



<b>MITARBEITER/IN</b> [Name]	<b>STARTDATUM</b> [Datum]	<b>PROBEZEIT BIS</b> [Datum]
<b>STANDORT / FILIALE</b> [Standort]	<b>PATE / PATIN</b> [Name]	<b>RESTAURANTLEITUNG</b> [Name]

**Willkommen bei Ember & Salt!** Dieser Plan begleitet dich durch deine ersten 10 Arbeitstage. Dein/e Pate/Patin steht jederzeit zur Verfügung — am Ende jedes Tages findet ein kurzes Feedbackgespräch (5 Min.) statt.

### TAG 1 Ankommen & Orientierung

Vollschicht mit Pate

#### BETRIEB & TEAM

- Begrüßung durch Restaurantleitung, Teamvorstellung
- Rundgang: Restaurant, Küche, Bar, Lager, Notausgänge
- Hygieneunterweisung & Händewaschpflicht
- Arbeitskleidung, Dresscode & Erscheinungsbild
- Zeiterfassung, Schlüssel & Zugangsdaten einrichten
- Arbeitsvertrag, Hausordnung, DSGVO-Merkblatt

#### MENÜKUNDE & ALLERGENE

- Speisekarte vollständig durchgehen & Struktur erklären
- Allergene je Gericht (EU-Kennzeichnungspflicht)
- Produktherkunft, Saisonalität & Philosophie
- Signature-Gerichte & Chef's Recommendations
- Getränkekarte: Weine, Cocktails, Softdrinks
- Notfallnummern & Brandschutzhinweise

### TAG 2 Setup & Reservierung

Vollschicht — beobachten & mitarbeiten

#### MISE EN PLACE & TISCHSERVICE

- Stationseinteilung & Zuständigkeitsbereiche
- Tischeindecken nach Ember & Salt Standard
- Sideboards & Servicestationen vorbereiten
- Schichtstart-Checkliste: Licht, Musik, Ambiente
- Besteck, Gläser & Wäsche auf Qualität prüfen
- Mise en place vollständig kontrollieren & freigeben

#### RESERVIERUNG & EMPFANG

- Reservierungssystem (OpenTable / ResDiary) einführen
- Tischplan verstehen & Abendplanung nachvollziehen
- Gästeempfang: Begrüßung, Begleitung, Platzierung
- Walk-in-Gäste & Wartelisten managen
- Schichtbriefing: Tagesmenü, VIPs & Besonderheiten
- Kommunikation mit Küche: Signale & Absprachen

### TAG 3 Getränke & Barkunde

Vollschicht — beobachten & mitarbeiten

#### WEINKARTE & EMPFEHLUNGEN

- Weinregionen & Rebsorten: praxisrelevante Grundlagen
- Offene Weine & Glasempfehlungen zum Gericht
- Food & Wine Pairing: Grundregeln anwenden
- Weinservice: Öffnen, Dekantieren, Einschenken
- Temperatur & Lagerung: häufige Gästefragen
- Weingläser korrekt einsetzen & präsentieren

#### COCKTAILS, APERITIFS & DIGESTIFS

- Cocktailkarte: Signature Drinks kennen & beschreiben
- Aperitifs: Negroni, Spritz & Prosecco-Varianten
- Digestifs & Whisky-Selektion vorstellen
- Alkoholfreie Alternativen & Mocktails empfehlen
- Barservice: Bestellungen korrekt aufnehmen
- Gläserkunde: welches Glas für welches Getränk?

**TAG 4 Kasse & Bestellprozess**

Vollschicht — aktiv lernen

**POS-SYSTEM & BESTELLAUFNAHME**

- POS-System einloggen & Grundfunktionen erlernen
- Bestellaufnahme: Tisch, Kurs & Sonderwünsche
- Modifikatoren & Allergiehinweise erfassen
- Storno, Rabatt & Mitarbeiterverpflegung abwickeln
- Bon drucken & Küchen-Ticket korrekt weiterleiten
- Schichtabrechnung beobachten & nachvollziehen

**ZAHLUNG & KASSENABSCHLUSS**

- Barzahlung, EC- & Kreditkarte korrekt abwickeln
- Split-Bills & Gruppenszahlungen handhaben
- Trinkgeld korrekt dokumentieren & verteilen
- Rechnungskorrektur & Nachbuchungen durchführen
- Tagesabschluss & Kassenschnitt beobachten
- Kassenclosing & Übergabeprotokoll ausfüllen

**TAG 5 Hygiene & HACCP**

Vollschicht — aktiv mitarbeiten

**LEBENSMITTELHYGIENE & DOKUMENTATION**

- HACCP-Grundlagen & Dokumentationspflicht
- Kühltemperaturen prüfen, messen & eintragen
- MHD-Kontrolle: Kühlhaus, Bar & Mise-en-Place
- Persönliche Schutzausrüstung richtig einsetzen
- Kreuzkontamination vermeiden — praktische Regeln
- Dokumentationsbögen selbstständig ausfüllen

**REINIGUNG & STATIONSORDNUNG**

- Reinigungsplan: Tische, Bar, Sideboard & Böden
- Glasspülmaschine bedienen & Polierstandard
- Besteck- & Gläserpflege nach House-Standard
- Schichtende: vollständige Stationsreinigung
- Abfallentsorgung & Mülltrennung umsetzen
- Ordnung & Sauberkeit im Arbeitsbereich

**TAG 6 Gästekommunikation**

Vollschicht — eigenverantwortlich (Beobachtung)

**BERATUNG & UPSELLING**

- Aktive Beratung: Speisen, Weine & Empfehlungen
- Upselling: Vorspeisen, Desserts, zweite Flasche
- Ember & Salt Tonalität: warm, präzise, kultiviert
- Körpersprache & Tischbeobachtung
- Wartezeiten proaktiv & souverän kommunizieren
- Umgang mit internationalen Gästen (EN)

**REKLAMATION & BESCHWERDEMANAGEMENT**

- Reklamationen ruhig & empathisch aufnehmen
- Sofortlösungen: Ersatz, Rabatt, Goodwill-Geste
- Eskalationsweg: wann Restaurantleitung einschalten
- Negative Stimmung deeskalieren
- Feedback-Dokumentation & Meldekette
- Gast aktiv nach Zufriedenheit nachfragen

**TAG 7 Mehrgängiger Service**

Vollschicht — eigenverantwortlich

**MENÜSERVICE & TIMING**

- 3- bis 5-Gänge-Service: Ablauf & Timing
- Amuse-bouche, Intermezzo & Dessert timen
- Küchenkoordination: Abfragen & Priorisieren
- Teller-Clearance & Neueindecken zwischen Gängen
- Stille Service-Signale & Tischbeobachtung
- Weinservice & Getränkebegleitung zum Menü

**BANKETTE & SONDEREVENTS**

- Bankett-Setup: Bestuhlung, Dekoration & Technik
- Eventablauf & Briefing-Dokumentation
- Gruppenservice: koordinieren & gleichzeitig
- VIP-Gäste & Sonderanforderungen managen
- Rechnungsstellung für Events & Großgruppen
- Schichtende Bankette: Abbau & Übergabe

**TAG 8 Eigenständige Stationsarbeit**

Vollschicht eigenverantwortlich

**SELBSTSTÄNDIGE STATIONSFÜHRUNG**

- Vollständige Schicht eigenständig eröffnen
- Stationscheck ohne Anleitung durchführen
- Gäste selbstständig empfangen & betreuen
- Volle Bestellkompetenz: Speisen & Getränke
- Kasse: alle Zahlungsarten ohne Unterstützung
- Stoßzeit-Management: Prioritäten setzen

**TEAMKOORDINATION & KÜCHE**

- Küchenkoordination: Timing & Sonderwünsche
- Kollegen unterstützen & Aufgaben koordinieren
- Engpässe erkennen, melden & lösen
- Außer-Haus-Bestellungen selbstständig abwickeln
- Übergabegespräch mit nächster Schicht führen
- Schichtende-Dokumentation vollständig

**TAG 9 Qualität & Markenidentität**

Vollschicht eigenverantwortlich

**EMBER & SALT STANDARDS**

- Markenwerte verstehen & leben: Wärme, Stil
- Präsentationsstandards: Teller, Gläser, Tischbild
- Serviceroutinen täglich auf Konsistenz prüfen
- „Moments of Delight“ — positive Erlebnisse schaffen
- Eigene Rolle als Markenbotschafter/in ausfüllen
- Dresscode & Erscheinungsbild täglich prüfen

**QUALITÄTSKONTROLLE & FEEDBACK**

- Gästezufriedenheit beobachten & ansprechen
- Online-Bewertungen & ihre Bedeutung
- Intern: konstruktives Qualitätsfeedback geben
- Eigene Performance-Reflexion: Stärken & Lücken
- Entwicklungsfelder für die Probezeit
- Verbesserungsvorschläge an RL weitergeben

**TAG 10 Abschluss & Feedback**

Vollschicht + Abschlussgespräch

**PRAXISTEST — VOLLE EIGENSTÄNDIGKEIT**

- Vollständige Schicht ohne Unterstützung führen
- Alle Stationen souverän & konstant bedienen
- Produktkenntnisse: mündlicher Check durch Pate
- HACCP-Dokumentation selbstständig durchführen
- Schichteröffnung & -abschluss allein abwickeln
- Stoßzeit allein meistern & Probleme lösen

**ABSCHLUSSGESPRÄCH MIT RESTAURANTLEITUNG**

- Strukturiertes Feedback durch RL & Pate
- Selbsteinschätzung durch Mitarbeiter/in
- Offene Fragen klären & Unsicherheiten besprechen
- Stärken & konkrete Entwicklungsfelder benennen
- Probezeitziele & nächste Schritte festlegen
- Einarbeitungsplan unterschreiben & einreichen

✦ **Bemerkungen / Notizen**

---



---



---



---



---

### WICHTIGE HINWEISE FÜR RESTAURANTLEITUNGEN

#### TÄGLICHES FEEDBACK

5 Minuten am Schichtende — kurz, konkret, wertschätzend. Eine Stärke und einen Verbesserungspunkt pro Tag benennen.

#### DOKUMENTATION

Checkboxes täglich abhaken. Plan nach Abschluss von beiden Seiten unterschreiben & in Personalakte aufnehmen.

#### VERLÄNGERUNG

Bei Bedarf: Einarbeitung um max. 3 Tage verlängern. Grund notieren & mit HR abstimmen.

### PROBEZEIT-BEWERTUNGSRASTER — AUSZUFÜLLEN DURCH RESTAURANTLEITUNG

#### Fachkompetenz & Produktkenntnisse

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Servicequalität & Gästeorientierung

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Kassen- & POS-Sicherheit

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Hygiene & HACCP-Disziplin

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Teamarbeit & Kommunikation

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Eigeninitiative & Lernbereitschaft

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Zuverlässigkeit & Pünktlichkeit

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

#### Auftreten & Repräsentation der Marke

Sehr gut  Gut  Entwicklungsbedarf  Nicht bewertet

### GESAMTEMPFEHLUNG DER RESTAURANTLEITUNG

- Einarbeitung erfolgreich abgeschlossen — Übernahme in den regulären Dienstplan empfohlen
- Verlängerung der Einarbeitung um \_\_\_\_\_ Tage empfohlen (Begründung in Entwicklungsnotizen)
- Probezeit-Aufhebung empfohlen — Begründung separat beilegen

### ENTWICKLUNGSFELDER & NÄCHSTE SCHRITTE — NOTIZEN DER RESTAURANTLEITUNG

#### ✓ PROBEZEIT-BEWERTUNG BESTÄTIGT & GEMEINSAM BESPROCHEN

Beide Parteien bestätigen, dass die Bewertung im Abschlussgespräch vorgelegt, erläutert und gemeinsam besprochen wurde. Der/die Mitarbeiter/in hat die Möglichkeit zur Stellungnahme erhalten.

DATUM ABSCHLUSS

UNTERSCHRIFT MITARBEITER/IN

UNTERSCHRIFT RESTAURANTLEITUNG

TT.MM.JJJJ

Name in Druckbuchstaben

Name / Funktion