

Leitfaden für die Beratung zur Aufnahme in den Bildungsgang „Staatlich geprüfte Servicekraft“

Die Einsatzbereiche der Servicekraft sind:

- Imbisservice
- Mahlzeitenproduktion
- Gastzimmerservice
- Haushaltsservice
- Stations- und Wohnbereichservice
- Tagungs- und Bankettservice

Das bedeutet: Zu den Ausbildungsinhalten gehören neben der Nahrungszubereitung und dem Service auch Reinigungsarbeiten.

Daraus ergeben sich folgende Anforderungen für den/die Schüler/in:

- Gepflegtes Äußeres
- Gute Umgangsformen
- Fortwährende Freundlichkeit
- Ein hohes Maß an Kreativität und Improvisationsvermögen
- Bereitschaft zu situativem Handeln
- Geschicklichkeit, Schnelligkeit bzw. angemessenes Arbeitstempo
- Toleranz und Flexibilität in vielen Bereichen, z. B. ungünstige Arbeitszeiten
- hohe physische und psychische Belastungen
- Tätigkeiten wie Reinigungsarbeiten, Arbeiten mit rohem Fisch und Fleisch usw.
- Grundlagen in Mathematik und Englisch

Informationen zu diesem Anforderungsprofil sind über

- Informationsveranstaltungen an abgebenden Schulen und Berufskollegs
- Beratungen
- Hospitationen von Lerngruppen

zu vermitteln.

Feststellung der Kompetenzen

1. Allgemeine Kriterien

- im Sek. I Bereich absolvierte Praktika oder Tätigkeiten im Berufsfeld
- ggf. Note im Fach Hauswirtschaft
- Fehlzeiten

2. Berufseignung

Bestandteile:

- Fragebogen zur Berufswahl und Persönlichkeit
incl. Gruppengespräch bzw. Einzelgespräch (Anlage 1)
- Praktische Arbeit im Team
Bewertungskriterien (Anlage 2)
Beispiel für Arbeitsauftrag (Anlage 3)

3. Auswertung der Kriterien

Zur Auswertung werden alle Kriterien herangezogen, um möglichst ein Gesamtbild des Schülers/ der Schülerin zu erfassen.

Dazu dient als Übersicht aller Kriterien der

- Auswertungsbogen (Anlage 4)

Anlage 1: Fragebogen zur Berufswahl und Persönlichkeit

Nr. _____ Name: _____ Datum: _____

Sie haben 15 Minuten Zeit.

Bitte beantworten Sie die nachfolgenden Fragen lesbar und in vollständigen Sätzen.

1. Für welche Ausbildung habe ich mich angemeldet?

2. Warum habe ich mich für diese Ausbildung angemeldet?

3. Was sind meine Stärken?

4. Welche dieser Stärken sind für die oben angegebene Ausbildung wichtig?

5. Was mögen andere an mir?

6. Was möchte ich in meinem Leben erreichen?

Anlage 2: Bewertungsbogen für die praktische Arbeit im Team

Nr. _____ Name: _____ Datum: _____

Team : Nr. _____
 Nr. _____
 Nr. _____

15 Minuten Zeit

	++	+	-	Bemerkungen
- Einzelarbeit _____				
- Arbeiten und Abstimmung im Team				
- Grundsätzliches Verständnis für Hygiene am Arbeitsplatz (Händewaschen, Aufräumen, Reinigen der benutzten Arbeitsmaterialien)				
- Umgang mit Werkzeug (Messer/Sparschäler)				
- Verständnis für Messen und Wiegen				
- Interesse am Umgang mit Nahrungsmitteln				
- Gesprächsführung/Gesprächsverhalten während der Zubereitung (auch über Praktika im Berufsfeld)				
- Zeitvorgabe eingehalten				

Anlage 3: Beispiel für die praktische Arbeit im Team
Arbeitsauftrag für 3 Personen

Sie haben 15 Minuten Zeit.

Aufgabe:

Bereiten Sie in Ihrem Team folgende Zutaten für einen Möhrentopf vor:

- ⇒ 4 Möhren, 4 Kartoffeln und 2 Zwiebeln würfeln und in 250 ml Wasser geben.
- ⇒ Die nötigen Arbeitsgeräte finden Sie an Ihrem Arbeitsplatz und in den Schränken der Kochkoje.
- ⇒ Spülen Sie anschließend die benutzten Arbeitsgeräte und räumen Sie Ihren Arbeitsplatz auf.

**Anlage 4: Auswertungsbogen zur Beratung für die Aufnahme in den Bildungsgang
„Staatlich geprüfte Servicekraft“**

	Namen	Schulabschluss	Fehlzeiten		ggf. Note Hauswirtschaft	Fragen zu Berufswahl und Persönlichkeit anschl. Einzel- bzw. Gruppengespräch			Praktische Arbeit im Team			Empfehlung
			Ges.	ue		++	+	-	++	+	-	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												