

Inhaltsangabe

Teil 1 der Abschlussprüfung

Produktion und Service

A. Grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	4
B. Grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst	9
C. Grundlegende Arbeiten im Service	12
D. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 1	17
E. Nichtalkoholische und alkoholische Getränke 2	20
F. Fachrechnen	24
G. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	26
H. Hygiene, Umweltschutz und Nachhaltigkeit	29

Teil 2 der Abschlussprüfung

I. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung

A. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	33
B. Wirtschaftsdienst, Herrichten und Pflegen von Gasträumen	37
C. Serviceabläufe / Servicearbeiten am Tisch des Gastes	41
D. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	45
E. Betreuung, Beratung, Kommunikation und Verkauf	48
F. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet 1	52
G. Housekeeping Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet 2	56
H. Annahme und Einlagerung von Waren	59

II. Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice

A. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	63
B. Kalkulation / Fachrechnen	68
C. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	71

III. Wirtschafts- und Soziakunde

A. Ausbildungsbetrieb	76
B. Berufsausbildungs- und Arbeitsverhältnis	79
C. Betriebliche Mitbestimmung	82
D. Wandel der Arbeits- und Lebenswelt	85
E. Sozialversicherung	87
F. Soziale Sicherung, Berufs- und Lebensplanung	89
G. Unternehmen und private Marktteilnehmende	91
H. Rechtsgeschäfte	94
I. Rolle der Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt	97
Die Lösungen zu den WiSo-Fragen	100
Lösungsblatt Vordruck für programmierte Fragen	101