IHK Trier

Prüfungsinformation für Auszubildende im Beruf

Fachmann/-frau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie

Prüfungsübersicht

	Prüfungsbereich	Dauer in Min.	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschluss-prüfung Ende 2. Ausbildungsjahr	**Produktion und Service** Spezialisierung ReVa wird berücksichtigt	90	**Arbeitsaufgabe Fachgespräch** (max. 10 Min.) (70%)	25 %
		60	**Schriftlicher Teil** der Aufgabe (30%)	
Teil 2 der gestreckten Abschluss-prüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90	**Schriftliche** Prüfung kann auf FK angerechnet werden	20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60	**Schriftliche** Prüfung kann auf FK angerechnet werden	10 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	90	**Schriftliche Teil** der Aufgaben (30%)	35 %
		240	**Arbeitsaufgabe** (70%)	
Am Ende der Ausbildung	**Teamkommunikation und Gesprächsführung**	20	**Gesprächssimulation**	10 %

Alle schriftlichen Prüfungsbereiche und Teilbereiche werden mit bundeseinheitlichen Aufgaben an bundeseinheitlichen Prüfungsterminen geprüft.

Die Abschlussprüfung Teil 1 findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt.
Die Abschlussprüfung Teil 2 findet an Ende der Ausbildung statt.

Die genauen Termine für schriftliche Prüfungen finden Sie unter: IHK-AkA.de

Alte Prüfungsaufgaben zum Üben können Sie über www.u-form-shop.de bestellen.

IHK Trier

Abschlussprüfung Teil 1
Produktion und Service (Arbeitsaufgabe / praktischer Teil)

Was wird geprüft:

1. Die Bestellung eines Gastes annehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken beraten.
2. Eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren.
3. Während der Prüfung findet ein situatives Fachgespräch statt.

Wichtig!

- Der Prüfungsbereich besteht aus zwei Teilen.
- Der **schriftliche Teil** dieser Prüfung wird mit **bundeseinheitlichen Aufgaben am Tag der schriftlichen Prüfung** durchgeführt. Er beinhaltet: Lebensmittel bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten erläutern, Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien erläutern, verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuordnen, Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten erläutern, Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes sowie die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit berücksichtigen, Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service beachten, Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einhalten.

- Praktischer Teil
  - Definition: **„Situatives Fachgespräch“ - keine Gesprächssimulation** Prüfungsteilnehmende erklären dem Prüfungsausschuss, ihre Vorgehensweise, die fachlichen Hintergründe und Lösungsalternativen zur gestellten Arbeitsaufgabe. Das situative Fachgespräch hat keinen eigenständigen Inhalt und keine eigene Gewichtung in der Bewertung.
  - **Fester Bezug zur Aufgabenstellung!** Die Arbeitsaufgabe besteht aus einer komplexen Aufgabe, mit einem in der Aufgabenstellung festgelegten Rahmen.
  - Eine Liste mit **Rezepturen von einfachen Speisen, Gerichten und Getränken** ist im Formularservice der IHK-Trier hinterlegt. https://www.ihk-trier.de/p/Formularservice-956.html
    Die Rezepturen beinhalten die Zutaten, aber nicht die Zubereitung.
  - **Arbeitsaufgabe = 90 Minuten** (incl. situatives Fachgespräch)

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:
„…(2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.
Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten…“

IHK Trier

Abschlussprüfung Teil 2

Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice (Praktisch)

Wichtig!

Folgende Punkte sind bei der Prüfungsumsetzung zu beachten:

- Der Prüfungsbereich besteht aus zwei Teilen.
- Der **schriftliche Teil** dieser Prüfung wird mit **bundeseinheitlichen Aufgaben am Tag der schriftlichen Prüfung** durchgeführt. Er beinhaltet: Angebote für Veranstaltungen kalkulieren und erstellen sowie die Durchführung einer Veranstaltung planen und dabei Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen empfehlen, Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume entwickeln, Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben, Dienstpläne und Serviceeinteilungen prüfen. **Dieser Teil ist am Tag der praktischen Prüfung bereits abgeschlossen.**
- **Praktischer Teil**: **„Arbeitsaufgabe“ –** hier sind verbindliche Vorgaben für den Ablauf der Prüfung in der Verordnung festgelegt:
  - Es ist ein **interner zeitlicher Ablaufplan** für eine vorgegebene Veranstaltung zu erstellen.
  - Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten durchführen.
  - Tisch eindecken für ein vorgegebenes Vier-Gänge-Menü.
  - Mischgetränk nach **vorgegebener Rezeptur** zubereiten. Bitte beachten, die Rezeptur beinhaltet die Zutaten, aber nicht die Zubereitung.
  - Weinservice vorbereiten – Wein präsentieren, öffnen, (dekantieren), verkosten, fachgerecht ausschenken und temperiert bereitstellen.
  - Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken servieren. Dabei übernimmt der Prüfungsausschuss die Position von Gästen.
  - Mit den Gästen ist situationsbezogen zu kommunizieren.

Bearbeitungszeit: 240 Minuten - inc. maximal 30 Min. Ablaufplan

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:

*Nach vorgegebenen Eckpunkten einen internen zeitlichen **Ablaufplan** für eine Veranstaltung mit einem Vier-Gänge-Menü und korrespondierenden Getränken zu erstellen sowie für diese Veranstaltung:*

- *Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten durchführen*
- *Tisch eindecken*
- *Mischgetränk nach vorgegebener Rezeptur zubereiten*
- *Weinservice vorbereiten*
- *Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken servieren*
- *Mit den Gästen situationsbezogen zu kommunizieren*

IHK Trier

Abschlussprüfung Teil 2

Teamkommunikation und Gesprächsführung

Wichtig!

Folgende Punkte sind bei der Prüfungsumsetzung zu beachten:

- Prüfungsmethode: **„Gesprächssimulation“**
  Prüfungsteilnehmer erhalten eine **Aufgabenstellung** für ein Teamgespräch mit Mitarbeitern oder Auszubildenden.
- In der **Vorbereitungszeit von 10 Minuten** können Lösungsansätze und ein Leitfaden für die Gesprächsführung entwickelt und notiert werden. Die Notizen dürfen im Teamgespräch verwendet werden.
- Das Teamgespräch hat einen **festen Bezug zur Aufgabenstellung,** die folgende Themengebiete umfasst: Arbeitsaufträge übermitteln, Arbeitsergebnisse Rückmelden oder Konflikte lösen.
- Die **Gesprächsleitung** ist vom **Prüfling** zu übernehmen.
- Von **3 Prüfenden** sollte **eine Person** primär die Rolle der Ansprechperson im Team übernehmen.
- Sollte die Gesprächsleitung ins Stocken geraten, kann ein Teammitglied (Prüfungsausschuss) das Gespräch durch gezieltes Nachfragen wieder beleben, bis die vorgesehene Prüfungszeit weitestgehend ausgefüllt ist.
- Bei einer Überschreitung der **Prüfungszeit von 20 Minuten**, bricht der Prüfungsausschuss das Gespräch ab.

Vorbereitung	**10 Minuten**
Gesprächssimulation	**max. 20 Minuten**

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:

- *Mit dem Prüfling wird eine Gesprächssimulation durchgeführt. Für die Gesprächssimulation stellt der Prüfungsausschuss dem Prüfling eine praxisbezogene Aufgabe*
- *Für die Vorbereitung auf die Gesprächssimulation stehen dem Prüfling **10 Minuten zur Verfügung***

Anforderungen:

- *Gespräche mit Mitarbeitenden oder Auszubildenden oder mit einem Team planen und situationsgerecht und zielorientiert durchzuführen.*
- *Auf unterschiedliche Hintergründe der Gesprächsteilnehmenden einstellen.*
- *Arbeitsaufträge ergebnisorientiert übermitteln und dabei die fachlichen Hintergründe, die Rahmenbedingungen und die internen Abläufe berücksichtigen.*
- *Zu Arbeitsergebnissen konstruktiv Rückmeldung geben.*
- *Anerkennung und Wertschätzung vermitteln*
- *Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen sowie Lösungsstrategien aufzuzeigen*
- *das Gesprächsergebnis zusammenfassen und geeignete Maßnahmen der Personalentwicklung vorschlagen.*