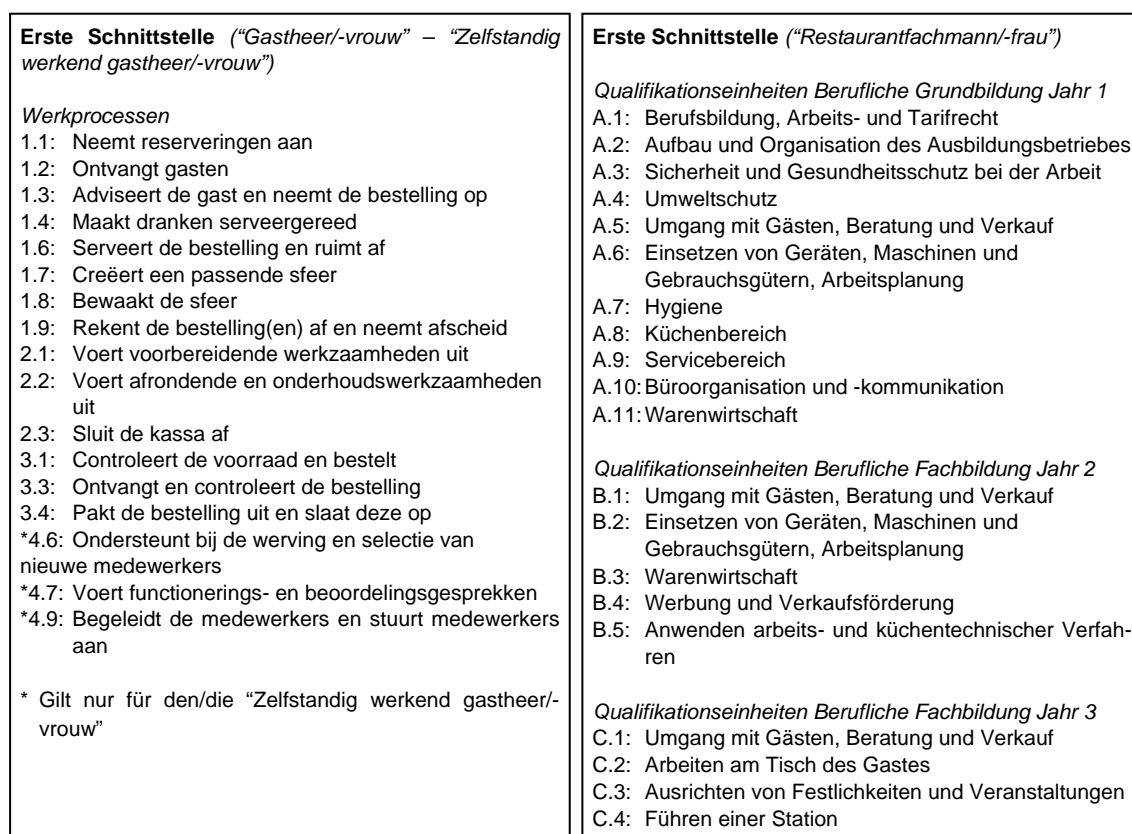


## Arbeitsdokument – Übergang von der ersten zur zweiten Schnittstelle

Ausbildungsberufe „Gastheer/-vrouw“ – „Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw“ – „Restaurantfachmann/-frau“  
13. Juli 2012, Erik Keppels, KBA Nijmegen

Das Dokument zur ersten Schnittstelle enthält eine Eins-zu-eins-Übernahme der *werkprocessen* (Arbeitsprozesse) aus dem *kwalificatiedossier*<sup>1</sup> und der „Qualifikationseinheiten“ aus der Ausbildungsordnung.<sup>2</sup> Die Sprache, in der diese Beschreibungen gehalten sind, und ihre Form sind nicht identisch. Um die Beschreibungen dennoch miteinander vergleichen zu können, wurden sie mit Hilfe von Fachexperten in „Clustern von Aktivitäten“ zusammengefasst. Implizit geben diese „Cluster von Aktivitäten“ das Gesamt an Kompetenzen, Leistungen, Kenntnissen und Fertigkeiten wieder. Der Cluster-Ansatz wurde gewählt, da die Cluster

- gut abbilden, was eine Berufsfachkraft in der Praxis tut;
- leichter zu interpretieren sind (weniger Bildungs- und Kompetenzjargon);
- besser an die Sprache der Zielgruppe anknüpfen (vor allem der Arbeitgeber und Arbeitnehmer).



1 *Kwalificatiedossier “Landelijke kwalificaties MBO. Medewerker bediening/café-bar. Cohort 2011-2012”, Kenwerk/Colo.*  
2 *Ausbildungsrahmenplan aus der “Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe” (13. Februar 1998).*

## **Cluster von Aktivitäten**

Untenstehend findet sich eine Übersicht der „Cluster von Aktivitäten“, aus denen hervorgeht, welche Qualifikationseinheiten und *werkprocessen* (Arbeitsprozesse) darin enthalten sind (für eine vollständige Beschreibung siehe die Abbildungen zur ersten Schnittstelle). Die Cluster beschreiben den Kern des Ausbildungsberufs des/der (Zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw in den Niederlanden und des Restaurantfachmanns / der Restaurantfachfrau in Deutschland.

Die (Cluster von) Aktivitäten berücksichtigen nicht das Maß an Selbständigkeit und Komplexität, mit denen die Tätigkeiten durchgeführt werden, d.h. das Niveau des fachlichen Handelns. Der/Die Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau handeln in fachlicher Hinsicht auf einem vergleichbaren Niveau. Dieses Niveau ist höher als das des Gastheer / der Gastvrouw.

## Übersicht – Übergang von werkprocessen und Qualifikationseinheiten zu Clustern von Aktivitäten

<b>Cluster 1: Gastgeberfunktion</b> Reservierungen entgegennehmen. Die Gäste empfangen, sie zu Getränken, Speisen und Menüs beraten und, unter Berücksichtigung der Kundenwünsche, die Bestellungen aufnehmen <sup>A</sup> . Eine angemessene Atmosphäre schaffen und die Gäste während des Aufenthalts betreuen. <sup>B</sup> Sich auf angemessene Weise von den Kunden verabschieden.	
Werkproces 1.1 – 1.2 – 1.3 – 1.7 – 1.8 – 1.9	Qualifikationseinheit A.5 – B.1 – C.1 – C.4a – C.4g
<b>Cluster 2: Servieren von Getränken und Speisen</b> Getränke bereitstellen (einschenken, mixen und zapfen). Die bestellten Getränke und Speisen servieren und die dazugehörigen Serviertechniken anwenden. Falls nötig, werden spezielle Servierhandlungen und Zubereitungen am Tisch vorgenommen. <sup>C</sup>	
Werkproces 1.4 – 1.6	Qualifikationseinheit A.9 – C.2 – C.4c
<b>Cluster 3: Vorbereitende und abschließende Tätigkeiten</b> Durchführen von Mise-en-Place-Arbeiten, d.h. die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der Arbeiten selbst, wie etwa das Aufstellen und Decken der Tische, sowie die Verwaltung des Vorrats nach den geltenden Richtlinien. Das Reinigen und Desinfizieren der Räume, Apparaturen, Gerätschaften und Materialien vor, während und nach dem Aufenthalt der Gäste.	
Werkproces 1.7 – 1.8 – 2.1 – 2.2 – 3.1 – 3.3 – 3.4	Qualifikationseinheit A.6 – A.10 – A.11 – B.2 – B.3a bis B.3c – B.5 – C.4b
<b>Cluster 4: Finanzielle und betriebswirtschaftliche Aspekte</b> Die Rechnung des Gastes erstellen und die Bezahlung abwickeln. Die Kasse bedienen und abrechnen. <sup>D</sup> Mitarbeiten bei speziellen Marketingaktionen, Feiern, Thementagen usw. <sup>E</sup>	
Werkproces 1.9 – 2.3	Qualifikationseinheit B.3d bis B.3g – C.3 – C.4d bis C.4f

<sup>A</sup> Der/Die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau sind, verglichen mit dem Gastheer / der Gastvrouw, in der Lage, die Gäste im Hinblick auf die Menüauswahl und die Kombination von Getränken und Speisen eingehender zu beraten.

<sup>B</sup> Das niederländische Getränke- und Gaststättengesetz (Drank- en Horecawet) schreibt vor, dass während der Öffnungszeiten eines Betriebes des Gastgewerbes und falls dort Alkohol verkauft oder ausgeschenkt wird, mindestens eine Person im Besitz der SVH Verklaring Sociale Hygiëne sein muss, also eines Hygienezertifikats. Dieses Hygienezertifikat bezieht sich vor allem auf die Sicherheitsproblematik und die Verantwortung sowohl für die Gäste als auch für das Personal im Gastgewerbe. Mit diesem Zertifikat verfügt man über die notwendigen Kenntnisse im Hinblick auf die Auswirkungen von Alkohol, Drogen und Glücksspiel, das Konzept der Gastfreundlichkeit, die gesetzlichen Bestimmungen im Gastgewerbe, die Politik auf dem Gebiet der Sozialhygiene und den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Der Rest des Personals muss über die Sozialhygiene informiert sein. Der Gastheer / die Gastvrouw und der/die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw erwerben während ihrer Ausbildung ausreichende Kompetenzen in Bezug auf die Sozialhygiene. Sie sind deshalb von der weiteren Teilnahme an Kursen zur Sozialhygiene freigestellt, vorausgesetzt, die Teilqualifikation „Sociale en commerciële vaardigheden restaurant 1“ (Soziale und kaufmännische Fertigkeiten Restaurant 1) liegt vor.

<sup>C</sup> Die Tätigkeit des/der Zelfständig werkend gastheer/-vrouw und des/der Restaurantfachmanns/-frau ist insgesamt etwas komplexer als die des Gastheer / der Gastvrouw. Sie nehmen, falls dies erforderlich ist, spezielle Zubereitungen am Tisch vor.

<sup>D</sup> Der/Die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau machen am Ende des Tages die Abrechnung, dokumentieren einen eventuellen Fehlbestand und verwahren das Geld entsprechend den geltenden Verfahren. Der/die Gastheer/-vrouw macht dies nicht.

Der/Die Restaurantfachmann/-frau hat gleichzeitig die Entwicklung des Umsatzes im Blick. Er/Sie macht auf Basis von Kostenberechnungen von Menüs Vorschläge zur Verbesserung des Betriebsumsatzes und Gewinns. Sowohl Gastheer/-vrouw und Zelfständig werkend gastheer/-vrouw machen dies nicht.

<sup>E</sup> Im Gegensatz zum/zur Gastheer/-vrouw und zum/zur Zelfständig werkend gastheer/-vrouw entwickelt der/die Restaurantfachmann/-frau die speziellen Aktionen, Feiern oder Thementage und bereitet sie auch vor (Qualifikationseinheit B.4 / C.3). Allgemein lässt sich sagen, dass der/die Restaurantfachmann/-frau mehr Aufgaben auf dem Gebiet des Marketings bzw. der Verkaufsförderung hat als der/die Gastheer/-vrouw und der/die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw.

## Sonstige Aktivitäten außerhalb des Clusters

Die Cluster beschreiben den Kern des Ausbildungsberufs des/der (Zelfständig werkend) Gastheer/-vrouw und des Restaurantfachmanns / der Restaurantfachfrau. Über diesen Kern hinaus werden in diesen Berufen weitere Aktivitäten ausgeführt. Im Folgenden finden sich diese übrigen Aktivitäten beschrieben. Dabei werden auch die dazugehörigen *werkprocessen* (Arbeitsprozesse) aus dem kwalificatiedossier und Qualifikationseinheiten aus der Ausbildungsordnung benannt. In Verbindung mit den Clustern sind damit alle *werkprocessen* und Qualifikationseinheiten abgedeckt.

1. Der/Die Gastheer/-vrouw, der/die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw sowie der/die Restaurantfachmann/-frau sind mit den geltenden Vorschriften und Verfahren auf dem Gebiet der Sicherheit und Hygiene (HACCP = Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte bei der Lebensmittelhygiene) sowie den sonstigen relevanten gesetzlichen Bestimmungen (wie Umweltschutz, Qualität und Arbeits- und Gesundheitsschutz) vertraut. Zugleich sind sie in der Lage, diese Vorschriften und Verfahren in den diversen Tätigkeiten umzusetzen. Die relevanten Gesetze und betrieblichen Vorschriften werden in der deutschen Ausbildungsordnung in den Qualifikationseinheiten A.1 – A.2 – A.3 – A.4 – A.7 aufgeführt. Im niederländischen kwalificatiedossier findet sich dieser Punkt vor allem in der Erläuterung zu den Kernaufgaben (Abschnitt B5) sowie in der detaillierten Darstellung der Qualifikationen (Abschnitt C2, unter „instructies en procedures opvolgen“) und steht dort in der Spalte „Fachliche Kenntnisse und Fertigkeiten“.
2. Der/Die Restaurantfachmann/-frau bereitet auch einfache Speisen zu, falls nötig im Rahmen der sonstigen betrieblichen Abläufe (Qualifikationseinheit A.8). Der/die Gastheer/-vrouw und der/die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw machen dies nicht.
3. Der/die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw hat unterstützende Aufgaben in der Mitarbeiterführung im Hinblick auf die Anwerbung und die Betreuung von Auszubildenden auf den Ausbildungsniveaus 1, 2 und 3. Beim Gastheer / der Gastvrouw und dem/der Restaurantfachmann/-frau ist dies nicht der Fall. Die betreuenden Aktivitäten umfassen die werkprocessen 4.6 – 4.7 – 4.9.  
Aus Gründen der Deutlichkeit sollte darauf hingewiesen werden, dass der/die Zelfständig werkend gastheer/-vrouw keine Führungsaufgaben hat. Für die Tätigkeit einer Führungskraft existiert in den Niederlanden eine eigenständige Ausbildung „Leidinggevende bediening“ auf dem Ausbildungsniveau 4. Es ist auch möglich, dass ein(e) Gastheer/-vrouw bzw. ein(e) Zelfständig werkend gastheer/-vrouw auf Grundlage von Berufserfahrung und guter Leistungen Führungsaufgaben übertragen bekommt. Die Führungskraft im Bereich Bedienung existiert in Deutschland nicht als eigenständiger Beruf. Mangels eines Betriebsmanagers ist es dort üblich, dass der/die Restaurantfachmann/-frau nach einigen Jahren Berufspraxis und bei guter Leistung zur Führungskraft befördert wird.