

**Erster Teil:**

## **Kurzbeschreibung für die Qualifizierung Assistent/Assistentin im Gastgewerbe (IHK)**

### **Hinweis**

Zur leichteren Lesbarkeit verwenden wir in den Qualifizierungsunterlagen vorwiegend die männliche Form. Es sind selbstverständlich stets alle Geschlechter (m/w/d) gemeint.

### **Zielgruppe**

Der Zertifikatslehrgang ist vorrangig für Teilnehmer konzipiert, die die Zugehörigkeit zum Personenkreis des § 219 SGB IX erfüllen und für ihre berufliche Teilhabe einen Arbeitsplatz in einem Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes nach dem Handlungskonzept der Sozialraumorientierung anstreben.

Die Lerninhalte dieses Lehrganges sind daher weitgehend in leicht verständlicher Sprache erstellt.

### **Qualifizierungsziel**

Assistenten/Assistentinnen im Gastgewerbe übernehmen einfache Tätigkeiten in der Küche oder im Service. Sie helfen bei der Vorbereitung und Zubereitung von Speisen. Sie backen Kuchen. Sie helfen bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen. Zum Beispiel den Gastraum vorbereiten und Tische eindecken. Sie schenken Getränke aus und bedienen die Gäste. Sie kümmern sich um die Wäsche oder helfen beim Spülen und anderen Reinigungsarbeiten. Assistenten im Gastgewerbe arbeiten in Cafés, Betriebs- oder Schulkantinen, Hotels, Gaststätten oder in

### **Art der Qualifizierung**

Die Vermittlung der Lerninhalte ist in 11 Module gegliedert. Diese Module sind inhaltlich und zeitlich abgegrenzt.

Die Lerninhalte sind im Qualifizierungsrahmenplan beschrieben. Jedem Teilnehmer steht für die fachtheoretische und fachpraktische Vermittlung ein namentlich benannter Ausbilder zur Verfügung.

Der Zertifikatslehrgang findet in enger Absprache und regelmäßigem Austausch zwischen Inklusionsbegleiter im Unterricht, Inklusionsbegleiter im Betrieb und Betrieb statt.

## Qualifizierungsdauer

- 12 Monate fachpraktische Unterweisung in einem geeigneten Betrieb. (360 Unterrichtsstunden)
- Begleitend mindestens 120 fachtheoretische Unterrichtsstunden. Jede Unterrichtsstunde hat 45 Minuten.

## Ort der Qualifizierung

Die Qualifizierung findet in anerkannten Werkstätten für Menschen mit Behinderung und/oder in geeigneten Betrieben des allgemeinen Arbeitsmarktes statt.

## Anschlussqualifizierungsmöglichkeit

Bei entsprechender Eignung gibt es die Möglichkeit einer Anschlussqualifizierung als:

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft (§ 66 BBiG / § 42r HwO)  
Fachpraktiker/in im Gastgewerbe (§ 66 BBiG / § 42r HwO)  
Fachpraktiker/in Küche (Beikoch) (§ 66 BBiG / § 42r HwO)

Die Ausbildungszeit kann dann durch die Qualifikation zum Assistent/Assistentin im Gastgewerbe (IHK) um bis zu 6 Monate verkürzt werden.

## Qualifizierungsbild

Gegenstand der Qualifizierung sind folgende Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufliche Bildung
2. Aufbau und Organisation im Betrieb
3. Sicherheit und Gesundheits-Schutz
4. Persönliches Erscheinungs-Bild
5. Umgangs-Regeln
6. Hygiene
7. Umwelt-Schutz und Müll-Trennung
8. Grund-Wissen Lebens-Mittel
9. Grund-Wissen im Service
10. Grund-Wissen in der Haus-Wirtschaft
11. Tätigkeiten in der Haus-Wirtschaft