

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in
1. Lehrjahr			

2. Lehrjahr			

3. Lehrjahr			

4. Lehrjahr			

Ausbildungsbereich

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
...wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen.	✓	✓	✓	✓
Überblick über die Tourismusbranche geben und Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen				
Trends in der Branche darstellen				
... das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen.	✓	✓	✓	✓
betriebliches Leistungsangebot beschreiben				
Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs erklären				
Struktur des Lehrbetriebs beschreiben				
Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen				
... innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.	✓	✓	✓	✓
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden und die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären				
Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen				
wichtige Verantwortliche nennen und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb erreichen				
... unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, Vorgesetzten, KollegInnen, Lieferanten etc. führen. Er kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf.	✓	✓	✓	✓
im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen				
persönlich, telefonisch und schriftlich mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren				
... mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen.	✓	✓	✓	✓
Auskunft über das betriebliche Produktangebot geben und bei der Planung von Veranstaltungen beraten				
... das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.	✓	✓	✓	✓
Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären				
Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären				
Weiterbildungsangebote ausfindig machen				

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.	✓	✓	✓	✓
Aufgaben auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling erfüllen				
Arbeitsgrundsätze einhalten				
nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten				
Arbeitszeiten aufzeichnen				
Dienstplan lesen				
... seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.	✓	✓	✓	✓
Zeitaufwand abschätzen und Aufgaben zeitgerecht durchführen				
auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen reagieren				
Lösungen für Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen treffen				
... die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements anwenden und zur Weiterentwicklung der betrieblichen Standards beitragen.	✓	✓	✓	✓
betriebliche Qualitätsvorgaben umsetzen				
an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken				
eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen				
Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in die Aufgabenbewältigung einbringen				
... Speisen den Küchenposten zuordnen.	✓	✓	✓	✓
... Dienstpläne unter Einhaltung rechtlicher Grundlagen vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
Personalaufwand einschätzen				
arbeitsrechtliche und kollektivvertragliche Grundlagen berücksichtigen				
betriebliche Anforderungen berücksichtigen				

Ausbildungsbereich

Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen und unfallverhütende Maßnahmen ergreifen.	✓	✓	✓	✓
betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten				
Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben				
Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden				
berufsbezogene Gefahren erkennen und vermeiden				
im Notfall richtig verhalten				
Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen				
... die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.	✓	✓	✓	✓
betriebliche Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten				
HACCP-Richtlinien einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen				
Reinigungspläne anwenden				
darauf achten, dass der Arbeitsplatz, die Arbeitsgeräte und -maschinen sowie die übrigen Servicebereiche sauber bzw. aufgeräumt sind				
auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten				
... nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und betrieblichen Standards umsetzen.	✓	✓	✓	✓
nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten				
anfallenden Müll entsprechend der Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs trennen				
Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen				



Ausbildungsbereich

Mise en place

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Tische tages- und anlassbezogen aufdecken.	✓	✓	✓	✓
Tische aufdecken und Gedeckarten anwenden				
Spezialbestecke den Speisen zuordnen und eindecken				
Tische anlassbezogen vorbereiten und eindecken				
Tische abräumen und reinigen				
... Räume und Tafeln auf Basis des Function-Sheets vorbereiten und dekorieren.	✓	✓	✓	✓
Tische und Bestuhlung ausrichten				
Tischwäsche auflegen und Servietten anfertigen				
Gläser und Besteck polieren				
Tische und Räume dekorieren				
... Buffets anforderungsbezogen auf- und abbauen sowie bestücken.	✓	✓	✓	✓
Buffettische anlassbezogen stellen und decken				
benötigtes Equipment bereitstellen				
Buffet bestücken				
Buffet ab- und umbauen				
... Lebensmittel und Getränke fassen und Arbeitsbereich vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
Getränke auffüllen				
Serviceutensilien aufteilen				
Lebensmittel den Küchenposten zuteilen				
täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment vorbereiten				
... Fassungslisten nach den betrieblichen Tagesanforderungen erstellen.	✓	✓	✓	✓
Tagesanforderungen erkennen				
Bedarf an Lebensmitteln und Getränken feststellen				
betriebliche Formulare nutzen				
... Function-Sheets auf Basis der Vereinbarung mit Kunden für gastronomische Veranstaltungen erstellen.	✓	✓	✓	✓
... nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren.	✓	✓	✓	✓
Einhaltung von Qualitätskriterien überprüfen				
bei Bedarf Nachbesserungen vornehmen				

Ausbildungsbereich

Gästebetreuung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Gäste empfangen und verabschieden.	✓	✓	✓	✓
adäquat grüßen				
Gäste empfangen und an den Tisch bringen				
Gäste angemessen verabschieden				
... Gespräche mit Gästen führen und einfache Auskünfte geben.	✓	✓	✓	✓
verbal und nonverbal, persönlich, telefonisch und schriftlich kommunizieren				
auf unterschiedliche Gästegruppen individuell eingehen				
Gästen Hilfe anbieten				
... Reservierungen und Bestellungen in verschiedenen Kommunikationsformen entgegennehmen und bearbeiten.	✓	✓	✓	✓
Reservierungsanfragen entgegennehmen				
prüfen, ob eine Reservierung möglich ist				
Reservierungen beantworten				
Reservierungen vermerken				
Bestellungen entgegennehmen und weiterleiten				
... Gäste über das Angebot an Getränken informieren und Auskunft zu Produkten geben.	✓	✓	✓	✓
... Gäste über nationale, internationale und saisonale Bierprodukte beraten und sie über Erzeugung und Qualitätsmerkmale informieren.	✓	✓	✓	✓
... Gäste über das Speisenangebot, dessen Zusammenstellung und Zubereitungsverfahren informieren und dabei die internationale Speisenfolge berücksichtigen.	✓	✓	✓	✓
... die Bestellung der Gäste unter Verwendung des betrieblichen Bestellungs- und Boniersystems aufnehmen.	✓	✓	✓	✓
Getränke- und Speisebestellungen aufnehmen und bonieren				
auf Änderungs- und Sonderwünsche eingehen				
digitale Bestellungs- und Boniersysteme anwenden				
... Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen.	✓	✓	✓	✓
je nach Kundenwunsch entsprechende Unterlagen vorbereiten				
Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben festhalten				
Gespräche nachbereiten				



Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Gäste in Bezug auf das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot beraten und flexibel auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse reagieren.	✓	✓	✓	✓
auf Vorlieben oder Ernährungsbedürfnisse eingehen				
geeignete Beilagen empfehlen				
Alternativen vorschlagen				
... die Gästerechnung erstellen und die Abrechnung mit allen gängigen Zahlungsmitteln abwickeln.	✓	✓	✓	✓
Rechnung erstellen				
Rechnungsbetrag kassieren und Wechselgeld retournieren				
... mit Reklamationen fachgerecht umgehen und sie zur Qualitätsentwicklung nutzen.	✓	✓	✓	✓
Reklamationen entgegennehmen				
Lösungsmöglichkeiten anbieten				
Reklamationen weiterleiten				
... Gäste über das Wein- und Schaumweinangebot beraten und sie über Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.	✓	✓	✓	✓
... Gäste in Bezug auf das Getränkeangebot beraten und flexibel auf Wünsche reagieren. Er kann zu Speisen korrespondierende nationale und internationale Getränke empfehlen.	✓	✓	✓	✓
Aperitifs, Digestifs und korrespondierende Getränke anbieten				
Zusatzverkäufe tätigen				
... Kunden bei der Durchführung gastronomischer Veranstaltungen beraten und deren Umsetzung nach Rücksprache mit dem/der Vorgesetzten organisieren und planen.	✓	✓	✓	✓
Vorschläge zur Umsetzung machen				
Getränke passend zu Speisen und Menüs auswählen				
innerbetriebliche organisatorische Maßnahmen planen				
Speise- und Getränkekarten erstellen				
... Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen.	✓	✓	✓	✓
Warenbedarf ermitteln				
Angebote erstellen				
... Gäste über das Spirituosenangebot beraten und sie über Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.	✓	✓	✓	✓

Ausbildungsbereich

Speisenausgabe und Service

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Speisen und Getränke servieren und abservieren.	✓	✓	✓	✓
... Speisen aus der Küche übernehmen.	✓	✓	✓	✓
... Buffets anforderungsbezogen auf- und abbauen und Buffetreste fachgerecht entsorgen.	✓	✓	✓	✓
Vor- und Nachbereitungsarbeiten nach Anweisung durchführen				
Speisen in entsprechende Behältnisse füllen				
Teller und Besteck nachfüllen				
für Sauberkeit am Buffet sorgen				
HACCP-Bestimmungen und betriebliche Vorgaben bei der Entsorgung von Buffetresten anwenden				
... Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.	✓	✓	✓	✓
... korrekt umdecken.	✓	✓	✓	✓
... Speisen präsentieren und Vorlege- und Anrichtetechniken durchführen.	✓	✓	✓	✓
... Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und á la carte anrichten.	✓	✓	✓	✓
Teller und Besteck nachfüllen				
Vollständigkeit der Speisen und Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen				
... die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.	✓	✓	✓	✓



Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... das Flaschen- und Schaumweinservice fachgerecht unter Beachtung der notwendigen Arbeitsabläufe durchführen.	✓	✓	✓	✓
Weine präsentieren				
Wein- und Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen				
Weine belüften und dekantieren				
Gläser avinieren				
Wein einschenken				
... Speisen direkt bei Tisch oder am Buffet unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge fertigstellen und/oder portionieren.	✓	✓	✓	✓
erforderliche Lebensmittel, Speisen, Arbeitsmittel (Werkzeuge und Geräte) vorbereiten				
die Tätigkeiten Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren und Portionieren durchführen				

Ausbildungsbereich

Lebensmittelverarbeitung und Getränkezubereitung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... das Getränkeangebot sowie dessen Lagerorte darstellen.	✓	✓	✓	✓
... die passenden Gläser für die verschiedenen Getränke auswählen.	✓	✓	✓	✓
... alkoholfreie und alkoholische Getränke zubereiten und in der korrekten Temperatur einschenken.	✓	✓	✓	✓
... Kaffee und andere Heißgetränke zubereiten.	✓	✓	✓	✓
... das betriebliche Speisenangebot darstellen.	✓	✓	✓	✓
... Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
Verwendete Lebensmittel erklären				
Rezepte lesen				
Mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen				
benötigte Zutaten auswiegen				
... Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
Frische sowie Küchentauglichkeit prüfen				
produktgerecht rüsten				
... unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.	✓	✓	✓	✓
... verschiedene Kochverfahren bei der Zubereitung von Beilagen anwenden.	✓	✓	✓	✓
... Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.	✓	✓	✓	✓
... klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.	✓	✓	✓	✓



Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.	✓	✓	✓	✓
... Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiterverarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen.	✓	✓	✓	✓
... Kaffee- und Heißgetränkesspezialitäten zubereiten.	✓	✓	✓	✓
Rezepturen anwenden und Branchentrends umsetzen				
Kaffee- und Heißgetränkesspezialitäten präsentieren				
... verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
Fleischarten und -teile erkennen				
Verarbeitungsmöglichkeiten erklären				
Teile der verschiedenen Fleischarten vorbereiten				
Fleisch produktgerecht schneiden				
... die Zubereitungsarten im Kochverfahren durchführen.	✓	✓	✓	✓
Zubereitungsarten gerichtsbezogen anwenden				
Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren				
... Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen.	✓	✓	✓	✓
Knödelmassen erzeugen				
pikante und süße Füllungen ableiten und herstellen				
... Fonds herstellen.	✓	✓	✓	✓
... kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigsten Ableitungen herstellen.	✓	✓	✓	✓
Grundsaucen herstellen				
Ableitungen von Grundsaucen erzeugen				
Sauce Cumberland, Schnittlauchsaucen, Apfelmarmelade herstellen				
... Massen, Teige und Cremes für süße und pikante Speisen herstellen.	✓	✓	✓	✓
Teige herstellen				
Biskuits und Sandmassen herstellen				
pikante Brotaufstriche herstellen				
Cremes, Mousse und Saucen herstellen				
mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten				

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen.	✓	✓	✓	✓
Farcen herstellen				
Geliermittel fachgerecht anwenden				
mit Küchenmaschinen arbeiten				
... Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	✓	✓	✓	✓
Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen				
Mengen anpassen				
... eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen.	✓	✓	✓	✓
nationale und internationale Käsearten unterscheiden und unterschiedliche Käsearten empfehlen				
... nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen.	✓	✓	✓	✓
Rindsuppe zu Kraftsuppe verarbeiten				
internationale Suppen zubereiten				
Spezialsuppen herstellen				
... Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/ oder haltbar machen.	✓	✓	✓	✓
gängigste Verfahren zur Haltbarmachung anwenden				
Konservierungsarten produktbezogen anwenden				
mit Vakuumiergerät arbeiten				
... einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.	✓	✓	✓	✓
... alkoholfreie und alkoholische Mixgetränke zubereiten.	✓	✓	✓	✓
Rezepturen einhalten				
Zubereitungsarten und Mixgetränkegruppen unterscheiden				
Trends aufgreifen und neue Mixgetränke kreieren				



Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten.	✓	✓	✓	✓
Herkunft, Verarbeitungs- und Zubereitungsmöglichkeiten erklären				
gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden				
Fische küchengerecht vorbereiten und bei Bedarf filetieren				
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten				
... klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten.	✓	✓	✓	✓
Innereien küchenfertig vorbereiten und zubereiten				
... Speisen verkosten, verfeinern, vollenden und anrichten.	✓	✓	✓	✓
Speisen entsprechend der betrieblichen Vorgaben vollenden				
nach betrieblicher Vorgabe Speisen ansprechend anrichten und/oder garnieren				

Ausbildungsbereich

Speisenzusammenstellung und -planung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.	✓	✓	✓	✓
... Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen.	✓	✓	✓	✓
saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen und geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen				
gängige Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden				
... Gäste auf Basis des Speiseangebots beraten.	✓	✓	✓	✓
... auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen.	✓	✓	✓	✓
Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln				
... Speisenkalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder á-la-carte-Geschäft durchführen.	✓	✓	✓	✓
benötigte Mengen kalkulieren				
Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen				
Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften durchführen				
... Kunden über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen.	✓	✓	✓	✓
auf Kundenwünsche individuell eingehen				
Warenbedarf ermitteln				
betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote erstellen				
... Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren.	✓	✓	✓	✓
Produkte und Lebensmittel kombinieren				
Trends erkennen und umsetzen				

Ausbildungsbereich

Warenwirtschaft

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... den Bestand an Lebensmitteln, Getränken und anderen Waren überprüfen.	✓	✓	✓	✓
feststellen, ob die für die Küche und Service benötigten Waren, Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen				
Bestandsaufnahme durchführen				
... bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen.	✓	✓	✓	✓
Ware übernehmen, Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen				
Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren feststellen				
Temperatur gekühlter und gefrorener Waren überprüfen				
Wareneingang vermerken und Kontroll- oder Checklisten einsetzen				
... Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen.	✓	✓	✓	✓
Ware produktgerecht lagern und Lagerprinzipien anwenden				
Verfallsdaten beachten und kontrollieren				
verdorbene Ware aussortieren und entsorgen				
... Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
nötige Vorarbeiten für Bestellungen leisten				
Warenverbrauch feststellen und darauf basierend Warenbedarf ermitteln				
... bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.	✓	✓	✓	✓
... Preise für Speisen, Getränke und Veranstaltungen kalkulieren.	✓	✓	✓	✓
notwendige Mengen kalkulieren				
Kalkulationen unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen und abgaberechtlicher Vorschriften durchführen				
... Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern.	✓	✓	✓	✓
Qualität feststellen, Qualitätsverfall beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen				

Ausbildungsbereich

Abrechnung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Tages- oder Schichtabrechnungen mit einem digitalen Abrechnungssystem durchführen und den Kassenstand in Bezug auf die von ihm verkauften Speisen und Getränke kontrollieren.	✓	✓	✓	✓
betriebliches Abrechnungssystem anwenden				
bonierte und kassierte Umsätze auswerten				
Bargeld zählen				
Differenzen erkennen				
... seinen Tagesumsatz eigenständig abrechnen.	✓	✓	✓	✓
Kassenstand überprüfen				
Tagesumsatz übergeben				

