



## **Beruf Fachkraft im Gastgewerbe**

### **Ergebnisübersicht MYSKILLS**

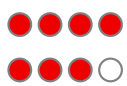
**Name:**

**Geburtsdatum:**

**Testdatum:** 12.04.2019 **Testsprache:** Deutsch

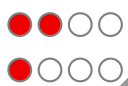
Der Test erfasst berufliches Handlungswissen in sechs zentralen Handlungsfeldern des Berufs Fachkraft im Gastgewerbe. Die Testung erfolgt durch Fragen zu berufstypischen Handlungssituationen am Computer. Die Handlungsfelder und -situationen sind aus den maßgeblichen Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen abgeleitet. Nachfolgend die Ergebnisse:

#### **Berufliches Handlungswissen**



Hohes

Mittleres  
bis hohes



Mittleres

Nicht nachweisbares  
bis mittleres



Nicht nachweisbares

#### **Reinigungsarbeiten durchführen (Housekeeping)**



Gästezimmern, Nasszellen und öffentlichen Bereiche reinigen. Arbeits- und Reinigungsmittel korrekt anwenden und arbeitstypische Maschinen korrekt nutzen. Im Wäschelager arbeiten.

#### **Veranstaltungen vorbereiten und im Warenlager arbeiten**



Vorbereitende und begleitende Arbeiten für Veranstaltungen im und außer Haus sowie für den Service im Restaurant durchführen. Getränkeausgabe auffüllen.

#### **In der Küche helfen**



Bei der Herstellung kalter Speisen, der Lebensmittelvorbereitung und der Vorbereitung von Buffets unterstützen. Kenntnisse der Schneidwerkzeuge, der Lebensmittelhygiene und der küchenspezifischen Bedarfsartikel anwenden. Arbeiten in der Spülküche durchführen und die Küche reinigen. Waren sachgerecht lagern.

#### **Im Service arbeiten**



Im Speisen- und Getränkeservice arbeiten. Gäste begrüßen, Bestellungen aufnehmen und Getränke zubereiten. Tische decken und den Gästen Speisen und Getränke servieren.

#### **An der Rezeption arbeiten**



An der Rezeption Gäste begrüßen, ihre An- und Abreise organisieren sowie Rechnungen und Gästewünsche bearbeiten. Reservierungen und Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten oder weiterleiten.

#### **Service leiten**

**Nicht bewertbar**

Personaleinsatzpläne erstellen. Personal führen und das Team anleiten. Tischpläne für Reservierungen erstellen. Veranstaltungen planen und organisieren. Rechnungen und Reklamationen bearbeiten. Im Service am Tisch des Gastes anspruchsvolle Aufgaben (wie Rotweinservice, Fisch filetieren) übernehmen.



**MYSKILLS**  
BERUFLICHE KOMPETENZEN  
ERKENNEN



**Bundesagentur für Arbeit**  
Agentur für Arbeit

bringt weiter.

## **Beruf Fachkraft im Gastgewerbe**

### **Ergebnisübersicht MYSKILLS**

#### **Hinweise zu Testinhalten**

Der Test besteht aus mehr als 100 Fragen zu berufstypischen Handlungssituationen. Pro Handlungsfeld werden mindestens 20 Fragen in geschlossenem Frageformat gestellt. Die Bearbeitungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Der Test wurde von Fachexperten erstellt. Die Unterteilung in Handlungsfelder orientiert sich an den curricularen Inhalten der Berufsausbildung und der Berufspraxis. Handlungssituationen werden über Texte, Bilder und Videos dargestellt.

#### **Hinweise zur Interpretation der Ergebnisse**

Der Test erfasst berufliches Handlungswissen anhand von Fragen zu Handlungen in berufstypischen Anforderungssituationen.

Dabei nicht geprüft werden:

- Praktische Handlungsausführung und Methodenkompetenz
- Problemlösungskompetenz
- Motivation, Selbst- oder Sozialkompetenz
- Deutschkenntnisse

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.arbeitsagentur.de/MYSKILLS>

