

# **ZERTIFIKAT**

## **über die Teilnahme am Berufsbildungsbereich**

---

Herr  
**MAX MUSTERMANN**

---

**geb. 01.01.1992**

hat vom 01.01.2010 bis zum 31.12.2012  
den Berufsbildungsbereich des AWO V.I.B.  
**mit Erfolg** absolviert

Dillingen, den xx. xx. xxxx

Der Fachausschuss:

---

Vertreter des AWO  
V.I.B.

---

Vertreter der Bundesagentur  
für Arbeit

---

Vertreter des überörtlichen  
Trägers der Sozialhilfe

# **ZERTIFIKAT**

## **über die erworbenen Qualifikationen im Berufsbildungsbereich**

---

**Herr MAX MUSTERMAN, geb. 01.01.1992**

hat in der Zeit vom 01.01.2010 bis zum 31.12.2012  
folgende Kenntnisse und Fähigkeiten erworben:

### **Küche**

- Unfallverhütung und Sicherheitsvorschriften anwenden
- Hygienegrundsätze anwenden
- Industriegeschirrspülmaschine bestücken, ausräumen und säubern
- Maschinen und Arbeitsgeräte säubern
- Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien umweltschonend entsorgen

### **Hauswirtschaft**

#### **Reinigung und Pflege von Räumen**

- Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unterscheiden und einsetzen
- Räume reinigen und pflegen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren
- Maschinen und Arbeitsgeräten nutzen

#### **Reinigung und Pflege von Textilien**

- Reinigungs- und Pflegemittel unterscheiden und anwenden unterschiedlicher Techniken und Verfahren anwenden

Dillingen, den xx. xx. xxxx

Der Fachausschuss:

---

Vertreter des AWO  
V.I.B.

---

Vertreter der Bundesagentur  
für Arbeit

---

Vertreter des überörtlichen  
Trägers der Sozialhilfe

# **ZERTIFIKAT**

## **über die erworbenen Qualifikationen im Berufsbildungsbereich**

---

**Herr MAX MUSTERMAN, geb. 01.01.1992**

hat in der Zeit vom 01.01.2010 bis zum 31.12.2012  
folgende Kenntnisse und Fähigkeiten erworben:

### **Küche**

- Unfallverhütung und Sicherheitsvorschriften anwenden
- Hygienegrundsätze anwenden
- Industriegeschirrspülmaschine bestücken, ausräumen und säubern
- Maschinen und Arbeitsgeräte säubern
- Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien umweltschonend entsorgen

### **Hauswirtschaft**

#### **Reinigung und Pflege von Räumen**

- Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unterscheiden und einsetzen
- Räume reinigen und pflegen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren
- Maschinen und Arbeitsgeräten nutzen

#### **Reinigung und Pflege von Textilien**

- Reinigungs- und Pflegemittel unterscheiden und anwenden unterschiedlicher Techniken und Verfahren anwenden

---

## **Gastronomie**

### **Zubereitung von Speisen**

- Waren entsprechend den Lagervorschriften einlagern
- Lagerbestände kontrollieren
- unterschiedliche Lebensmittel und vorgefertigter Produkte kennen
- Lebensmitteln zur Verarbeitung vorbereiten
- Einfache Speisen nach Rezepten zubereiten

### **Eindecken von Tischen**

- Besteck und Geschirr kennen und unterscheiden
- Servietten falten
- Tische unter Berücksichtigung der Menüvorgabe eindecken

### **Umgang mit Gästen**

- Kommunikations- und Verhaltensregeln im Umgang mit Gästen kennen
- Bestellungen aufnehmen
- Speisen und Getränke servieren und ausheben
- Zahlungsmittel und betrieblichen Kassensystems kennen und anwenden

## **Übergreifende Kenntnisse**

- Erstbelehrung nach HACCP
- Erste Hilfe

## **Bemerkungen**

- Betriebspraktikum bei Firma Meier Gastronomie
- Ausgelagerter Berufsbildungsbereich bei der Bundesagentur für Arbeit

Dillingen, den xx. xx. xxxx

Der Fachausschuss:

---

Vertreter des AWO  
V.I.B.

---

Vertreter der Bundesagentur  
für Arbeit

---

Vertreter des überörtlichen  
Trägers der Sozialhilfe