IHK Trier

Prüfungsinformation für Auszubildende im Beruf

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

Prüfungsübersicht

	Prüfungsbereich	Dauer in Min.	Prüfungsinstrument	Gewichtung
Teil 1 der gestreckten Abschluss-prüfung Ende 2. Ausbildungsjahr	**Produktion und Service** Spezialisierung Systemgastronomie wird berücksichtigt	90	**Arbeitsaufgabe Fachgespräch** (max. 10 Min.) (70%)	25 %
		60	**Schriftlicher Teil** der Aufgabe (30%)	
Teil 2 der gestreckten Abschluss-prüfung Am Ende der Ausbildung	**Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**	90	**Schriftliche Prüfung**	20 %
	Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie	90	**Schriftliche Prüfung**	20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	60	**Schriftliche Prüfung**	25 %
	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	90	**Arbeitsaufgabe** mit auftragsbezogenem Fachgespräch (10 Min.)	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

Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie (Arbeitsaufgabe)

Wichtig!

Folgende Punkte sind bei der Prüfungsumsetzung zu beachten:

- 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 XY als…
  Eine wichtige Warenlieferung mit … ist wegen defektem LKW ausgeblieben. Entwickeln Sie Maßnahmen, um die Kundenzufriedenheit dennoch sicherzustellen… Entwerfen Sie eine Informationstafel für…
  Beachten Sie: -> Warenbestand -> interne Organisation -> Kommunikation
- Es ist eine Arbeitsaufgabe durchzuführen und mit schriftlichen Unterlagen zu dokumentieren. Anschließend wird ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.
- **Auftragsbezogenes Fachgespräch**
  Mit dem Prüfungsausschuss wird ein Fachgespräch über die gestellte Aufgabe geführt. Zusammenhänge von Sachverhalten, Vorgehensweisen, Probleme und Lösungen aus der Aufgabe werden angesprochen. Das Fachgespräch hat keine eigene Wertung, Vorgehensweisen, Hintergründe und Zusammenhänge werden gemeinsam mit der Arbeitsaufgabe bewertet.

Bearbeitungszeit: **90 Minuten -** incl. 10 Minuten Fachgespräch

Rechtliche Vorgaben der Ausbildungsordnung:
(1) Im Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. die berufstypischen Aufgabenstellungen zu erfassen, Vorgehensweisen aufzuzeigen und zu begründen sowie Probleme zu analysieren, Lösungswege aufzuzeigen und zu begründen,
2. betriebspraktische Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und rechtlicher Zusammenhänge zu planen, durchzuführen und auszuwerten,
3. unternehmens-, gast- und mitarbeiterorientiert zu handeln sowie
4. Kommunikations- und Kooperationsbedingungen zu berücksichtigen.
(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 sind drei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen:
1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie,
2. Produkteinführung,
3. Warenwirtschaft,
4. kaufmännische Steuerung und Kontrolle und
5. Teamkommunikation und Personalaufgaben.
(3) Der Prüfungsausschuss legt fest, welche Gebiete zugrunde gelegt werden.
(4) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.
(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.