

Inhalt

Vorbemerkung	5
1 Einleitung	7
2 Überblick über die Struktur der Teilqualifikationen	15
2.1 Mindestvoraussetzungen zur Teilnahme an der Qualifizierung	15
2.2 Modell und Struktur der Teilqualifikationen	16
3 Beschreibung der Teilqualifikationen	19
3.1 TQ 1 – Im systemgastronomischen Counterbetrieb arbeiten	20
3.1.1 Grafische Übersicht	20
3.1.2 Betriebliche Einsatzfelder	20
3.1.3 Kompetenzprofil im Überblick	23
3.1.4 Im Qualifizierungsprozess zu entwickelnde Kompetenzen	25
3.1.5 Hinweise zur Umsetzung der Teilqualifikation an den Lernorten	28
3.1.6 Regelungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellung der TQ 1	31
3.2 TQ 2 – Im systemgastronomischen Full Service servieren	33
3.2.1 Grafische Übersicht	33
3.2.2 Betriebliche Einsatzfelder	33
3.2.3 Kompetenzprofil im Überblick	35
3.2.4 Im Qualifizierungsprozess zu entwickelnde Kompetenzen	36
3.2.5 Hinweise zur Umsetzung der Teilqualifikation an den Lernorten	37
3.2.6 Regelungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellung der TQ 2	40
3.3 TQ 3 – Systemgastronomische Speisen zubereiten	41
3.3.1 Grafische Übersicht	41
3.3.2 Betriebliche Einsatzfelder	41
3.3.3 Kompetenzprofil im Überblick	43
3.3.4 Im Qualifizierungsprozess zu entwickelnde Kompetenzen	43
3.3.5 Hinweise zur Umsetzung der Teilqualifikation an den Lernorten	45
3.3.6 Regelungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellung der TQ 3	48
3.4 TQ 4 – Im Free Flow arbeiten	50
3.4.1 Grafische Übersicht	50
3.4.2 Betriebliche Einsatzfelder	50
3.4.3 Kompetenzprofil im Überblick	52
3.4.4 Im Qualifizierungsprozess zu entwickelnde Kompetenzen	53
3.4.5 Hinweise zur Umsetzung der Teilqualifikation an den Lernorten	55
3.4.6 Regelungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellung der TQ 4	57
3.5 TQ 5 – Im Catering für Kinder-/Senioreneinrichtungen und Care arbeiten	58
3.5.1 Grafische Übersicht	58
3.5.2 Betriebliche Einsatzfelder	59
3.5.3 Kompetenzprofil im Überblick	60

3.5.4	Im Qualifizierungsprozess zu entwickelnde Kompetenzen	61
3.5.5	Hinweise zur Umsetzung der Teilqualifikation an den Lernorten	62
3.5.6	Regelungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellung der TQ 5	63
3.6	TQ 6 – Im Veranstaltungscatering arbeiten	65
3.6.1	Grafische Übersicht	65
3.6.2	Betriebliche Einsatzfelder	65
3.6.3	Kompetenzprofil im Überblick	67
3.6.4	Im Qualifizierungsprozess zu entwickelnde Kompetenzen	68
3.6.5	Hinweise zur Umsetzung der Teilqualifikation an den Lernorten	69
3.6.6	Regelungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellung der TQ 6	72
4	Weiterführende Informationen	75
4.1	Weblink	75
4.2	Beispielhafte Lehrbücher	75