

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

**Fachmann/- frau für Restaurants-
und Veranstaltungsgastronomie
AO von 03/2022**

Teil 1 der Abschlussprüfung

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 Ausbildungsmonate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „**Produktion und Service**“ statt und besteht aus 2 Teilen. Im 1. Teil hat der Prüfungsteilnehmer **eine Arbeitsaufgabe** durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch 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. Im 2. Teil müssen Aufgaben **schriftlich in 60 Minuten** bearbeitet werden.

Teil 2 der Abschlussprüfung

Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Abschlussprüfung besteht aus **vier** Prüfungsbereichen:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung | (90 Min.) |
| 2. Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice | (240 Min. + 90 Min.) |
| 3. Teamkommunikation und Gesprächsführung | (10 + 20 Min.) |
| 4. Wirtschafts- und Sozialkunde | (60 Min.) |

Die Prüfungsfächer 1, 2 und 4 werden schriftlich geprüft. Das Prüfungsfach „Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice“ wird praktisch geprüft. Im Prüfungsfach „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ wird eine mündliche Prüfung durchgeführt.

Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 240 Minuten; innerhalb dieser Zeit sind dem Prüfling 30 Minuten für die Erstellung des Ablaufplans einzuräumen.

Teamkommunikation und Gesprächsführung

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. Die Gesprächssimulation dauert höchstens 20 Minuten.

Erläuterung zum Prüfungsverfahren

Gewichtung

Die Bewertung der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Produktion und Service	mit 25 Prozent
2. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung	mit 20 Prozent
3. Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	mit 35 Prozent
4. Teamkommunikation und Gesprächsführung	mit 10 Prozent
5. Wirtschafts- und Sozialkunde	mit 10 Prozent

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 30 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Mündliche Ergänzungsprüfung

Sind die Prüfungsleistungen in den schriftlichen Prüfungsbereichen schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers in einem der schriftlichen Prüfungsfächer eine mündliche Ergänzungsprüfung, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis **2:1** zu gewichten.

Prüfung der Zusatzqualifikation Bar und Wein

Die Zusatzqualifikation wird im Rahmen von Teil 2 der Abschlussprüfung gesondert geprüft, wenn bei der Anmeldung mitgeteilt wird, dass diese Prüfung durchgeführt werden soll und glaubhaft gemacht wird, dass die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind.

Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn sie mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden sind.

Weitere Details

Dem Prüfungsteilnehmer soll unmittelbar nach Feststellung des Gesamtergebnisses der Prüfung mitgeteilt werden, ob er die Prüfung „bestanden“ oder „nicht bestanden“ hat. Hierüber erhält der Prüfungsteilnehmer eine vom Vorsitz unterschriebene Bescheinigung. Kann die Feststellung des Prüfungsergebnisses nicht am Tag der letzten Prüfungsleistung getroffen werden, so hat der Prüfungsausschuss diese unverzüglich zu treffen und dem Prüfungsteilnehmer mitzuteilen. Die weiteren Unterlagen (Zeugnis, Ergebnismitteilung usw.) werden von der IHK zugesandt.

Diese Erläuterungen fassen die Prüfungsregelungen aus der zurzeit gültigen Ausbildungsordnung zusammen. Sie ersetzen die Ausbildungsordnung nicht.

- Änderungen vorbehalten -

Notenspiegel:

100 – 92 Punkte = Note 1 = sehr gut	unter 67 – 50 Punkte = Note 4 = ausreichend
unter 92 – 81 Punkte = Note 2 = gut	unter 50 – 30 Punkte = Note 5 = mangelhaft
unter 81 – 67 Punkte = Note 3 = befriedigend	unter 30 – 0 Punkte = Note 6 = ungenügend

- Seite 2 -