

# Das Berufsförderungswerk München

Das BFW München ist eine gemeinnützige und überbetriebliche Einrichtung der beruflichen Rehabilitation. Es hat seinen Hauptsitz in Kirchseeon und mehrere Geschäftsstellen im südbayerischen Raum.

Wir sind spezialisiert auf die berufliche Bildung und die Teilhabe am Arbeitsleben von Menschen mit besonderem gesundheitlichen und/oder sozialen Unterstützungsbedarf. Das vielfältige Bildungsangebot orientiert sich an den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes.

Unser Unternehmensziel ist die berufliche (Neu-)Orientierung und die dauerhafte Wiedereingliederung von Rehabilitandinnen und Rehabilitanden in Arbeit, Beruf und Gesellschaft.

## Dieses Ziel wird erreicht durch:

- breit gefächerte Ausbildungsangebote
- sozialpädagogisch ausgerichtete Lehrgangsbetreuung
- handlungsorientierte Unterrichtsmethoden
- behindertengerechte bauliche und technische Vorkehrungen

# Ihr Weg zu uns

## Anreise mit dem Auto:

Verlassen Sie den Autobahnring München-Ost (A 99) an der Ausfahrt „Haar“ und fahren Sie dort auf die Bundesstraße B 304 in Richtung Ebersberg/Wasserburg. In Kirchseeon folgen Sie bitte dem Hinweisschild „Berufsförderungswerk“.



## Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Sind Sie am Haupt- oder Ostbahnhof München angekommen, steigen Sie bitte um in die S-Bahn Richtung Ebersberg oder Grafing-Bahnhof (S 4). Vom Bahnhof Kirchseeon sind es noch etwa 15 Gehminuten bis zum Berufsförderungswerk.



© meuch.com Stand 2|2019 1.2.1.14\_BEE-HG\_2019\_RZ04



**BFW**  
**münchen**  
Berufsförderungswerk München



## BELASTUNGSPROBUNG IM ECHTBETRIEB (BEE-HG)

Praxis-Assessment für Tätigkeiten  
in Hotellerie und Gastronomie unter  
realen Arbeitsbedingungen



**BFW**  
**münchen**



**Deutsche**  
**Berufsförderungswerke**  
Bundesverband



Berufsförderungswerk München  
gemeinnützige Gesellschaft mbH  
Moosacher Straße 31  
85614 Kirchseeon  
Telefon 08091/51-0  
Telefax 08091/51-1000  
info@bfw-muenchen.de

[www.bfw-muenchen.de](http://www.bfw-muenchen.de)

**Für eine starke Zukunft!**  
Assessment · Qualifizierung · Integration

## Angebot und Zielgruppe

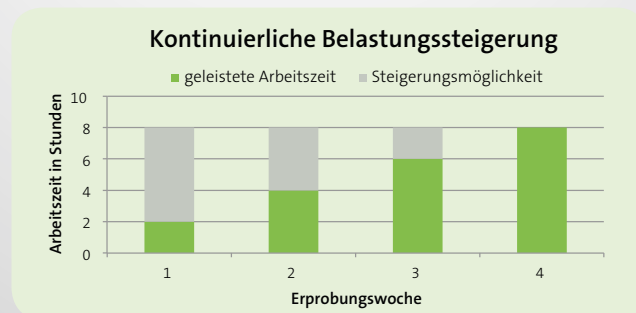
- Die Belastungserprobung ermittelt das Ausmaß der Anforderungsbewältigung von Arbeitsaufgaben und -situationen im Echtbetrieb. Dieses Vorgehen hat den großen Vorteil, dass die Erprobung unter realen Arbeitsbedingungen erfolgt, und damit diagnostisch aussagekräftiger ist als ein Assessment unter künstlichen bzw. simulierten Bedingungen. Erprobung im Echtbetrieb bedeutet auch die Berücksichtigung von Schicht- und Wochenendarbeiten, wie sie im wirklichen Arbeitsleben vorkommen.
- Die Belastungserprobung ist im BFW München **nur für folgende Berufsgruppen möglich**: Köche, Beiköche, Hotelfachleute und Hotelkaufleute.

## Ziele

Das Ziel der Belastungserprobung ist es, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer hinsichtlich der Bewältigung von Anforderungen in einer modernen Großküche oder in einem Hotelbetrieb zu beurteilen. Die Maßnahme versteht sich als praxisbezogenes Assessment im Sinne einer „Arbeits- und Belastungserprobung“ mit stufenweiser Beanspruchungssteigerung für oben genannten Tätigkeitsbereich in realem Umfeld. Durch die Erprobung soll festgestellt werden, ob die bisherige Tätigkeit weiter ausgeübt werden kann oder nicht; und wenn ja, in welchem Umfang (z. B. in Voll- oder Teilzeit). Die Belastung wird hierbei stufenweise nach den individuellen Voraussetzungen so weit gesteigert, bis eine mindestens 8-stündige Tagesarbeitszeit sowie Schicht- und Wochenendarbeit gegeben sind.

## Ablauf der Erprobung

Vor Beginn der Maßnahme führt der Praxisverantwortliche mit der Teilnehmerin/dem Teilnehmer ein Vorstellungsgespräch und erläutert im Erstkontakt das weitere Vorgehen. Die Arbeitsbelastung bezogen auf die Arbeitszeit und -aufgaben wird in der praktischen Erprobung sukzessive gesteigert und richtet sich nach den jeweiligen individuellen Voraussetzungen.



## Erprobungsbereich

### 1. Arbeitsaufgaben aus dem Tätigkeitsfeld „Küche“

Die Küche des Berufsförderungswerkes wird in Eigenregie bewirtschaftet und ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet. Rehabilitanden (Pendler und Internatsuntergebrachte) und Mitarbeiter der Einrichtung besuchen die Kantine. Seminar-Teilnehmern und Gästen der Geschäftsleitung steht der Gäste-speisesaal zur Verfügung.

Das Frühstück und Abendessen wird für ca. 300 Gäste pro Tag in Buffetform angeboten. Mittags werden verschiedene Kostformen wie Vollkost, vegetarische Kost, leichte Vollkost und spezielle Sonderkostformen angeboten. Das umfasst ca. 750 Essen pro Tag.

Der Conveniencegrad ist äußerst gering und beläuft sich auf ca. 10%. Somit eignet sich die Belastungserprobung auch für Arbeitnehmerinnen/Arbeitnehmer aus dem à la carte Bereich.

Die Arbeitsaufgaben der Erprobung richten sich nach der Qualifikation und den gesundheitlichen Voraussetzungen der Teilnehmer und müssen in einer vorgegebenen Zeit erledigt werden. Hierzu zählt die Zubereitung der Speisen unter Berücksichtigung von Warenüberhängen aus Vormahlzeiten, Bestandskontrollen im Lager, Essensausgabe, Umsetzung der Hygiene-Vorgaben, etc.

### 2. Arbeitsaufgaben aus dem Tätigkeitsfeld „Hotel“

Die Arbeit im Hotelfach ist sehr abwechslungsreich und beinhaltet unterschiedliche Tätigkeitsbereiche von der Begrüßung bis zur Verabschiedung der Gäste an der Rezeption, der Erledigung des gesamten Schriftverkehrs mit Kunden und Lieferanten, der Kalkulation der Preise, der Personalverwaltung und Buchführung. In vielen Fällen werden die Fachkräfte des Hotels auch im Restaurantservice, im Bereich der Speisen- und Getränkeausgabe, der Warenwirtschaft sowie der Ausstattung und Reinigung der Hotelzimmer eingesetzt.

Bei der täglichen Arbeit im Hotelfach muss das Personal auch unter Zeitdruck flexibel und ruhig reagieren und stets gute Umgangsformen bewahren. Freundliches, zuvorkommendes und kundenorientiertes Auftreten ist dabei unerlässlich.

Die Arbeitsaufgaben der Erprobung richten sich auch hier nach der Qualifikation und den gesundheitlichen Voraussetzungen der Teilnehmer und dem vorgegebenen Zeitrahmen. Dazu zählen Rezeptionstätigkeiten im Schichtbetrieb, Veranstaltungsplanung und -durchführung, Frühstücks-, Mittags- und Veranstaltungsservice sowie Bestückung und Kontrolle der Räume.

## Ihr Nutzen

Das Maßnahmenergebnis wird in einem Bericht dokumentiert und umfasst folgende Punkte:

1. Einleitung
2. Schulischer und beruflicher Werdegang (sofern relevant)
3. Bisherige Arbeitsbiografie
4. Verlauf der Maßnahme (z. B. Beschreibung von besonderen Situationen, insbesondere Verhaltensauffälligkeiten)
5. Ergebnis der „Praktischen Erprobung“ unter Berücksichtigung der gesundheitsbezogenen Selbsteinschätzung der Teilnehmerin/des Teilnehmers
6. Abschließende Beurteilung: konkrete Eignungsaussage darüber, ob die bisherige Tätigkeit noch ausgeübt werden kann und wenn ja, in welchem Umfang. Wenn eine weitere Ausübung nicht möglich ist, werden die Gründe dafür aufgeführt.

## Dauer

Die Belastungserprobung im Echtbetrieb dauert insgesamt vier Wochen, wobei eine Verlängerung im Bedarfsfall (z. B. krankheitsbedingten Ausfällen) und nach Rücksprache mit dem Auftraggeber möglich ist.

## Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.

Telefon 080 91/51-33 62  
Telefax 080 91/51-11 09  
Email a.kunz@bfw-muenchen.de

Anmeldung unter  
Telefon: 080 91/51-10 69 und -10 70