



ergab
ERFURTER GASTRO BILDUNG

PEREO [HOGA]

**PERSÖNLICHKEITSEIGNUNGSORIENTIERUNG
FÜR DIE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE**

Inhaltsverzeichnis

Seite

- 1 | Grußwort
- 2 | Was ist PEREO_{HOOG}?
- 4 | Zielgruppen und Anwendungsbereiche für PEREO_{HOOG}
- 6 | PEREO_{HOOG} Softskill
- 8 | PEREO_{HOOG} praxisnah
- 12 | Was kostet PEREO_{HOOG}?
- 13 | Sie wollen PEREO_{HOOG} testen?



ergab

ERFURTER GASTRO BILDUNG



Dadurch kennen wir die differenzierten Anforderungen der Unternehmen an Ihre Mitarbeiter und Führungskräfte genau und sind in der Lage, dieses Wissen in Form unserer Persönlichkeitseignungsorientierung PEREO_{HOOG} an Sie weiterzugeben.

Im Kompetenzzentrum für die Hotellerie und Gastronomie der Erfurter Gastro Bildung haben sich Gastronomie-Experten, Wissenschaftler und Personalverantwortliche repräsentativer Unternehmen intensiv mit den unterschiedlichen Betriebstypen, Tätigkeiten und deren Anforderungen an die Mitarbeiter befasst. Der Fokus der angestellten Analysen lag dabei auf die Bestimmung der für das Gastgewerbe wichtigsten Persönlichkeitseigenschaften und der Entwicklung geeigneter Messinstrumente.

In detaillierten Befragungen wurden die typischen, prägenden Aufgaben und die sich daraus ergebenden konkreten Anforderungen an Fach- und Führungskräfte ermittelt. Aufgrund der Bandbreite gastgewerblicher Angebote wurden diese separat für die Betriebstypen Restaurants, Spitzenhotellerie, Hotellerie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Cateringunternehmen, Schankwirtschaften und Cafés analysiert.

Wir sind stolz darauf, die Ersten zu sein, die die Analyse der entscheidenden branchenrelevanten Anforderungen an gastgewerbliche Fach- und Führungskräfte in eine einzigartige, wissenschaftlich und fachlich fundierte Testumgebung eingebunden haben.

Ich lade Sie ein, sich vom Nutzen unserer PEREO_{HOOG} zu überzeugen und sich selbst oder Ihre Auszubildenden, Bildungsteilnehmer, Bewerber oder Mitarbeiter „profilen“ zu lassen.

Heiko Schüler

Projektmanager Kompetenzzentrum für die Hotellerie und Gastronomie



Impressum:
Erfurter Gastro Bildung
Witterdaer Weg 3
99092 Erfurt

Telefon 0361 42074-0
Telefax 0361 42074-32
E-mail pereo@ergab.de
Internet www.pereo-hoga.de

PEREO_[HOGA] ist eine speziell für die Hotellerie und Gastronomie sowie angrenzende Dienstleistungsbereiche entwickelte, praxisgerechte und ortsunabhängig durchführbare Eignungsanalyse.

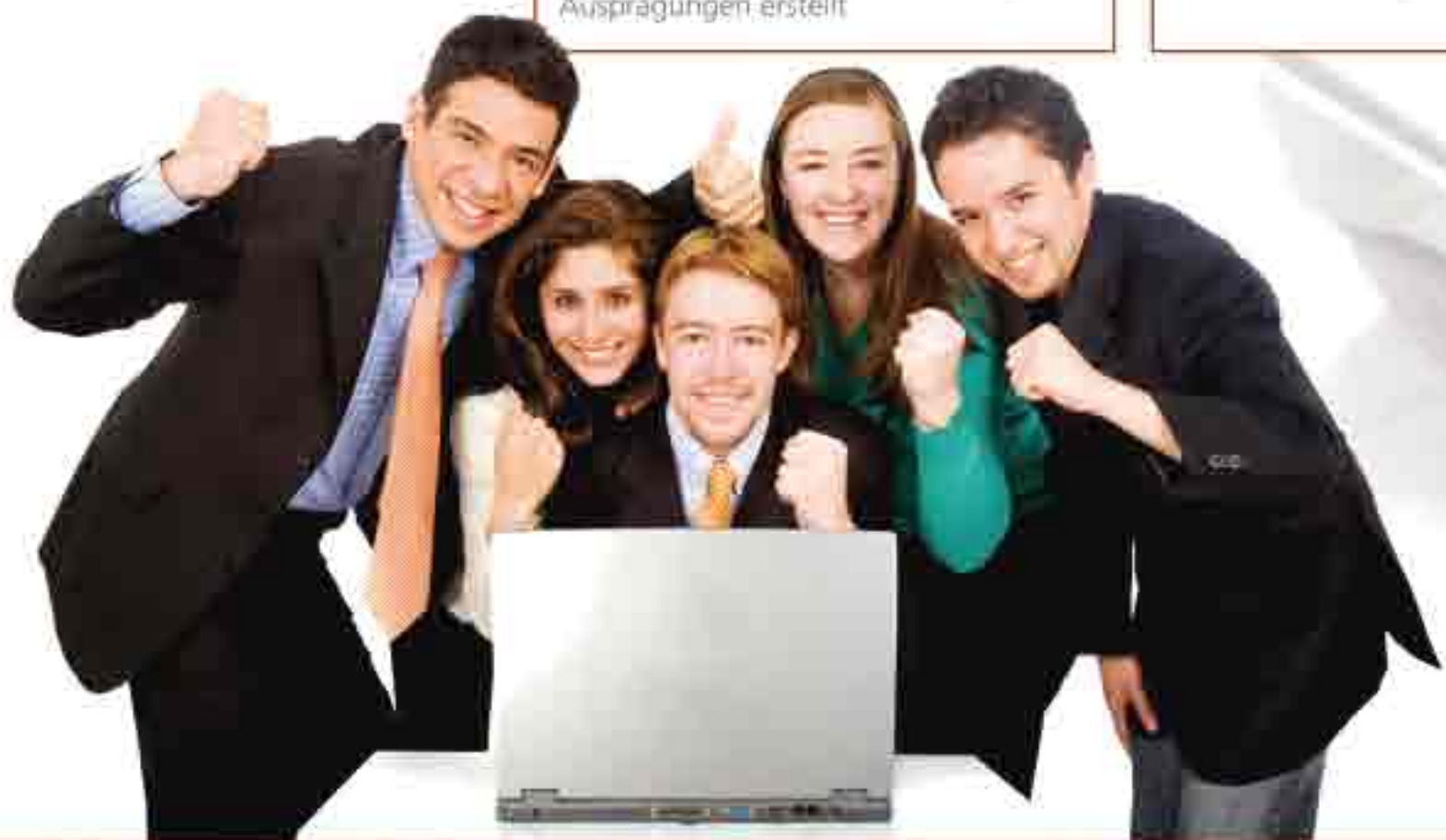
PEREO_[HOGA] besteht aus zwei Testverfahren:

PEREO_[HOGA] softskill

Eignungsorientierung hinsichtlich wesentlicher HOGA-typischer Soft Skills (Persönlichkeitskompetenzen); es wird ein Persönlichkeitsprofil mit exakter Darstellung der Ausprägungen erstellt

PEREO_[HOGA] praxisnah

Eignungsorientierung hinsichtlich praxisnaher, HOGA-typischer Fachkompetenzen; praxisorientierte Fähigkeiten und Kenntnisse werden analysiert



Über welche Eigenschaften sollten Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie verfügen?

Bei oberflächlicher Betrachtung scheint die Beantwortung dieser Frage sehr simpel. Man nehme alle guten Eigenschaften, multipliziere diese mit dem Ausprägungsfaktor 100% und erhalte als Ergebnis die Anforderungen, die Bewerber, Auszubildende, Fach- oder Führungskräfte der Branche erfüllen sollten.

Ein verlockender Wunsch; leider weder realistisch noch sachlich korrekt, denn solche Ideale sind nicht verfügbar. Darüber hinaus ist eine starke Ausprägung bestimmter Persönlichkeitseigenschaften oftmals nicht notwendig – ja manchmal sogar hinderlich für eine optimale und anforderungsgerechte Bewältigung der betrieblichen Aufgaben.

Relevante Persönlichkeitseigenschaften haben für unterschiedliche Berufe, Betriebstypen und konkret ausübende Tätigkeiten auch unterschiedlich „optimale“ Ausprägungsgrade. Im Ergebnis des Testverfahrens können diese dem individuellen Profil vergleichend gegenüber gestellt werden. Dies dient als Entscheidungshilfe, für welchen gastgewerblichen Beruf, Betriebstyp und Position jemand besonders geeignet ist. Zudem werden Potentiale identifiziert, deren Entwicklung durch individuelle Qualifizierungs- und Coachingangebote gefördert werden kann.



Es ist heute eine unbestrittene Tatsache, dass die Human Resources zu den entscheidendsten Produktivitätsquellen im Wettbewerb zählen. Neben dem fachlichen Können geht es dabei zunehmend um die richtigen Persönlichkeitskompetenzen.

Die Auswahl der Mitarbeiter, ihr richtiger Einsatz, ihre immanente Qualifikation und Wertschätzung und die Motivations- und Identifikationskultur, die innovative Unternehmen auszeichnen.

Betrachtet man die HOGA-Praxis, so ist die Reflexion auf Persönlichkeitsmerkmale zur Ausführung betriebsstypischer Handlungen in ihrer Begrifflichkeit sehr heterogen, mannigfaltig, auf unterschiedlichen Abstraktionsniveaus angelegert, oft sich inhaltlich überlappend und ist auch widersprüchlich. Nicht selten wünscht man sich „sicherheitshalber“ die „Eier legende Wollmilchsau“ und hat dann genau den Mitarbeiter, der für die Vielzahl der von ihm verlangten Einzelaufgaben eben nicht der Fachmann oder die Fachfrau ist.

Verfahren, die auf wissenschaftlich sekundären konkreten betrieblichen Anforderungsprofilen beruhen und adäquate Individualprofilausprägungen nicht durch Eigenschaftsausprägungsschätzungen (Welcher Mensch kann das schon?), sondern durch die Erfassung realen Handelns und Verhaltens ermitteln, sind daher in ihrer Entwicklung nicht nur wissenschaftlich, sondern auch von wirklichem praktischen Nutzen.

Es war eine interessante Erfahrung und sinnvoll investierte Zeit, gemeinsam mit den Mitarbeitern des ergab-Kompetenzzentrums in konstruktivem Dialog ein solches Persönlichkeitseignungsorientierungsverfahren zu entwickeln.

Prof. Dr. Matthias Scharlach,
Entwickler des „PEREO_[HOGA] softskill“
innovatio GmbH, Institut für
Persönlichkeits- und Projektmanagement.



WAS IST PEREO_[HOGA]?



Sie sind:

- Schüler
- Ausbildungsplatzbewerber
- Auszubildende
- Qualifizierungs- und Aufstiegsinteressierte

Wir bieten Ihnen:

- Profiling
- Berufsorientierung
- Berufs- und Karriereberatung
- Persönlichkeits- und Wissensstandanalyse



Sie sind:

- Betriebe aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe
- Bildungsträger
- Arbeitsagenturen/ARGEn
- Zeitarbeitsfirmen, Personalvermittlungsagenturen, Assessmentcenter
- Branchennahe Dienstleistungsunternehmen

Wir bieten Ihnen:

- Bewerberauswahl
- Einstellungsempfehlungen
- Stärken- und Schwächenanalysen für Mitarbeiter
- Weiterbildungsberatung
- Persönlichkeits- und Wissensstandanalyse
- Qualifizierungs- und Förderplanung
- Ergänzung von Matching- bzw. Auswahlverfahren
- Erkennung und Darstellung von Einsatz- und Leistungspotentialen Arbeitssuchender Personen



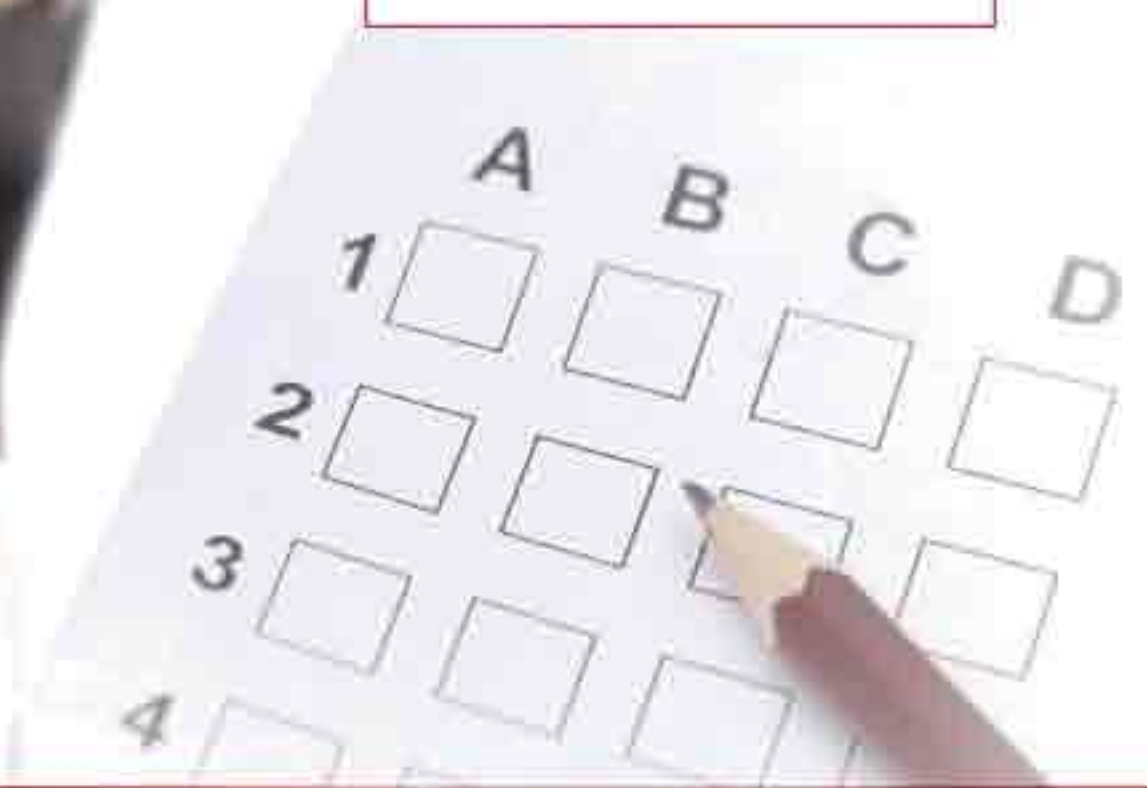
ANWENDUNGSBEREICHE



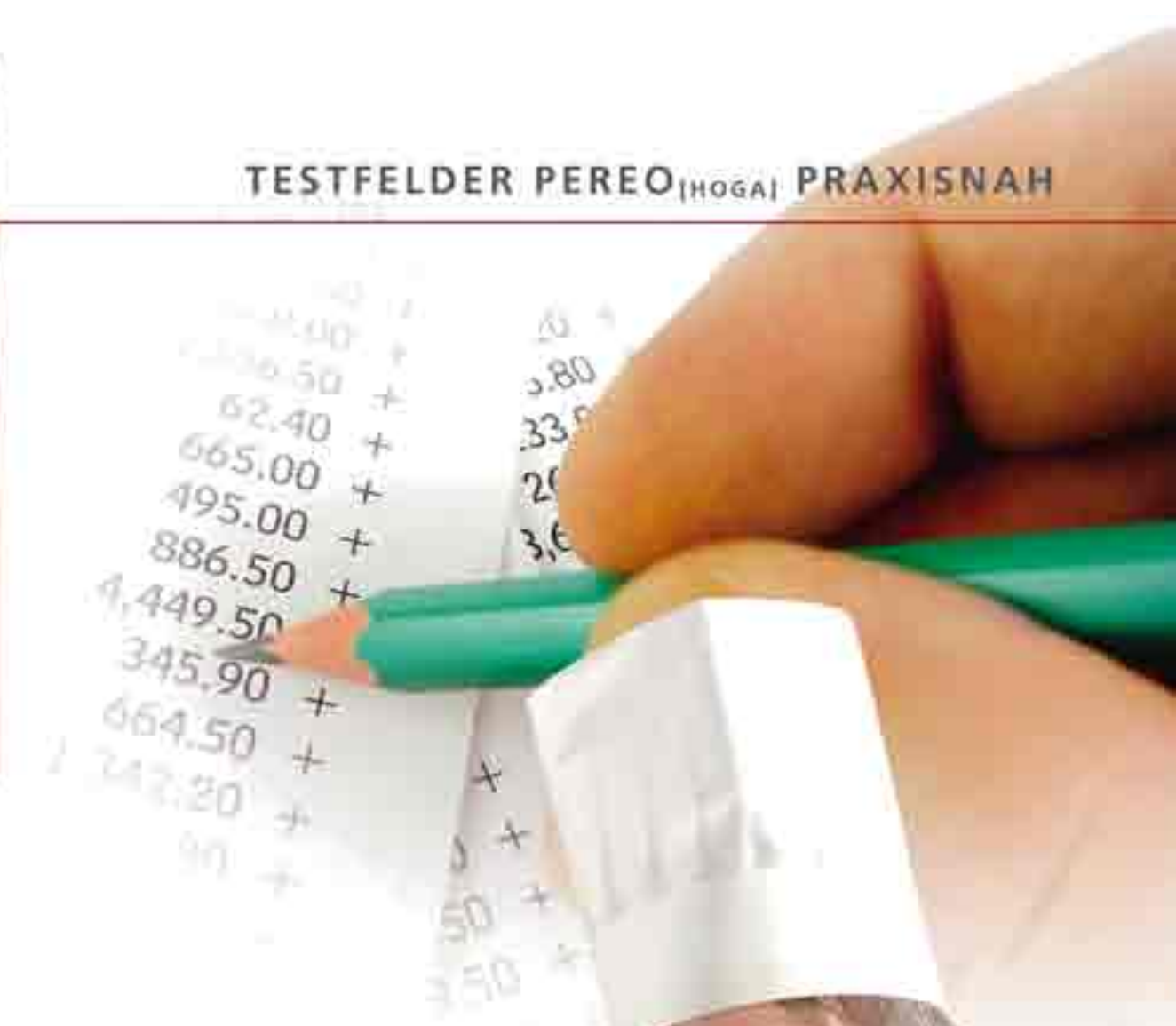
Zusätzlich zur Analyse der Soft Skills wurde die PEREO_[HOGA] Persönlichkeitseignungsorientierung um einen „praxisnahen“ Teil erweitert. Im PEREO_[HOGA] praxisnah werden fachliche Kenntnisse und Fähigkeiten getestet.

Die Ergebnisse aus PEREO_[HOGA] softskill und PEREO_[HOGA] praxisnah ergeben ein umfassendes Bild über die individuellen fachlichen und persönlichen Kompetenzen einer Person.

PEREO_[HOGA] praxisnah dient der Feststellung vorhandener, grundlegender fachlicher Kenntnisse und Fähigkeiten vor, während und nach der Ausbildung bzw. Qualifizierung von Fachkräften im Restaurant-, Küchen- und Hotelbereich.



ergab
ERFURTER GASTRO BILDUNG



1. Deutsch-Kenntnisse

- sichere Ausdrucksweise
- Sprachverständnis
- Rechtschreibung
- Grammatik
- umfangreicher Wortschatz
- souveräne Beherrschung der verbalen und nonverbalen Kommunikation

2. Mathematik

- Rechenfähigkeit
- Logik
- gastronomierelevante Mengenlehre
- Kopfrechnen
- schriftliches Rechnen
- typische Umrechnungen
- Prozentrechnung
- Aufschlags-/Abschlagsrechnung

3. Fremdsprachenkenntnisse

- Englisch
- Französisch
- Fachbegriffe
- Weitere Sprachen

4. Umgangsformen und Erscheinungsbild

- Berührungskompetenz
- Kunden- und Serviceorientierung
- passendes Erscheinungsbild
- Körperhygiene
- korrektes und situationsbedingt angemessenes Verhalten
- Höflichkeit und Taktgefühl
- Souveränität bei Tisch
- Telefon- und E-Mail-Knigge
- Kooperativität
- Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit

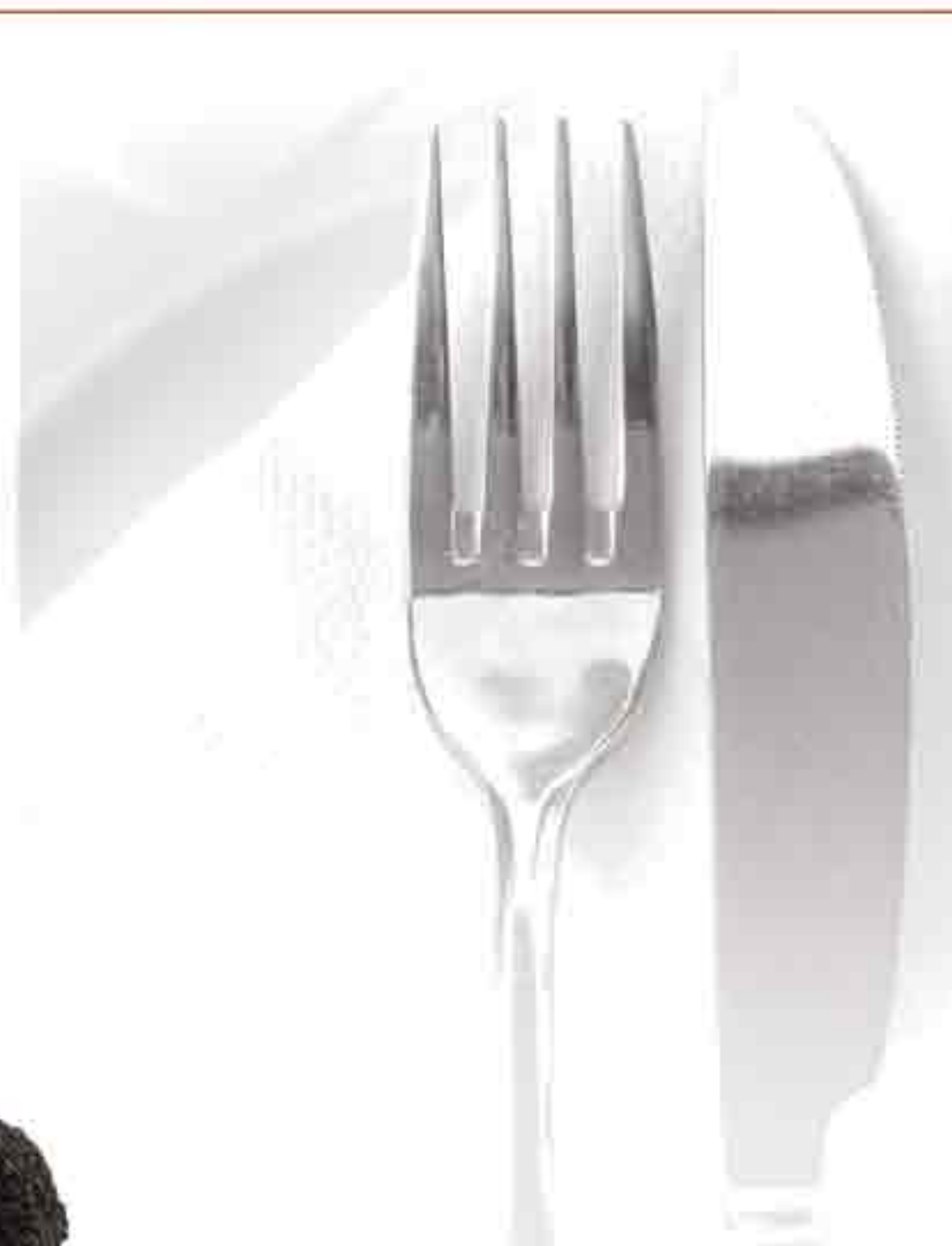
5. Warenerkennung

- Kennen von Rohstoffen und Arbeitsmitteln
- Kenntnis über eingesetzte und verwendete Produkte, Rohstoffe, Materialien und Arbeitsmittel
- Erkennen und Benennen von Speisen, Getränken, Gewürzen und branchenrelevanten Arbeitsmitteln



ergab
ERFURTER GASTRO BILDUNG

Größenverhältnisse der Abbildungen entsprechen nicht der Realität.



6. Ordnung/Sauberkeit/Systematik

- Einhaltung von Ordnung, Hygiene, Sauberkeit
- virtueller Rundgang durch Küche, Restaurant und Hotelzimmer mit Suchbildaufgaben zur Fehlererkennung



TESTFELDER

7. Die Feststellung der Fähigkeit geschmackssensorischer Differenzierung

Das Kennen und Erkennen des Geschmacks und Geruchs verschiedenster Rohstoffe, Speisen und Getränke z.B. der Aromen von Kräutern, Gewürzen, Fleisch, Fisch, Früchten, Käse, Wein und Spirituosen und deren Hervorhebung und Kombination zu kulinarischen Genüssen spielt im Gastgewerbe eine zentrale Rolle.

Diese Sinne gezielt zu nutzen und zu trainieren ist nicht nur bei Köchen, sondern auch im Servicebereich z.B. bei der fachkundigen Empfehlung von Speisen und korrespondierenden Getränken gefragt. Professionelles Verkaufen setzt ein hohes Maß an Produktwissen und damit auch eine fundierte Kenntnis über den Geruch und den Geschmack von Lebens- und Genussmitteln voraus.

Aktuelle Analysen zeigen, dass immer weniger Menschen den Ursprungsgeschmack natürlicher Rohstoffe, Produkte und Zutaten kennen und geschmacklich exakt differenzieren können. Diese Defizite wirken sich insbesondere in der Gastronomie – spürbar negativ aus.

Umso verwunderlicher war für uns die Erkenntnis, dass Bewerber für Ausbildung oder Beschäftigung in der Gastronomie auf alle möglichen Voraussetzungen und Anforderungen hin getestet werden, jedoch auf eine nicht:

ihren Geschmack.

Darauf haben wir umgehend reagiert. Erstmals werden bei einer Eignungsfeststellung auch die Fähigkeiten zur Identifizierung geschmacklicher Unterschiede ermittelt. Auf der Niveaustufe 1 sind die Basisgeschmacksrichtungen salzig, süß, bitter, sauer und umami (herzhaft, pikant) zu erschmecken. Sowohl der Testumfang als auch Niveaunterschiede sind variierbar, dadurch bekommt der Geschmackssensortest eine weitere Dimension und multiple Anwendungsmöglichkeiten.

Was kostet PEREO_(HOGA)?

Die genauen Kosten für das Absolvieren unserer Persönlichkeitseignungsorientierung entnehmen Sie bitte unserer Internetseite.

www.pereo-hoga.de

Interessenten an Mehrfachnutzungen oder Lizenznahme erfragen die speziellen Konditionen bitte beim Servicebüro der Erfurter Gaströ Bildung. Wir stehen Ihnen gern zur Verfügung und beraten Sie ausführlich über die Möglichkeiten.

Sie wollen PEREO_(HOGA) testen?

PEREO_(HOGA) ist auf einem Server hinterlegt und kann von jedem Rechner mit Internetanschluss „online“ erreicht werden. Zum Start des Tests wird ein Zugangscode benötigt.

Wenn Sie PEREO_(HOGA) testen wollen, erhalten Sie eine entsprechende Autorisierung mit den Zugangscode in unserem Servicebüro unter der Telefonnummer **0361 42074-17** bzw. per E-mail an: **pereo@ergab.de** oder Sie buchen ganz bequem Credits in unserem Onlineshop.



ergab
ERFURTER GASTRO BILDUNG

Erfurter Gastro Bildung
Witterdaer Weg 3
99092 Erfurt

Telefon 0361 42074-0
Telefax 0361 42074-32
E-mail pereoo@ergab.de
Internet www.pereoo-hoga.de

Ansprechpartner:

Service- und Verkaufsbüro
Weiterbildung
Geschäftsführung
Sekretariat Schule

Tel. 0361 42074-17
Tel. 0361 42074-14
Tel. 0361 42074-11
Tel. 0361 42074-21