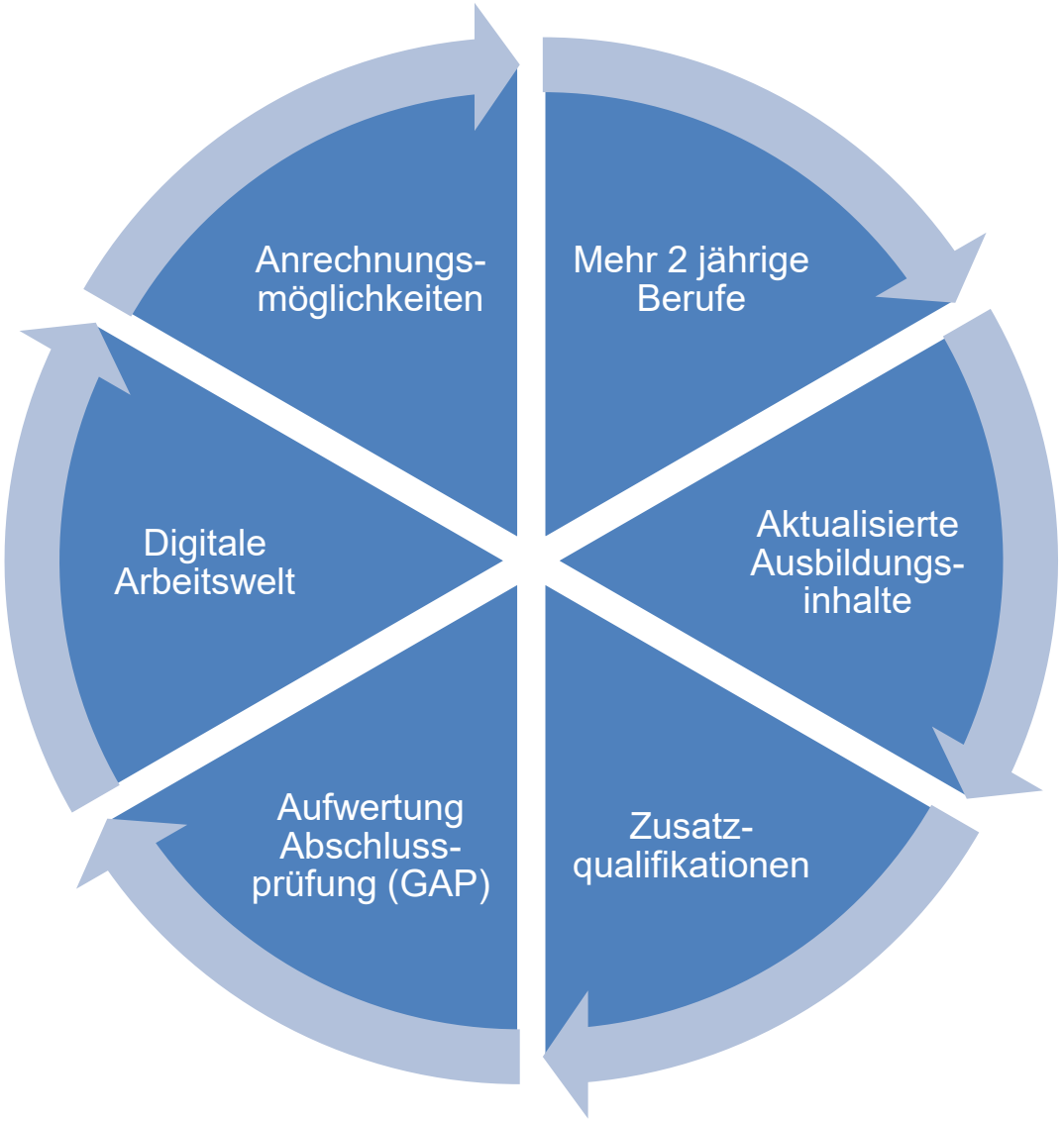
Gastgewerbe 2022

Informationen zur Prüfungsumsetzung

IHK Trier

Wesentliche Punkte der Neuordnung



Elemente des Berufsbildes

Gesetzliche Verordnung

Verordnung
über die Berufsausbildung
zum Bankkaufmann und zur Bankkauffrau

(Bankkaufleute-Ausbildungsverordnung – BankkflAusbV)[1)]

Vom … (Stand 23.7.19)

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes, der zuletzt durch Artikel 436 Nummer 1 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1
Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

§ 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

§ 4 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild

§ 5 Ausbildungsplan

Abschnitt 2
Abschlussprüfung

§ 6 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

§ 7 Inhalt von Teil 1

§ 8 Prüfungsbereich von Teil 1

§ 9 Inhalt von Teil 2

§ 10 Prüfungsbereiche von Teil 2

§ 11 Prüfungsbereich Vermögen aufbauen und Risiken absichern

§ 12 Prüfungsbereich Finanzierungsvorhaben begleiten

Ausbildungsverordnung

Rahmenplan: betriebliche Umsetzung

Anlage
(zu § 3 Absatz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung
zum Bankkaufmann und zur Bankkauffrau

Entwurf Stand 7.11.2019

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im 1. bis 15. Monat	Zeitliche Richtwerte in Wochen im 16. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Serviceleistungen anbieten (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	a) Kunden willkommen heißen und in den Mittelpunkt stellen b) Auskünfte auch in einer Fremdsprache erteilen c) Kommunikation service- und kundenorientiert, verkaufsfördernd und situationsgerecht gestalten, dabei die Bedürfnisse besonderer Personengruppen sowie soziokulturelle Aspekte berücksichtigen d) Kundenanliegen mittels analoger oder digitaler Kommunikationsformen und -wege aufnehmen und Kundenwünsche ermitteln e) Kundenfragen beantworten, Kundenaufträge bearbeiten f) Kundenanliegen zur Bearbeitung und Beantwortung an zuständige Stellen weiterleiten g) Kunden bei der Nutzung analoger oder digitaler Zugangskanäle zu Bankgeschäften unterstützen, Nutzen für den Kunden herausstellen und sicherheitsrelevante Informationen geben h) Kundenreklamationen entgegennehmen und bearbeiten, dabei kundenorientiert handeln und die betrieblichen Vorgaben einhalten i) eigenes Verhalten als Beitrag zur Kundenzufriedenheit und zur Kundenbindung reflektieren und Schlussfolgerungen daraus ziehen j) Kunden über vertragliche Bedingungen informieren, rechtliche Regelungen, insbesondere zum Zivil- und Aufsichtsrecht, einhalten k) rechtliche Regelungen und betriebliche Vorgaben zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	12	

Entwurf

Ausbildungsrahmenplan

Rahmenplan: schulische Umsetzung

Seite 7

Teil V Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Bankkaufmann und Bankkauffrau

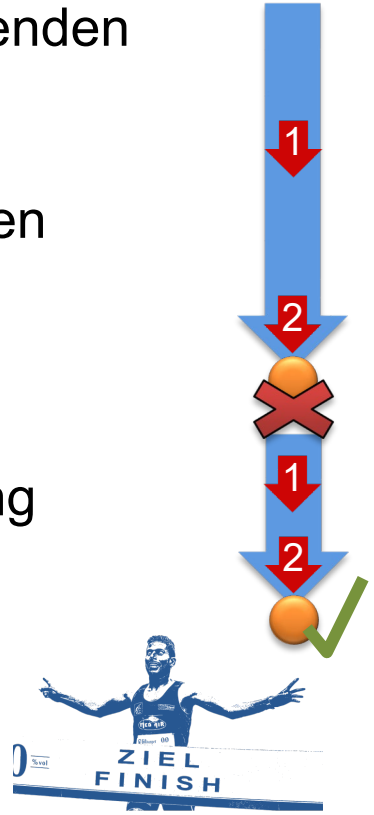
Lernfelder Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden 1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb und im Wirtschaftsleben mitgestalten	80		
2	Konten für Privatkunden führen und den Zahlungsverkehr abwickeln	80		
3	Konten für Geschäfts- und Firmenkunden führen und den Zahlungsverkehr abwickeln	60		
4	Kunden über Anlagen auf Konten und staatlich gefördertes Sparen beraten	40		
5	Allgemein-Verbraucherdarlehensverträge abschließen	60		
6	Marktmodelle anwenden		40	
7	Wertströme und Geschäftsprozesse erfassen und dokumentieren		60	
8	Kunden über die Anlage in Finanzinstrumenten beraten		120	
9	Baufinanzierungen abschließen		60	
10	Gesamtwirtschaftliche Einflüsse analysieren und beurteilen			80
11	Wertschöpfungsprozesse erfolgsorientiert steuern			80

Entwurf

Rahmenlehrplan

Gestreckte Abschlussprüfung

- Es handelt sich um **eine** Abschlussprüfung „in zwei zeitlich auseinanderfallenden Teilen“:
  Das endgültige Prüfungsergebnis wird erst nach Beendigung der gesamten Prüfung, also nach Teil 2 festgestellt. Über die in Teil 1 erbrachten Leistungen erhält der Prüfling eine schriftliche Bescheinigung (§ 5 BBiG).
- Keine „klassische“ Zwischenprüfung, Teil 1 zählt bereits für die Endnote!
- Teil 1 der Abschlussprüfung kann erst nach Abschluss der gesamten Prüfung (Teil1 und Teil 2) wiederholt werden.
- Die Auszubildenden müssen frühzeitig in Betrieb und Schule „fit gemacht“ werden.



Aufteilung der Prüfungstermine

Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
Fachkraft Küche	Frühjahr / Herbst	-	Sommer / Winter
Fachkraft für Gastronomie			
Koch/Köchin	-	Sommer / Winter	Sommer / Winter
Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie			
Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie			
Hotelfachmann / Hotelfachfrau	-	Frühjahr / Herbst	Sommer / Winter
Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement	-		

Berufe im Überblick

Ausbildungsjahre

Koch/Köchin	Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungs-gastronomie	Hotelfachmann/-frau * ZQ Hotelmanagement weiterhin möglich	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
ZQ Vegetarische und vegane Küche	ZQ Bar und Wein Primär für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, aber für alle Berufe in der Gruppe zugänglich			
AP Teil 2	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**
3.	3.	3.	3.	3.
AP Teil 1 **Fachkraft Küche (AP)**	**AP Teil 1** **Fachkraft für Gastronomie (AP)**		**AP Teil 1**	
2. Gemeinsame Beschulung	2. Spezialisierung Sys.	Spezialisierung Res.	2. Gemeinsame Beschulung	
	2. Gemeinsame Beschulung			
Fachkraft Küche (ZP)	**Fachkraft für Gastronomie (ZP)**			
1. Gemeinsame Beschulung	1. Gemeinsame Beschulung		1. Gemeinsame Beschulung	

Die Küchenberufe

- Neuer zweijähriger Beruf
- Gestreckte Prüfung bei den Köchen

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Zwischenprüfung	**Küchentechnische Praxis**	135 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (45 Min. / 20%) Arbeitsprobe (90 Min. / 80%)	Keine
Abschlussprüfung	**Produkte und Lagerhaltung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %
	Zubereitung einfacher Speisen	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	70 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Zwischenprüfung	**Küchentechnische Praxis**	135 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (45 Min. / 20%) Arbeitsprobe (90 Min. / 80%)	Keine

Schriftlicher Aufgabenteil:

- Waren und Materialbedarf ermitteln
- Arbeitsschritte planen
- Arbeitsplatz einrichten

Arbeitsprobe (mit vorgegebener Rezeptur):

- Salate, Eierspeisen oder ein Gemüsegericht zubereiten und anrichten

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Zwischenprüfung	**Küchentechnische Praxis**	135 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (45 Min. / 20%) Arbeitsprobe (90 Min. / 80%)	Keine

Praktische Umsetzung der Arbeitsprobe

- Der Prüfungsausschuss hat eine Liste von Rezepturen bereitgestellt (IHK-Formularservice)
- Am Prüfungstag erhalten Prüflinge eine Aufgabe mit einer einfachen Speise oder Gericht. Die Zutaten werden mit der Aufgabe bekanntgegeben.
- Ein Arbeitsablaufplan ist zu erstellen.
- Die vollständige Rezeptur, mit Angaben zur Zubereitung, wird bereitgestellt
- Zubereitung der einfachen Speisen oder Gerichte.
- Abgabe beim Prüfungsausschuss

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Koch/Köchin**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Zubereitung einfacher Speisen**	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Technologie, Gäste-information und Arbeiten im Team	90 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %
	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	6 Stunden	Arbeitsaufgabe	35 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Koch/Köchin und Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
(Koch) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung** **(FK Küche)** **Abschlussprüfung**	**Zubereitung einfacher Speisen**	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	25% (Koch) 70% (FK Küche)

1. Teil: Schriftlicher Aufgabenteil:

- Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und Zubereitungsmöglichkeiten erläutern
- Arbeitsabläufe planen
- Einfach speisen mit verschiedenen Garverfahren zubereiten und anrichten
- Produkt, Personal und Betriebshygiene
- Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Umgang mit Gästen und Kollegen

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Koch/Köchin und Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
(Koch) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung** **(FK Küche)** **Abschlussprüfung**	**Zubereitung einfacher Speisen**	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	25% (Koch) 70% (FK Küche)

- **Zwei-Gänge-Menü**
  Es wird ein Zwei-Gänge-Menü hergestellt. Das Menü wird von den Teilnehmenden nach einem 14 Kalendertage vor der Prüfung bekanntgegebenen Warenkorb gestaltet. Das Menü wird vor dem Prüfungsbeginn bekanntgegeben. Die Warenanforderung ist rechtzeitig vor der Prüfung elektronisch einzureichen.

- **Freiwillige Arbeitsablaufplan**
  Prüfungsteilnehmer sollten freiwillig einen Arbeitsablaufplan und das Menü mitbringen, welche in der Prüfung genutzt werden können. Die Prüfung startet ohne eine schriftliche Planungsphase.

- **„Auftragsbezogenes Fachgespräch“**
  Prüfungsteilnehmende erklären nach der Arbeitsaufgabe den Prüfenden ihre Vorgehensweise, die fachliche Hintergründe und Lösungsalternativen zur Arbeitsaufgabe.
  Das auftragsbezogene Fachgespräch hat **keinen eigenständigen Inhalt** (Inhalt = Arbeitsaufgabe) und die Bewertung erfolgt integrativ mit den praktischen Bewertungskriterien.

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Koch/Köchin und Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
(Koch) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung** **(FK Küche)** **Abschlussprüfung**	**Zubereitung einfacher Speisen**	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	25% (Koch) 70% (FK Küche)

Der Warenkorb:

Der Warenkorb besteht aus zwei Listen und wird 14 Kalendertage vor dem Prüfungstermin bekanntgegeben

Warenkorb Liste 1

Pflicht-bestandteile

Warenkorb Liste 2

Wahl-bestandteile

Freiwillig

Arbeitsablauf-plan

kann zur Prüfung mitgebracht werden

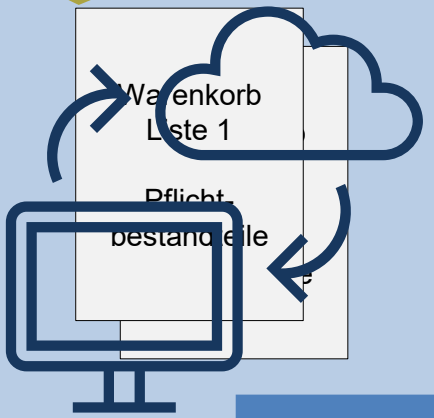
Die Prüfungsbereiche im Beruf **Koch/Köchin und Fachkraft Küche**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
(Koch) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung** **(FK Küche)** **Abschlussprüfung**	**Zubereitung einfacher Speisen**	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	25% (Koch) 70% (FK Küche)

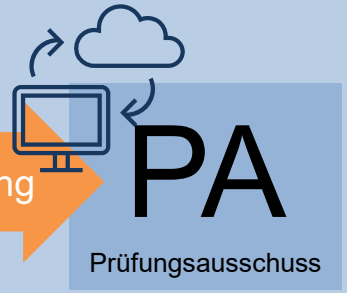
Der Warenkorb:

Der jeweilige Warenkorb wird am Stichtag freigegeben

IHK stellt mehrere Warenkörbe für mehrere Termine digital bereit



Materialanforderung



Vorbereitung: 14 Tage bis Prüfung

Freiwillig
Arbeitsablauf-plan
kann zur Prüfung mitgebracht werden

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Koch/Köchin**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Zubereitung einfacher Speisen**	5 Stunden	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%) Arbeitsaufgabe (4 Stunden / 70%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Technologie, Gäste-information und Arbeiten im Team	90 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %
	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	6 Stunden	Arbeitsaufgabe	35 %

Vor der Prüfung

- Dem Prüfling werden **14 Kalendertage** vor dem Prüfungstag jeweils zwei Listen für zwei unterschiedliche Warenkörbe bekanntgegeben.
- Die eine Liste enthält **Pflichtbestandteile**, mit Waren, die verarbeitet werden müssen.
- Die andere Liste enthält **Wahlbestandteile**, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt.
- Jeder Warenkorb enthält Lebensmittel, die am Prüfungstag für das **Drei-Gänge-Menü** zur Verfügung stehen.
- Die Lebensmittel im Wahlwarenkorb sind so ausgewählt, dass in jedem Gang **verschiedene Zubereitungsvarianten** ermöglicht werden.
- Jeder Warenkorb enthält pro Gang **ein oder zwei Lebensmittel als Pflichtbestandteile** und weitere Lebensmittel als Wahlbestandteile.
- Die Warenkörbe werden mit einer Zeitsteuerung elektronisch bereitgestellt.
- Passend zu den **zwei Pflichtwarenkörben müssen Menüs erstellt werden** und die benötigten Waren aus den Wahlwarenkörben mit Mengenangaben über ein elektronisches Formular angefordert werden.
- Weitere Vorgaben der Verordnung werden im bereitgestellten Warenkorb angegeben.
- Werden keine Warenanforderungen abgegeben, wird ein stark reduzierter Wahlwarenkorb vom Prüfungsausschuss bereitgestellt (die Grundbestandteile sind im Warenkorb gekennzeichnet).
- Warenanforderungen können bis ca. 3 Tage vor der Prüfung elektronisch eingereicht werden.
- Der Prüfungsausschuss legt für die einzelnen Prüfungsteilnehmenden jeweils einen der zwei Pflichtwarenkörbe als prüfungsrelevanten Warenkorb fest.

Zwei Warenkörbe vorbereiten – ein Warenkorb wird geprüft

Pflichtbestandteile für 2 Warenkörbe

Ein bis zwei Pflichtbestandteile für:

- Warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise
- Ein Hauptgericht mit (Pflicht): Schlachtfleisch **zum Auslösen**, Wild **zum Auslösen**, Fisch **zum Filetieren** oder Hausgeflügel **zum Auslösen**.

  Darüber hinaus kann auch ein Lebensmittel für Soße, Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilage angegeben werden.
- Dessert mit Komponenten für verschiedenen Zubereitungsarten

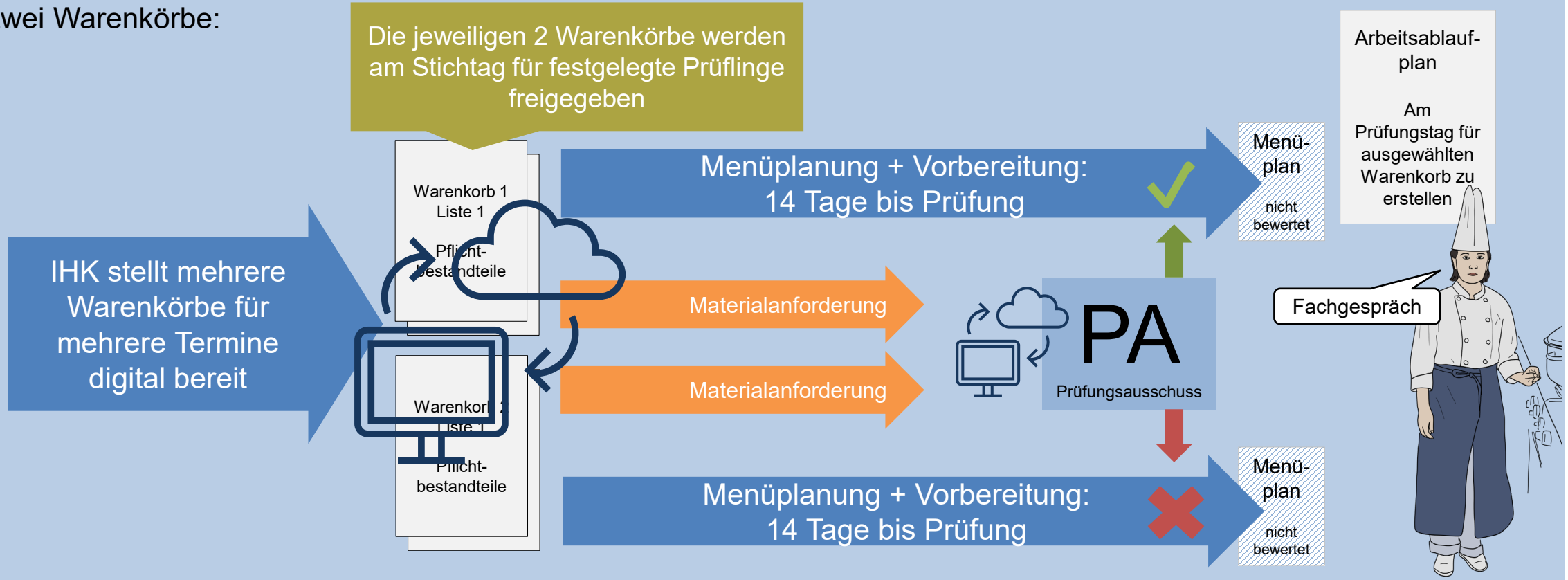
Wahlbestandteile
(kann universell sein)

z. B.
- Gewürze
- Spirituosen
- Kräuter
- Fette
- Gemüse
- Obst
- …

Könnte als Sommer- und Winterliste ausgeführt werden.

Zwei Warenkörbe vorbereiten – ein Warenkorb wird geprüft

Zwei Warenkörbe:



Am Prüfungstag

- **Prüfung wird nach vorgegebener Reihenfolge**
  1. Arbeitsablaufplan erstellen (45 Minuten),
  2. Fallbezogenes Fachgespräch (15 Minuten),
  3. Umsetzen des drei-Gänge-Menüs (5 Stunden),
- **Menü- und Arbeitsablaufplan**
  - Prüfungsteilnehmende müssen für jeden Warenkorb (2) eine Menüplanung vorbereiten und spätestens zum Prüfungstermin mitbringen.
  - Am Prüfungstag ist der Arbeitsablaufplan für das vom Prüfungsausschuss ausgewählte Menü (Warenkorb) zu erstellen (45 Minuten).
- **„Fallbezogenes Fachgespräch“ (15 Minuten)**
  Prüfungsteilnehmende erklären anhand ihrer Planungsunterlagen den Prüfenden ihre Vorgehensweise, die fachlichen Hintergründe und Lösungsalternativen zur Arbeitsaufgabe. Das fallbezogene Fachgespräch hat einen eigenständigen Inhalt (das Drei-Gänge-Menü) und eine **eigene Gewichtung** in der Bewertung.
- **Drei-Gänge-Menü umsetzen**
  Der Arbeitsprozess wird von der Vorbereitung bis zum Anrichten beobachtet und bewertet. Hygiene, Umweltschutz, Materialeinsatz, Zeiteinteilung, Anrichteweise und Geschmack sind ebenfalls bewertungsrelevant.

Bestehensregelung
Fachkraft Küche

Prüfung ist bestanden, wenn:	
	Im <u>Gesamtergebnis</u> mindestens „ausreichend“
	In mindestens zwei Prüfungsbereichen der Abschlussprüfung mit mindestens „ausreichend“
	In keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

Bestehensregelung
Koch / Köchin

Prüfung ist bestanden, wenn:	
	Im <u>Gesamtergebnis</u> von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
	Im Ergebnis <u>von Teil 2</u> der Abschlussprüfung mindestens „ausreichend“
	In mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 der Abschlussprüfung mit mindestens „ausreichend“
	In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“

Beispiel Bestehensregelung I

	Prüfungsbereich	Pkt.	Gewich-tung	Gew. Pkt.	Bestehensregelung	
Teil 1	Zubereitung einfacher Speisen	**0**	25 %	0	-	Gesamt: mindestens ausreichend
Teil 2	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	**60**	15 %	9	kein ungenügend insgesamt mindestens ausreichend drei Bereiche mindestens ausreichend	
	Technologie, Gäste-information und Arbeiten im Team	**80**	15 %	12		
	Wirtschafts- und Sozialkunde	**40**	10 %	4		
	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	**70**	35 %	25,5		
	Gesamtergebnis		**100%**	**51**	➡ **bestanden!**	

Beispiel Bestehensregelung II

	Prüfungsbereich	Pkt.	Gewich-tung	Gew. Pkt.	Bestehensregelung	
Teil 1	Zubereitung einfacher Speisen	**80**	25 %	20	-	Gesamt: mindestens ausreichend
Teil 2	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	**60**	15 %	8	kein ungenügend insgesamt mindestens ausreichend drei Bereiche mindestens ausreichend	
	Technologie, Gäste-information und Arbeiten im Team	**40**	15 %	6		
	Wirtschafts- und Sozialkunde	**40**	10 %	4		
	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	**80**	35 %	28		
	Gesamtergebnis		**100%**	**66**	➡ **nicht bestanden!**	

Informationen für Prüflinge im Formularservice der IHK Trier

IHK Trier

Prüfungsinformation für Auszubildende

im Beruf Koch / Köchin

Prüfungsübersicht

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschluss-prüfung	**Zubereitung einfacher Speisen** (5 Stunden)	240 Min.	Arbeitsaufgabe Praktischer Teil (70%)	25 %
		60 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (30%)	
Teil 2 der gestreckten Abschluss-prüfung	**Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Technologie, Gäste-information und Arbeiten im Team	90 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %
	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	6 Stunden	Arbeitsaufgabe	35 %

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)

Zubereitung einfacher Speisen

Schriftlicher Aufgabenteil:
Lebensmittel ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und Zubereitungsmöglichkeiten erläutern. Arbeitsabläufe planen, einfache Speisen mit verschiedenen Garverfahren zubereiten und anrichten. Produkt-, Personal- und Betriebshygiene, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Umgang mit Gästen und Kollegen

Folgende Punkte sind bei der Prüfungsumsetzung der Arbeitsaufgabe zu beachten:

- **Zwei-Gänge-Menü**
  Es wird ein Zwei-Gänge-Menü hergestellt. Das Menü wird von den Teilnehmenden nach einem 14 Kalendertage vor der Prüfung bekanntgegebenen Warenkorb gestaltet. Das Menü wird vor dem Prüfungsbeginn bekanntgegeben. Die Warenanforderung ist rechtzeitig vor der Prüfung elektronisch einzureichen.
- **Freiwillige Arbeitsablaufplan**
  Prüfungsteilnehmer sollten freiwillig einen Arbeitsablaufplan und das Menü mitbringen, welche in der Prüfung genutzt werden können. Die Prüfung startet ohne eine schriftliche Planungsphase.
- **„Auftragsbezogenes Fachgespräch"**
  Prüfungsteilnehmende erklären nach der Arbeitsaufgabe den Prüfenden ihre Vorgehensweise, die fachliche Hintergründe und Lösungsalternativen zur Arbeitsaufgabe.
  Das auftragsbezogene Fachgespräch hat keinen eigenständigen Inhalt (Inhalt = Arbeitsaufgabe) und die Bewertung erfolgt integrativ mit den praktischen Bewertungskriterien.

Prüfungsinstrumente:

Arbeitsaufgabe (gesamt)	**4 Stunden (incl. Fachgespräch)**
Auftragsbezogenes Fachgespräch	15 Minuten (nach der Arbeitsaufgabe)

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:

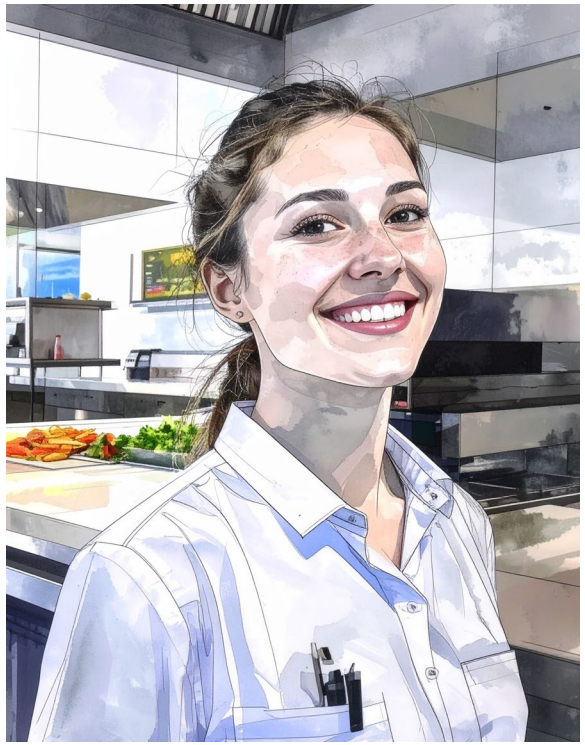
Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
2. ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, mit einer Gemüsebeilage und mit einer Sättigungsbeilage für vier Personen zuzubereiten und anzurichten,
3. vor der Zubereitung die Arbeitsschritte zu planen und stichpunktartig einen Arbeitsablaufplan zu erstellen,
4. die Arbeitsabläufe zu strukturieren und Maßnahmen zur Arbeitsorganisation zu ergreifen,
5. Arbeits- und Schnitttechniken auszuwählen und anzuwenden,
6. Geräte und Maschinen einzusetzen,
7. verschiedene Garverfahren anzuwenden,
8. die Verkaufsfähigkeit der zubereiteten Speisen und Gerichte sicherzustellen,
9. die Hygieneanforderungen zu beachten,
10. wirtschaftlich mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Energie und Wasser umzugehen und
11. die zeitlichen Vorgaben einzuhalten.
Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zubereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbestandteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebenen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Arbeitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsablaufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auftragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.

https://www.ihk-trier.de/p/Formularservice-5-6114.html

Berufe im Überblick

Koch/Köchin	Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungs-gastronomie	Hotelfachmann/-frau * ZQ Hotelmanagement weiterhin möglich	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
ZQ Vegetarische und vegane Küche	ZQ Bar und Wein Primär für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, aber für alle Berufe in der Gruppe zugänglich			
AP Teil 2	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**
3.	3.	3.	3.	3.
AP Teil 1 **Fachkraft Küche (AP)**	**AP Teil 1** **Fachkraft für Gastronomie (AP)**		**AP Teil 1**	
2. Gemeinsame Beschulung	2. Spezialisierung Sys.	Spezialisierung Res.	2. Gemeinsame Beschulung	
	2. Gemeinsame Beschulung			
Fachkraft Küche (ZP)	**Fachkraft für Gastronomie (ZP)**			
1. Gemeinsame Beschulung	1. Gemeinsame Beschulung		1. Gemeinsame Beschulung	

Ausbildungsjahre



Fachkraft für Gastronomie,
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie,
Fachmann für Systemgastronomie

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachkraft für Gastronomie**

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

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachkraft für Gastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Zwischenprüfung	**Wirtschaftsdienst**	120 Min.	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 50%) Arbeitsprobe insb. Warenerkennung (60 Min. / 50%)	Keine

Schriftlicher Aufgabenteil:

- Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von betriebstypischen Materialien
- Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen in Wirtschaftsräumen
- Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Wiederverwertung oder Entsorgung
- Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes in Küche, Service, Lager und Wirtschaftsdienst

Arbeitsaufgabe:

- Waren erkennen und ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen
- Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auszuwählen
- Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachkraft für Gastronomie**
Umsetzung der Arbeitsprobe (ZP: Wirtschaftsdienst)

- **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.

Informationen für Prüflinge im Formularservice der IHK Trier

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.
...

https://www.ihk-trier.de/p/Formularservice-5-6114.html

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produktion und Service** Spezialisierung ReVa wird berücksichtigt	150 Min.	**Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung kann auf FK angerechnet werden	20 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	240 Min. +90 Min.	Arbeitsaufgabe mit schriftlichen Aufgaben	35 %
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	20 Min.	Gesprächssimulation	10 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung kann auf FK angerechnet werden	10 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produktion und Service** Spezialisierung Systemgastronomie wird berücksichtigt	150 Min.	**Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung kann auf FK angerechnet werden	20 %
	Personal- und Warenwirtschaft, sowie Steuerung und Kontrollen in der Systemgastronomie	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	90 Min.	Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch	25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung kann auf FK angerechnet werden	10 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Abschlussprüfung (FK) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung**	**Produktion und Service** Spezialisierung wird berücksichtigt	150 Min.	**Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	60 % 25 %

Schriftlicher Aufgabenteil:

- 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.

Die Prüfungsbereich Produktion und Service
Abschlussprüfung (FK) / Abschlussprüfung Teil 1 (ReVa und FaSys)

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Abschlussprüfung (FK) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung**	**Produktion und Service** Spezialisierung wird berücksichtigt	150 Min.	**1. Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **2. Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	60 % 25 %

Arbeitsaufgabe:

- Bestellung eines Gastes annehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken beraten
- Einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zubereiten und zu servieren oder präsentieren,

- Arbeitsschritte planen, Arbeitsplatz einrichten, Gästewünsche und -bedürfnisse berücksichtigen, verkaufsfördernd beraten, dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung erläutern, die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes prüfen und Hygieneanforderungen beachten

Die Prüfungsbereich Produktion und Service
Abschlussprüfung (FK) / Abschlussprüfung Teil 1 (ReVa und FaSys)

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Abschlussprüfung (FK) **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung**	**Produktion und Service** Spezialisierung wird berücksichtigt	150 Min.	**1. Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **2. Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	60 % 25 %

Arbeitsaufgabe:

- 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.

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produktion und Service** Spezialisierung ReVa wird berücksichtigt	150 Min.	**Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	240 Min. +90 Min.	Arbeitsaufgabe mit schriftlichen Aufgaben	35 %
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	20 Min.	Gesprächssimulation	10 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf
Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	**240 Min.** **90 Min.**	**1. Arbeitsaufgabe (70%)** **2. Schriftliche Aufgaben (30%)**	**35 %**

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

Ablaufplan erstellen

30 Min. innerhalb der 240 Min.

- 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.

Die Prüfungsbereiche im Beruf
Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	**240 Min. 90 Min.**	**1. Arbeitsaufgabe (70%) 2. Schriftliche Aufgaben (30%)**	**35 %**

2. Teil der Aufgabe / Schriftliche Aufgaben (30%)
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.

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produktion und Service** Spezialisierung ReVa wird berücksichtigt	150 Min.	**Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	240 Min. +90 Min.	Arbeitsaufgabe mit schriftlichen Aufgaben	35 %
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	20 Min.	Gesprächssimulation	10 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf
Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Teamkommunikation und Gesprächsführung	**10 Min.** **20 Min.**	**Vorbereitung** **Gesprächssimulation**	**10 %**

- 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.

Informationen für Prüflinge im Formularservice der IHK Trier

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…"

https://www.ihk-trier.de/p/Formularservice-5-6114.html

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Produktion und Service** Spezialisierung Systemgastronomie wird berücksichtigt	150 Min.	**Arbeitsaufgabe** Bestellannahme, Zubereitung Speise oder Getränk, Fachgespräch (max. 10 Min.) (90 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Personal- und Warenwirtschaft, sowie Steuerung und Kontrollen in der Systemgastronomie	90 Min.	Schriftliche Prüfung	20 %
	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	90 Min.	Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch	25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf
Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	**90 Min.**	**Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch (10 Min.)**	**25 %**

- Der Prüfungsausschuss legt Gebiete fest:
  - **Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie**
  - **Produkteinführung**
  - **Warenwirtschaft**
  - **Kaufmännische Steuerung und Kontrolle**
  - **Teamkommunikation und Personalaufgaben**

- Der Prüfling hat eine **Arbeitsaufgabe** durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes **Fachgespräch** geführt.

Anforderungen:

- Berufstypischen Aufgabenstellungen erfassen, Vorgehensweisen aufzeigen und begründen sowie Probleme analysieren, Lösungswege aufzeigen und begründen
- Betriebspraktische Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und rechtlicher Zusammenhänge planen, durchführen und auswerten
- Unternehmens-, gast- und mitarbeiterorientiert handeln
- Kommunikations- und Kooperationsbedingungen berücksichtigen

Die Prüfungsbereiche im Beruf
Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	**90 Min.**	**Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch (10 Min.)**	**25 %**

- Der Prüfungsausschuss legt Gebiete fest:
  - **Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie**
  - **Produkteinführung**
  - **Warenwirtschaft**
  - **Kaufmännische Steuerung und Kontrolle**
  - **Teamkommunikation und Personalaufgaben**

- Der Prüfungsausschuss kombiniert im Regelfall drei Gebiete, die zu einer komplexen Aufgabe zusammengefasst werden.
  Beispiel:
  Sie sind im Unternehmen…
  Eine Warenlieferung ist wegen defektem LKW ausgeblieben. Entwickeln Sie Maßnahmen, um die Kundenzufriedenheit dennoch sicherzustellen… (-> Warenbestand -> interne Organisation -> Kommunikation)

- Der Prüfling hat eine **Arbeitsaufgabe** durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes **Fachgespräch** geführt.

Informationen für Prüflinge im Formularservice der IHK Trier

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	
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60	**Schriftliche** Prüfung kann auf FK angerechnet werden	10 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	90	**Schriftliche Teil** der Aufgabe (30%)	35 %
		240	**Arbeitsaufgabe** (70%)	
Am Ende der Ausbildung	**Teamkommunikation und Gesprächsführung**	30	**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 und beinhaltet: Lebensmittel bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten erläutern, Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Getränken sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Speisen und Getränken, Ernährungsformen und Allergien erläutern, verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuordnen, Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten erläutern, Einsatz und Lebensdauer 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…"

IN ARBEIT!

https://www.ihk-trier.de/p/Formularservice-5-6114.html

Beispiel für Bestehensregelung

Fachkraft für Gastronomie

Prüfung ist bestanden, wenn:	
	Im <u>Gesamtergebnis</u> mindestens „ausreichend“
	In mindestens zwei Prüfungsbereichen der Abschlussprüfung mit mindestens „ausreichend“
	In keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

Bestehensregelung für die dreijährigen Berufe

Prüfung ist bestanden, wenn:	
	Im <u>Gesamtergebnis</u> von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
	Im Ergebnis <u>von Teil 2</u> der Abschlussprüfung mindestens „ausreichend“
	In mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 der Abschlussprüfung mit mindestens „ausreichend“
	In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“

Beispiel Bestehensregelung I

	Prüfungsbereich	Pkt.	Gewich-tung	Gew. Pkt.	Bestehensregelung	
Teil 1	**Produktion und Service**	**0**	25 %	0	-	Gesamt: mindestens ausreichend
Teil 2	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	**60**	20 %	12	kein ungenügend insgesamt mindestens ausreichend drei Bereiche mindestens ausreichend	
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	**80**	35 %	28		
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	**40**	10 %	4		
	Wirtschafts- und Sozialkunde	**70**	10 %	7		
	Gesamtergebnis		**100%**	**51**	➡ **bestanden!**	

Beispiel Bestehensregelung II

	Prüfungsbereich	Pkt.	Gewich-tung	Gew. Pkt.	Bestehensregelung	
Teil 1	**Produktion und Service**	**80**	25 %	20	-	Gesamt: mindestens ausreichend
Teil 2	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	**60**	20 %	12	kein ungenügend insgesamt mindestens ausreichend drei Bereiche mindestens ausreichend	
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	**80**	35 %	28		
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	**60**	10 %	6		
	Wirtschafts- und Sozialkunde	**20**	10 %	2		
	Gesamtergebnis		**100%**	**68**	➡ **nicht bestanden!**	

Berufe im Überblick

Koch/Köchin	Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungs-gastronomie	Hotelfachmann/-frau * ZQ Hotelmanagement weiterhin möglich	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
ZQ Vegetarische und vegane Küche	ZQ Bar und Wein Primär für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, aber für alle Berufe in der Gruppe zugänglich			
AP Teil 2	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**	**AP Teil 2**
3.	3.	3.	3.	3.
AP Teil 1 **Fachkraft Küche (AP)**	**AP Teil 1** **Fachkraft für Gastronomie (AP)**		**AP Teil 1**	
2. Gemeinsame Beschulung	2. Spezialisierung Sys.	Spezialisierung Res.	2. Gemeinsame Beschulung	
	2. Gemeinsame Beschulung			
Fachkraft Küche (ZP)	**Fachkraft für Gastronomie (ZP)**			
1. Gemeinsame Beschulung	1. Gemeinsame Beschulung		1. Gemeinsame Beschulung	

Ausbildungsjahre

Hotel-Berufe

- Weniger Service
- Weniger Küche

- Fokus auf Hotel
- Fokus auf Prozesse & Technologien

- Ausrichtung auf Revenue- & Channelmanagement
- Ausrichtung auf Marketing & Verkauf

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Hotelfachmann/-frau**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote**	120 Min.	**2 Arbeitsaufgaben** Fachgespräch (max. 15 Min.) (60 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung	**Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management**	60 Min.	Schriftliche Prüfung	15 %
	Revenue-Management, Marketing und Verkauf	120 Min.	Schriftliche Prüfung	25 %
	Organisation des Beherbergungsbetriebes	15 Min. 20 Min.	Vorbereitungszeit Fallbezogenes Fachgespräch	25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Min.	Schriftliche Prüfung	10 %

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Hotelfachmann/-frau**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote**	120 Min.	**2 Arbeitsaufgaben** Fachgespräch (max. 15 Min.) (60 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %

1. Teil: 2 Arbeitsaufgaben mit situativem Fachgespräch (15 Min.) / Gesamtzeit 60 Min.

- Eine Aufgabe muss **Arbeiten am Empfang** sein. Mit dieser Aufgabe wird das **situative Fachgespräch** durchgeführt
- Definition: „**Situatives Fachgespräch**“
  Prüfungsteilnehmende erklären den Prüfenden, ihre Vorgehensweise, die fachlichen Hintergründe und Lösungsalternativen zur gestellten Arbeitsaufgabe am Empfang.
- **Eine** weitere **Aufgabe ohne Fachgespräch** kommt aus einem der folgenden Gebiete**:**
  - **a) Bearbeitung eines Gästefeedbacks**
    Auf online eingestelltes Gästefeedback ist schriftlich zu antworten
  - **b) Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen**
    Räumlichkeiten (kann auch virtuell bereitgestellt werden) sind zu prüfen oder es sind Checklisten zu erstellen.
  - **c) Warenannahme und -lagerung**
    Warenlieferung überprüfen und Einlagerung veranlassen

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Hotelfachmann/-frau**

	Prüfungsbereich	Dauer	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung	**Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote**	120 Min.	**2 Arbeitsaufgaben** Fachgespräch (max. 15 Min.) (60 Minuten / 70%) **Schriftlicher Teil der Aufgabe** (60 Min. / 30%)	25 %

2. Teil: Schriftliche Aufgaben / 60 Min.

- Arbeitsabläufe planen, Arbeitsbereiche anlassbezogen vorbereiten, die erforderlichen Betriebsmittel, Lebensmittel und Produkte identifizieren und ihrem Verwendungszweck zuordnen,
- Kritische Punkte im Bereich der Produkt-, Personal und Betriebshygiene in Küche und Service darstellen und Maßnahmen zur Einhaltung der Hygienebestimmungen einleiten,
- Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien erläutern
- Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Küche und Service ergreifen.

Die Prüfungsbereiche im Beruf **Hotelfachmann/-frau**

Organisation des Beherbergungsbetriebes	**15 Min.** **20 Min.**	**Vorbereitungszeit** **Fallbezogenes Fachgespräch**	**25 %**

- Definition: **„Fallbezogenes Fachgespräch“**
  Mit den Prüfungsteilnehmenden wird ein Gespräch unter „Fachleuten“, über eine aktuelle Herausforderung geführt.

- Prüfungsteilnehmer erhalten zwei **Aufgabenstellungen** aus **zwei** von drei **Gebieten**: Organisation und Arbeiten in der Reservierung, Organisation des Empfangsbereiches oder Housekeeping-Management. Gegebenenfalls werden auch Anlagen bereitgestellt.

- **Vorbereitungszeit beträgt 15 Minuten.** Erstellte Unterlagen können im Fachgespräch genutzt werden.

- **Das Fachgespräch wird mit festem Bezug zur Aufgabenstellung geführt.**

- Von **3 Personen** im Prüfungsausschuss wird **eine Person** die Gesprächsleitung übernehmen.

Informationen für Prüflinge im Formularservice der IHK Trier

IHK Trier

Prüfungsinformation für Auszubildende im Beruf

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Prüfungsübersicht

	Prüfungsbereich	Dauer in Min.	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung (im 4. Ausbildungshalbjahr)	Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote	60	2 Arbeitsaufgaben Fachgespräch (max. 15 Min.) (60 Minuten / 70%)	25 %
		60	Schriftlicher Teil der Aufgabe (60 Min. / 30%)	
Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung (Am Ende der Ausbildung)	Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management	60	Schriftliche Prüfung	15 %
	Revenue-Management, Marketing und Verkauf	120	Schriftliche Prüfung	25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60	Schriftliche Prüfung	10 %
	Organisation des Beherbergungsbetriebes	15 20	Vorbereitungszeit Fallbezogenes Fachgespräch	25 %

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

Die Abschlussprüfung Teil 1 findet vor 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
Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote (60 Minuten)
(2 Arbeitsaufgaben und ein schriftlicher Teil)

Wichtig!
Der Prüfungsbereich besteht aus zwei Teilen.

Der **schriftliche Teil** dieser Prüfung wird mit **bundeseinheitlichen Aufgaben am Tag der schriftlichen Prüfung** durchgeführt.
Er beinhaltet: Arbeitsabläufe planen, Arbeitsbereiche anlassbezogen vorbereiten, die erforderlichen Betriebsmittel, Lebensmittel und Produkte identifizieren und ihrem Verwendungszweck zuordnen, kritische Punkte im Bereich der Produkt-, Personal und Betriebshygiene in Küche und Service darstellen und Maßnahmen zur Einhaltung der Hygienebestimmungen einleiten, Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien erläutern. Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Küche und Service ergreifen.

Praktischer Teil
- Es werden zwei Arbeitsaufgaben durchgeführt.
- Eine Aufgabe muss **Arbeiten am Empfang** sein. Mit dieser Aufgabe wird das **situative Fachgespräch** durchgeführt
- Definition: „**Situatives Fachgespräch**"
  Prüfungsteilnehmende erklären den Prüfenden, ihre Vorgehensweise, die fachlichen Hintergründe und Lösungsalternativen zur gestellten Arbeitsaufgabe am Empfang.
- **Eine** weitere **Aufgabe ohne Fachgespräch** kommt aus einem der folgenden Gebiete:
  a) **Bearbeitung eines Gästefeedbacks**
  Auf online eingestelltes Gästefeedback ist schriftlich zu antworten
  b) **Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen**
  Räumlichkeiten (kann auch virtuell bereitgestellt werden) sind zu prüfen oder es sind Checklisten zu erstellen.
  c) **Warenannahme und -lagerung**
  Warenlieferung überprüfen und Einlagerung veranlassen.

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:
2 Arbeitsaufgaben mit situativem Fachgespräch
1. Arbeiten am Empfang
2. eine weitere der folgenden Tätigkeiten:
a) Bearbeitung eines Gästefeedbacks,
b) Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen oder
c) Warenannahme und -lagerung.

Inhaltliche Anforderungen:
- *Aufgabenbezogene Anforderungen erfassen, Arbeitsprozesse planen und strukturieren sowie die Arbeitsmittel auswählen*
- *Gästewünsche und -bedürfnisse aufgreifen*
- *Kommunikationsprozesse gast- und situationsorientiert gestalten*
- *Rechtliche Vorgaben, insbesondere zum Schutz und zur Sicherheit von Gästedaten, einhalten*
- *Waren und Dienstleistungen für die Abrechnung erfassen und erläutern,*
- *Zusammenhänge in Bezug auf die Rechnungsstellung aufzeigen sowie die Inhalte der Rechnung und die Vorgehensweise der Rechnungsstellung begründen,*
- *Arbeitsabläufe abstimmen und die Arbeitsergebnisse dokumentieren und bewerten*
- *Vorgaben der Hygiene- und Qualitätssicherung sowie Anforderungen an Wirtschaftlichkeit und an Nachhaltigkeit bei der Arbeit berücksichtigen.*

https://www.ihk-trier.de/p/Formularservice-5-6114.html

Bestehensregelung für die dreijährigen Berufe

Prüfung ist bestanden, wenn:	
	Im <u>Gesamtergebnis</u> von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
	Im Ergebnis <u>von Teil 2</u> der Abschlussprüfung mindestens „ausreichend“
	In mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 der Abschlussprüfung mit mindestens „ausreichend“
	In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“

Anrechnung bei Berufswechsel

von Beruf	nach Beruf	Anrechnung oder Wechsel bis
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	24. Monat
Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	18. Monat
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat
Fachkraft für Gastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat

Zusatzqualifikation Bar und Wein (ReVa, Sys, HoFa)

Zeitrichtwert: 8 Wochen

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein und

Prüfung mit zwei praktischen Aufgaben

- Drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren
  – geschüttelt, gerührt und gebaut –
  nach vorgegebenen Rezepturen kalkulieren, herstellen und anrichten
- Vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen verkosten, in passenden Gläsern ausschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert zu erläutern; dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt.

FRAGEN?

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Quellen:

DIHK-Präsentationen Köche und Gastgewerbe
DEHOGA-Präsentationen Neuordnung Köche und Gastgewerbe
Ausbildungsverordnungen der angesprochenen Berufe
Weitere Texte, Grafiken und Bilder von Christian Reuter