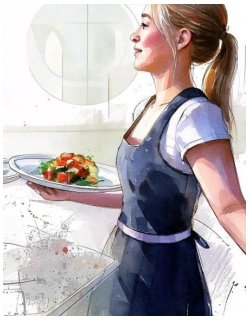
IHK Trier

Prüfungsinformation für Auszubildende im Beruf

Fachkraft für Gastronomie



Prüfungsübersicht

	Prüfungsbereich	Dauer in Min.	Prüfungsinstrument	Gewichtung Abschl.
Zwischen-prüfung	**Wirtschaftsdienst** (120 Minuten)	60	Arbeitsprobe insb. Warenerkennung (50%)	Keine
		60	Schriftlicher Teil der Aufgabe (50%)	
Abschluss-prüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung**	90	Schriftliche Prüfung wird bei Anschlussausbildung nicht angerechnet	**30 %**
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60	Schriftliche Prüfung	**10 %**
	Produktion und Service Spezialisierung wird berücksichtigt (150 Minuten)	60	Schriftlicher Teil der Aufgabe (30%)	**60 %**
		90	Arbeitsaufgabe Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (70%)	

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

Die Zwischenprüfung findet im dritten Ausbildungshalbjahr statt.
Die Abschlussprüfung 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

Zwischenprüfung
Wirtschaftsdienst

Der Prüfungsbereich besteht aus zwei Teilen.

Schriftlicher Aufgabenteil:

- Die Bedeutung der Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von betriebstypischen Materialien darstellen
- Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen in Wirtschaftsräumen auch unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten aufzeigen
- Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Wiederverwertung oder Entsorgung benennen
- Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes in Küche, Service, Lager und Wirtschaftsdienst einhalten

Praktischer Aufgabenteil:

Arbeitsprobe

- **Waren erkennen und ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen**
  Bei dieser Aufgabe sind insbesondere Reinigungsmittel und Lebensmittel ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen. Es werden beispielhafte Produkte bereitgestellt, die zu erkennen sind und deren Einsatzmöglichkeiten und Verwendung zu dokumentieren sind.
- **Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auszuwählen.**
  Der Prüfungsausschuss definiert anlassbezogene Anforderungen. Aus einer bereitgestellten Auswahl von Gebrauchsgütern sind die zur Anforderung passenden Teile auszuwählen und bereitzustellen.
- **Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten.**
  Ein vorbereiteter Gastraum (z.B. eingedeckter Tisch) ist zu kontrollieren. Dabei sollen Fehler aus unterschiedlichen Kategorien erkannt werden und gegebenenfalls korrigiert werden. Bei dieser Aufgabe ist auf den ordnungsgemäßen Einsatz von Gebrauchsgegenständen (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tisch Stühle und Wäsche) zu achten. Ein Mangel an Ordnung und Sauberkeit soll ebenfalls festgestellt und gegebenenfalls beseitigt werden.

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:
…(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. Waren zu erkennen und ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen,
2. einfache Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auszuwählen sowie
3. Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen.
Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
…

IHK Trier

Abschlussprüfung
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…“