialbestecken

#### Hygiene und Lebensmittelrecht (3 Tage)

Kennenlernen von berufsbezogenen gewerbe- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften  
Erhaltung von Lebensmitteln, staatliche Regelungen im Verkehr mit Lebensmittel

- Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene, hygienische Anforderungen an den Arbeitsplatz
- Kontroll-Listen für sanitäre Einrichtungen
- HACCP

#### Grundlagen im Küchenbereich (3 Tage)

Produktspezifische Warenkenntnisse, französische Fachbegriffe

- Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- küchenfertige Vorbereitung der Produkt
- Zubereiten einfacher Speisenkomponenten
- Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
- Möglichkeiten der Speisepräsentation kennen lernen