

Tages-/Wochenvorlage (Planung, Aufgaben) IPA Systemgastronomie

Nr.	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele	W1/Tag 1	W1/Tag 2	W1/Tag 3	W1/Tag 4	W1/Tag 5		W2/Tag 1	W2/Tag 2	W2/Tag 3	W2/Tag 4	W2/Tag 5			
		28.4.2025	29.4.2025	30.4.2025	2.5.2025	3.5.2025									
1	Planen und gestalten der Prozesse						Total Punkte 100						Total Punkte 100		
1.2.	Die Aufbau- und Ablauforganisation gestalten														
1.2.3.	Ablagestruktur														
1.2.3.	Einsatz Organisationsinstrumente														
1.3.	Schicht führen und Mitarbeiterereinsatz organisieren														
1.3.1.	Umgang mit Zielvorgaben (Einzelnes Teilziel täglich prüfen)														
1.3.2.	Aufgabenverteilung in der Schicht														
1.3.3.	Persönliche Planung des Arbeitstages														
1.3.3.	Arbeitsplanung														
1.3.4.	Führen in der Schicht (Einzelnes Teilziel täglich prüfen)														
1.3.	Transformale Kompetenz														
1.3.	Führungskompetenz														
1.4.	Marketinginstrumente einsetzen														
1.4.2.	Marketinginstrumente einsetzen														
1.5	Controlling und Berichtswesen führen														
1.5.1-5.	Kennzahlen im Arbeitsbereich														
2	Beschaffen und Zubereiten der Produkte														
2.1.	Lager nach Vorgaben bewirtschaften														
2.1.1.	Lager vorbereiten														
2.1.6.	Warenbeschaffung														
2.1.2-3.	Lieferungen annehmen														
2.1.5.	Lager bewirtschaften														
2.2.	Produkte fachgerecht auf- und zubereiten														
2.2.1.	Arbeitsplatz vorbereiten														
2.2.8.	Produkte aufbereiten														
2.2.9.	Produkte zubereiten														
2.2.10.	Geräte für Warmgetränke vorbereiten														
2.2.10.	Getränkzubereitung (Softgetränke)														
2.2.10.	Warm-Getränkzubereitung (Kaffee-Spezialitäten, Milchgetränke, Tee)														
3	Präsentieren und Verkaufen der Produkte sowie Beraten der Gäste														
3.1.	Produkte anrichten, gestalten und präsentieren														
3.1.2.	Verkaufshilfen														
3.1.3.	Gestaltungselemente														
3.1.4.	Sensork														
3.1.5.	Point of Sale (PoS)														
3.2.	Produkte verkaufen, Gäste beraten und betreuen														
3.2.1-4.	Verkauf und Gästeberatung														
3.2.5.	Gastraupflege und Gästebetreuung														
3.2.7.	Feedbackkultur														
3.2.8.	Kassensystem														
4	Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit						10						10		
4.1.	Arbeitsicherheit und den Gesundheitsschutz sicherstellen (Einzelne Teilziele sind nur einmal zu prüfen)														
4.2.	Umweltschutz und Nachhaltigkeit sicherstellen														
4.4-5.	Persönliche und betriebliche Hygiene sicherstellen														
4.6.	Wertehaltung sicherstellen														
2	Methodenkompetenzen						20						20		
2.1.	Arbeitstechniken und Entscheidungsfindung														

Legende:
 Beobachten und Bewerten

Der zeitliche Umfang einer IPA ist auf 40 bis 80 Stunden festgelegt.
Empfehlung: Die IPA soll 40 Stunden dauern, was 5 Arbeitstagen entspricht.

Dies ist ein Hilfsmittel zur Planung der IPA-Woche. Die Detailangaben entnehmen Sie dem IPA-Protokoll.
 In der ersten Spalte sind die betrieblichen Ausbildungsziele (d.h. die Leistungsziele) der dreijährigen beruflichen Grundbildung ersichtlich.
 In den Spalten rechts der Leistungsziele sind die zehn Prüfungstage dargestellt. Dabei ist ersichtlich, welche Aufgabenfelder von der Kandidatin oder dem Kandidaten bearbeitet werden.
 In den Feldern, die "dunkelgrün" eingefärbt sind, bewertet der Bildungsverantwortliche im Betrieb die Leistungen der Kandidatin oder des Kandidaten im IPA-Protokoll.