

# 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												