

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 1: Berufskunde	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die Aufgaben, Rechte und Pflichten der unterschiedlichen Servicebereiche in der Gastronomie und hat Kenntnisse über Organisationsstrukturen der Betriebe. Dauer der Vermittlung: 300 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Kennenlernen der beruflichen Anforderungen Rechte und Pflichten von Arbeitnehmern Regeln und Verhalten am Arbeitsplatz Arbeitskleidung Bewerbungstraining Kennenlernen des gastronomischen Betriebes und seiner Organisation	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§4 Nr. 1) a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung erklären b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§4 Nr.2) a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungs-rechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 2: Arbeitsschutz und Unfallverhütung	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die Arbeitsschutzvorschriften, ist in der Lage Arbeitsunfälle zu vermeiden und weiß mit diesen umzugehen, wenn sie vorkommen.	
Dauer der Vermittlung: 300 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Arbeitsschutzvorschriften Besprechung von typischen Unfallrisiken und deren Verhütung richtiges Verhalten bei Arbeitsunfällen kleine Erste Hilfe Gesundheit am Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none">• eigene Gesundheit• Gesundheit anderer Personen	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4Nr. 3) <ul style="list-style-type: none">a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifenb) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfall-verhütungsvorschriften anwendenc) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten 6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4Nr. 6) <ul style="list-style-type: none">b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 3: Hygiene und Umweltschutz	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die unterschiedlichen Hygienebereiche und hält die Hygieneanweisungen ein. Weiterhin ist er in der Lage Abfälle fachgerecht zu trennen und zu entsorgen.	
Dauer der Vermittlung: 420 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
persönliche Hygiene Hygiene beim Umgang mit Lebensmittel (HACCP) Wäschehygiene (Geschirrtücher) Fleckenkunde	-/I <i>Berufliche Grundbildung</i> 7. Hygiene (§ 4 Nr. 7) a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen
Hygiene am Arbeitsplatz	6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4Nr. 6) b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
fachgerechte Trennung und Entsorgung des Abfalls umweltbewußtes Verhalten	4. Umweltschutz (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

CHANCE 24

Elbe-Werkstätten GmbH
Friesenweg 5
22763 Hamburg

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im
Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß
Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche
Tätigkeitsbewertung

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der
Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die
Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 4: Kommunikation	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kann sich Gästen gegenüber kompetent und freundlich verhalten und weiß mit Streßsituationen umzugehen.	
Dauer der Vermittlung: 420 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Kommunikationstraining <ul style="list-style-type: none">• Höfliche Anredeformen• Aufnehmen von Bestellungen• Beratungsgespräche• Umgang mit Reklamationen• Reaktion auf unfreundliche Gäste• Konfliktsituationen• Lautstärke Benimmregeln Umgang mit Speisekarten und Bestellblocks Umgang mit Streß am Arbeitsplatz Umgang mit Sonderwünschen	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§4 Nr.5) <ul style="list-style-type: none">a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründenb) Gastgeberfunktion wahrnehmenc) Erwartungen der Gäste hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermittelnd) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigene) Gäste empfangen und betreueng) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informierenh) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten <i>II- Gemeinsame berufliche Fachbildung</i> 1. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§4 Nr.5) <ul style="list-style-type: none">a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führenb) Sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwendenc) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigend) Reservierungswünsche entgegennehmen, Reservierungen ausführene) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 5: Warenkunde	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die Waren und kann mit ihnen fachgerecht umgehen.	
Dauer der Vermittlung: 260 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Erlernen der Warennamen: <ul style="list-style-type: none">• deutsche• fremdsprachliche Mindesthaltbarkeitsdaten Kleine Ernährungskunde Maße und Mengen Lagerhaltung der Ware	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 5. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf <ul style="list-style-type: none">i) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden 8. Küchenbereich (§ 4 Nr. 8) <ul style="list-style-type: none">a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnenc) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit anrichten 11. Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11) <ul style="list-style-type: none">a) Waren annehmen auf Gewicht Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleitenb) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 6: Gerätekunde	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kann fachgerecht mit Maschinen umgehen, die im Gastromieservice benutzt werden. Er/sie ist in der Lage Arbeitsschritte selbständig zu planen und vorzubereiten.	
Dauer der Vermittlung: 260 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Planung der Arbeitsschritte Bereitlegen der benötigten Gerätschaften und Maschinen Erlernen der Bedienung von <ul style="list-style-type: none">• Kaffeemaschine• Zapfhahn• Heiz- und Gargeräten• Spülmaschine• Kleingeräten	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4Nr. 6) <ul style="list-style-type: none">a) Arbeitsschritte planenb) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereitenc) Arbeitsvorbereitung bereichsbezogen durchführend) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzene) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 7: Serviertechniken	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die unterschiedlichen Geschirr- und Besteckarten, kann eindecken und ist in der Lage Speisen und Getränke zu servieren.	
Dauer der Vermittlung: 380 Stunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Geschirrkunde Besteckkunde Menüfolge Transport und Servieren der Getränke Transport und Servieren der Speisen Vorbereitung des notwendigen Arbeitsgerätes Umgang mit Servicehilfsmitteln lernen (Rechauds, Warmhalteplatten) Eindecken der Tische Tisch- und Raumdekoration	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 9 Servicebereich (§ 4 Nr. 9) <ul style="list-style-type: none">a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfena) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenkenb) Speisen und Getränke servieren und aushebenc) Bei Service- und Menübesprechungen mitwirken 6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4Nr. 6) <ul style="list-style-type: none">a) Arbeitsschritte planenb) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereitenc) Arbeitsvorbereitung bereichsbezogen durchführend) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen <i>-II Gemeinsame berufliche Fachbildung</i> 5. Wirtschaftsdienst (§ 4 Nr. 13) <ul style="list-style-type: none">a) Gästeräume angebots- und anlaßbezogen herrichten

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 8: Zubereitung von kleinen Speisen und Getränken	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt notwendige Küchentechniken um kleine Speisen vorzubereiten und zu dekorieren. Er/sie kann Getränke zubereiten und ausschenken.	
Dauer der Vermittlung: 220 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Erlernen von Küchentechniken z.B. schneiden, dekorieren, portionieren Zubereitung einfacher Speisen	<i>-I Berufliche Grundbildung</i> 8 Küchenbereich (§ 4 Nr. 8) <ul style="list-style-type: none">a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnenb) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwendenc) Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitend) Vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeitene) Einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
fachgerechte Produktion von Heiß- und Kaltgetränken	9 Servicebereich (§ 4 Nr. 9) <ul style="list-style-type: none">a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfenb) Aufguß- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 9: Raum- und Einrichtungspflege	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in ist in der Lage die anfallenden notwendigen Reinigungsarbeiten im Servicebereich zu verrichten.	
Dauer der Vermittlung: 220 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Reinigung der Tische und Stühle Reinigung der Fußböden	<i>II Gemeinsame berufliche Fachbildung</i> 5. Wirtschaftsdienst (§ 4 Nr. 13 b) Gästeräume reinigen und pflegen
Reinigung der Arbeitsmittel und Maschinen Reinigung der Arbeitsflächen	<i>- I Berufliche Grundbildung</i> 6. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4Nr. 6) e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen
Reinigungsmittelkunde	7. Hygiene (§ 4 Nr. 7) b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

CHANCE 24

Elbe-Werkstätten GmbH
Friesenweg 5
22763 Hamburg

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im
Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß
Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche
Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 10: Rechnungserstellung und Kassentätigkeiten	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die notwendigen Bestandteile einer Rechnung und die Funktionen der Kasse.	
Dauer der Vermittlung: 260 Zeitsstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Bestandteile einer Rechnung oder Quittung Was ist Mehrwertsteuer Bedienung der Kasse Warengruppen Rechnen üben	- I <i>Berufliche Grundbildung</i> 9. Servicebereich (§ 4 Nr. 9) e) betriebliches Kassensystem bedienen

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der
Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die
Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung

Qualifizierungsbausteine Berufsausbildungsvorbereitung Fachkraft im Gastgewerbe

Zugrundeliegender Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe gemäß Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998

Leistungsfeststellung für alle Qualifizierungsbausteine: kontinuierliche Tätigkeitsbewertung

Qualifizierungsbaustein 11: Bürotätigkeiten	
Qualifizierungsziel: Der/die Teilnehmer/in kennt die notwendigen administrativen Tätigkeiten in einem Gastronomiebetrieb.	
Dauer der Vermittlung: 280 Zeitstunden	
Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnungen zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans
Ablage Reklamationen Abrechnungstätigkeiten	- I <i>Berufliche Grundbildung</i> 10. Büroorganisation und –kommunikation (§ 4 Nr. 10) a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern
Warenwirtschaft	11. Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11) a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten c) Lagerbestände kontrollieren
Bestellungen Inventuren	- II <i>Gemeinsame berufliche Fachbildung</i> 3. Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11) a) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln b) Bestellungen einleiten c) Inventuren durchführen, ein Inventar unter Anleitung aufstellen

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch die Handelskammer Hamburg hk 24 bestätigt.

Hamburg, 13.03.2005

Katja Freitag
Geschäftsbereich Berufsbildung