Download am 14.07.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/10378/albanien/fachkraft-im-hotel-tourismusbereich-(qualifikationsstufe-3)/01-09-2012

Berufsprofil

Fachkraft im Hotel-Tourismusbereich (Qualifikationsstufe 3)

Bezeichnung in Landessprache:

Hoteleri-Turisëm (Niveli 3)

Land:

Albanien

Gültigkeit:

seit 01.09.2012

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Nach erfolgreichem Abschluss der Berufsausbildung im Bereich „Hotel-Tourismus“, Stufe I ist der/die Schüler/in befähigt, die folgenden Fachkompetenzen anzuwenden:

- professionelle Kommunikation mit Kunden/innen und Kollegen/innen
- Zubereitung von Vorspeisen und Saucen
- Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Meeresfrüchtesortimenten
- Dekoration und Zubereitung von Kuchen
- Heiße und kalte Gerichte servieren
- Zubereitung von kalten und heißen Getränken in der Bar
- Beratung des Kunden über kulturelle Aktivitäten und Reiserouten für Reisen und Tourismus etc.

Fachliche Kompetenzen des Schülers/ der Schülerin nach Beendigung der Ausbildung in der Fachrichtung „Koch-Konditor“, Stufe II:

Download am 14.07.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/10378/albanien/fachkraft-im-hotel-tourismusbereich-(qualifikationsstufe-3)/01-09-2012

- anatomische Aufteilung des Fleisches
- Zubereitung von dunkelnen Basissaucen und Bechamelsauce
- Teig zubereiten und verschiedene Teigsorten kochen
- Zubereitung von Fondan, Schokolade, Karamell und Zuckerprodukten
- Zubereitung von Backsortimenten
- Zubereitung von albanischen und internationale Speisen etc.

Fachliche Kompetenzen des Schülers/ der Schülerin nach Beendigung der Ausbildung in Bereich "Hotel-Tourismus“, Stufe III:

- Entwicklung eines Geschäftsplans für Lebensmittel- und Getränkeunternehmen
- Bewertung der Ergebnisse des Jahresabschlusses (Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung und Kosten) als Maß für den Unternehmenserfolg
- Umsetzung der Rechtsgrundlage für berufliche Tätigkeiten im Hotel- und Tourismusbereich
- Analyse des Tourismusmarktes (Produktmarkt, Nachfrage, touristisches Angebot und Kosumentenverhalten)
- Analyse der mikro- und makroökonomischen Auswirkungen auf den Hoteltourismus
- Erstellen des Angebots an Speisen und Getränken entsprechend den Arten von Aktivitäten und Veranstaltungen etc.

Zentrale Inhalte:

Der Lehrplan für die Ausbildung als Fachkraft im Hotel-Tourismusbereich ist wie folgt aufgeteilt:

Unterrichtsfächer	Stufe I (Halbqualifizierte Fachkraft)		Stufe II (Qualifizierte Fachkraft)	Stufe III
	Klasse 10	Klasse 11	Klasse 12	Klasse 13
Allgemeinbildende Fächer	Stunden / Woche	Stunden / Woche	Stunden / Woche	Stunden / Woche

Download am 14.07.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/10378/albanien/fachkraft-im-hotel-tourismusbereich-(qualifikationsstufe-3)/01-09-2012

Albanische Sprache und Literatur	2	1	2	2
Fremdsprache	2	2	2	2
Fremdsprache 2 (freie Wahl)	2	2	2	2
Sozialkunde	2			
Geschichte	1	1		2
Geographie				2
Mathematik	2	1	2	2
Physik	2	1		
Chemie	1	2		
Biologie				2
Informations- und Kommunikationstechnologie	1	1	1	
Sport	2	1		
Wahlfach		1	1	2
Unterrichtsstunden gesamt/ Jahr	540	374	272	510
Berufsbezogene Fächer				
Organisation von Hotelunternehmen	2	2		
Technologie in der Küche	4			

Download am 14.07.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/10378/albanien/fachkraft-im-hotel-tourismusbereich-(qualifikationsstufe-3)/01-09-2012

Tourismus und Umwelt	2			
Kenntnisse zu Getränken		2		
Kulturelles und historisches Erbe		2		
Grundlagen des Unternehmertums			2	
Lebensmittel			2	
Elemente des Tourismusmarketings			1	
Ästhetik und spezielle Dienstleistungen im Restaurant und in der Bar			2	
Grundlagen des Unternehmertums				2
Umwelt und nachhaltige Entwicklung				1
Geographie im Tourismusbereich				2
Tourismuswirtschaft				2
Buchhaltung				2
Unterrichtsstunden gesamt/ Jahr	288	204	238	306
Praxisanteil				

Download am 14.07.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/10378/albanien/fachkraft-im-hotel-tourismusbereich-(qualifikationsstufe-3)/01-09-2012

Pflichtmodule der Berufspraxis	5	10	12	5
Wahlmodule der Berufspraxis	1	2	3	1
Praktische Unterrichtsstunden gesamt/ Jahr	216	408	510	204

Praxisanteil und Ort:

Während der gesamten Ausbildung ist der Praxisanteil wie folgt vorgesehen:

1. Ausbildungsjahr 216 Unterrichtsstunden (6 Unterrichtsstunden / Woche)
2. Ausbildungsjahr 408 Unterrichtsstunden (12 Unterrichtsstunden / Woche)
3. Ausbildungsjahr 510 Unterrichtsstunden (15 Unterrichtsstunden / Woche)
4. Ausbildungsjahr 206 Unterrichtsstunden (6 Unterrichtsstunden / Woche)

Der praktische Unterricht findet sowohl in entsprechenden Labors in der Schule als auch im Unternehmen statt; immer unter der Voraussetzung, dass entsprechende Räumlichkeiten in der Schule vorhanden sind oder eine Zusammenarbeit zwischen der Schule und einem Unternehmen besteht.

Ausbildungsdauer:

1 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

- Für die Qualifikationsstufe I im Bereich "Hotel-Tourismus" dauert diese Ausbildung zwei Jahre
- Für die Qualifikationsstufe II der Fachrichtung "Koch-Konditor" dauert die Ausbildung nach dem Abschluss der Stufe I noch ein weiteres Jahr

Download am 14.07.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/10378/albanien/fachkraft-im-hotel-tourismusbereich-(qualifikationsstufe-3)/01-09-2012

- Für die Qualifikationsstufe III im Bereich "Hotel-Tourismus" dauert diese Ausbildung noch ein weiteres Jahr

Ausbildungsregelung im Original:

al_Hotel-Tourismus-Niveli I-2010_al_0 343.00 KB

al_Hotel-Tourismus-Niveli III_2010_al 257.01 KB

al_Konditor-Niv II_2010_al_0 300.45 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Staatlicher Lehrplan