



## Weiterbildungs- und Praxisplan zur Anerkennung

für die Ausgleichsmaßnahme gemäß FOSA-Bescheid vom 05.08.2025

**Teilnehmerin:**

*Sheena Salero, geboren am 17.05.1985*

**Einsatzbetrieb:** TATAR Holding – Abteilung Bewirtungs- und Gastronomierestoration

**Zeitraum:** zwischen 01.09.2025 – 28.02.2026 (inklusive Urlaub auf 6 Monate gerundet)

**Abschluss-Interview:** 15.03.2026

**Dauer:** 5 Monate der eigentlichen Maßnahme

**Umfang:** Vollzeit (40 Stunden pro Woche)

**Gesamtumfang:** ca. 800 Stunden

**Durchführungsform:** Betriebliche Anpassungsmaßnahme mit strukturierter Anleitung

**Inhalt:** 5 Monate, 800 Stunden *einschlägige Berufserfahrung als*

### *Fachkraft in der Gastronomie*

#### 1. Ziel der Maßnahme

Ziel der Anpassungsmaßnahme ist der Ausgleich der von der **FOSA Nürnberg** festgestellten wesentlichen Unterschiede gemäß § 4 Abs. 2 BQFG.

Durch eine **5-monatige einschlägige Vollzeit-Berufserfahrung** sollen die für den deutschen Referenzberuf *Fachkraft für Gastronomie* wesentlichen **Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** erworben und vertieft werden.

Frau Sheena Salero soll alle relevanten Arbeitsbereiche der Gastronomie durchlaufen und unter Anleitung schrittweise selbstständig ausführen.

Tatar Holding GmbH Wolfratshäuser Straße 49 82049 Pullach Deutschland	Tatar Holding GmbH Bahnhofstrasse 1-3 33102 Paderborn Deutschland	Tatar Holding 60 East 66th Street 10065 New York United States of America	Tel.: +49 (0) 89 215 3 800 87 Fax: +49 (0) 89 215 3 800 82 E-Mail: ts@tatar.de www.tatar.com
--	--	--	---

Der Fokus liegt insbesondere auf:

- praxisbezogenen Arbeitsabläufen im deutschen Gastronomiebetrieb
- rechtlichen, hygienischen und organisatorischen Anforderungen
- Service-, Küchen- und Betriebsprozessen gemäß deutschem Ausbildungsstandard

## 2. Überblick über die Praxisbereiche (Pflichtinhalte)

Die Anpassungsmaßnahme erfolgt in einem **deutschen und internationalen Gastronomiebetrieb**, der folgende Voraussetzungen erfüllt:

- regelmäßiger Gästekontakt
- Küchen- und Servicebereich
- Einhaltung der deutschen Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften
- fachliche Anleitung durch erfahrenes Personal

Die Maßnahme umfasst:

1. **Gästebetreuung & Serviceabläufe**
2. **Speisen- und Getränkemarkt**
3. **Zubereitung einfacher Speisen / Mise-en-place**
4. **Hygiene, Arbeitssicherheit (HACCP)**
5. **Kassensysteme & Abrechnung**
6. **Warenwirtschaft & Lagerorganisation**
7. **Qualitätsmanagement**
8. **Organisation von Veranstaltungen und interner Firmenbewirtung**
9. **Teamarbeit, Kommunikation und Beschwerdemanagement**

## 3. Monatlicher Ablauf- und Lernplan (01.09.–28.02.)

### Monat 1 – Grundlagen & Einführung (September)

**Ziele:** Verständnis der betrieblichen Abläufe; Erlernen grundlegender Serviceprozesse.

**Inhalte:**

- Einführung in Struktur & Organisation der Bewirtschaftung
- Unterweisung HACCP, Arbeitsschutz, betriebliche Sicherheitsregeln
- Grundregeln des Service: Gästebegrüßung, Platzieren, Menüvorstellung

- Eindecken verschiedener Servicestandards
- Einfache Tätigkeiten im Frühstücks- und Mittagsservice
- Einführung in das Kassensystem (POS-Basics)
- Aufbau und Organisation eines Gastronomiebetriebs
- Arbeitsabläufe im Service und in der Küche
- Einführung in betriebliche Standards und Qualitätssicherung
- Kommunikation im Team und mit Gästen

#### **Kompetenzen:**

- Kenntnis zentraler Hygienevorgaben
- Grundlegende Servicetechniken
- Verständnis der internen Arbeitsabläufe

## **Monat 2 – Fachlicher Service & Getränkekunde (Oktober)**

**Ziele:** Vertiefung des à-la-carte-Services und Getränkewesens.

#### **Inhalte:**

- Getränkekunde: alkoholfrei, Kaffee, Tee, Softdrinks
- Einführung in Bier- und Weingrundlagen
- Zubereitung einfacher Getränke und Kaffeespezialitäten
- Tragen von Tellern, Servicetablett, Servierregeln
- Selbstständige Betreuung von Gästen unter Aufsicht
- Reklamations- und Beschwerdemanagement (Grundlagen)
- Vor- und Nachbereitung des Gastraums
- Umgang mit Gästen, Sonderwünschen
- Kassensysteme und Abrechnung
- Einhaltung von Service- und Hygienestandards

#### **Kompetenzen:**

- Sicherer Getränkeservice
- Selbstständiger Tischservice
- Höhere Professionalität in Gästekommunikation

## Monat 3 – Speisenkunde, Mise-en-place & Abrechnung (November)

**Ziele:** Schwerpunkt Küche–Service-Schnittstelle und Abrechnungsprozesse.

### Inhalte:

- Speisenkunde: Menüaufbau, Grundzutaten, Allergene
- Mise-en-place: vorbereitende Tätigkeiten für Service & Bar
- Fachgerechtes Servieren von Speisen
- Umsetzung der HACCP-Grundsätze
- Warenannahme, Lagerung und Bestandskontrolle
- Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten
- Kassensystem und Tagesabschluss
- Umgang mit Reservierungen & internen Firmenveranstaltungen

### Kompetenzen:

- Sicherer Umgang mit Abrechnung
- Verständnis der Speisenstruktur und Allergene
- Professionelle Vorbereitung des Servicetages

## Monat 4 – Selbstständiger Service & Warenwirtschaft (Dezember)

**Ziele:** Steigende Eigenverantwortung in allen Servicebereichen.

### Inhalte:

- Selbstständiges Führen mehrerer Tische
- Mitwirkung bei Wareneingang und Lieferkontrolle
- Organisation von Bewirtungen zu Firmenveranstaltungen
- Lebensmittelhygiene nach deutschem Recht
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Arbeitssicherheit und Unfallverhütung
- Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte in der Gastronomie
- Rechte und Pflichten im Arbeitsverhältnis

### Kompetenzen:

- Selbstständige fachgerechte Servicearbeit
- Warenwirtschaftliche Grundkenntnisse
- Steigerung der Geschwindigkeit & Qualität

## Monat 5 – Vertiefung & Qualitätsmanagement (Januar)

**Ziele:** Arbeiten auf Fachkraftniveau.

**Inhalte:**

- Intensivierter à-la-carte-Service
- Verantwortung für eigene Servicestation
- Gästeberatung zu Speisen, Getränken, Allergenen
- Teilnahme am internen Qualitätsmanagement
- Unterstützung bei Eventplanung und Ablaufkoordination
- Vertiefung Beschwerdemanagement
- Eigenständige Durchführung von Arbeitsabläufen im Service und in der Küche
- Kombination von Service- und Küchentätigkeiten
- Zeitmanagement und Arbeitsorganisation
- Vorbereitung auf die Anerkennung als Fachkraft für Gastronomie

**Kompetenzen:**

- Service auf Fachkraftniveau
- Ganzheitliches Verständnis für Qualität & Effizienz
- Selbstständige Gästebetreuung einschließlich komplexer Anforderungen

## Monat 6 – Abschlussphase & Kompetenznachweis (Februar)

**Ziele:** Konsolidierung aller erworbenen Kompetenzen; Abschlussbeurteilung.

**Inhalte:**

- Selbstständiges Arbeiten in allen Servicebereichen
- Beaufsichtigte Abschlussbewertung durch den Betrieb
- Dokumentation aller erworbenen Fähigkeiten
- Abschlussgespräch & Vorbereitung für die FOSA-Einreichung

**Kompetenzen:**

- Vollständige Einsatzfähigkeit als Gastronomie-Fachkraft
- Nachweis aller fachlichen, sozialen und organisatorischen Kompetenzen

## 4. Methoden & Betreuung

- **Anleitung durch erfahrene Fachkräfte und Teamleiter**
- **Learning by Doing** im Realbetrieb
- Wöchentliche Lernzielkontrolle
- Regelmäßige Feedback- und Reflexionsgespräche
- Monatliche Evaluationsgespräche
- Dokumentation in einem Praxisnachweisheft

## 5. Abschluss & Nachweis

Nach erfolgreichem Abschluss der 5-monatigen Vollzeit-Anpassungsmaßnahme verfügt Frau Sheena Salero über die **wesentlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**, die dem deutschen Referenzberuf *Fachkraft für Gastronomie* entsprechen.

Die Maßnahme dient damit dem **vollständigen Ausgleich der festgestellten Unterschiede gemäß § 4 Abs. 2 BQFG** und erfüllt die im Bescheid der FOSA Nürnberg genannten Anforderungen.

Nach erfolgreich absolvierter 6-monatiger Praxiserfahrung stellt der Betrieb folgende Dokumente aus:

- **Praxisnachweis mit Tätigkeitsbeschreibung**
- **Bewertung der erlernten Fähigkeiten**
- **Bestätigung über die Dauer der Maßnahme (mind. 5 Monate Vollzeit)**

Dies dient der Vorlage bei der **FOSA Nürnberg** zur Vervollständigung der Anerkennung.

Die Schulungsleiterin

Claire Chua