

Besondere Rechtsvorschriften für die Prüfung „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement für Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/-frau“

Die Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 07.07.2011 als zuständige Stelle nach § 9 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 15, Absatz 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I, Seite 160) folgende Besondere Rechtsvorschriften für die Prüfung in der „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement für Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/-frau“:

§ 1 Ziel der Prüfung

- (1) Die Prüfung dient dem Nachweis von Kenntnissen und Fertigkeiten, die Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/-frau über die in der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 364 vom 18. Februar 1998) vorgeschriebenen Ausbildungsinhalte hinaus erworben haben.
- (2) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die in § 3 genannten Prüfungsbereiche beherrscht und praxisgerecht umsetzen und anwenden kann.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zu der Prüfung kann zugelassen werden, wer
 - in dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau ausgebildet wird und
 - glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, um die in § 3 genannten Prüfungsbereiche zu beherrschen und praxisgerecht umsetzen und anwenden zu können.
- (2) Die Glaubhaftmachung erfordert in der Regel die Vorlage einer entsprechenden schriftlichen Bestätigung des Ausbildungsbetriebes.
- (3) Die Zulassung kann frühestens mit der Zulassung zur Abschlussprüfung im anerkannten Beruf erfolgen.

§ 4 Gewichtung der Prüfungsleistungen und Bestehen der Prüfung

(1) Innerhalb der Prüfungsbereiche ist folgende Gewichtung vorzunehmen:

Prüfungsbereich 1 (Betriebsorganisation mit EDV-Anwendung):	15%
Prüfungsbereich 2 (Küchentechnologie mit Fremdsprache Englisch):	15%
Prüfungsbereich 3 (Praktische Aufgaben):	70%

(2) Die Prüfung ist bestanden, wenn in jedem der Prüfungsbereiche mindestens ausreichende Leistungen erzielt worden sind.

§ 5 Zeugnis

Über die bestandene Prüfung stellt die Kammer ein Zeugnis aus, in dem das Ergebnis der Prüfungsbereiche und das Gesamtergebnis in Punkten und einer Note aufgeführt sind.

§ 6 Sonstige Bestimmungen

Soweit diese Vorschriften nichts Abweichendes regeln, findet die Prüfungsordnung der Kammer für die Durchführung von Abschlussprüfungen in anerkannten Ausbildungsberufen sinngemäß Anwendung.

§ 7 Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschriften treten am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Stuttgart, 01.08.2011

gez.

Dr. Herbert Müller
Präsident

Andreas Richter
Hauptgeschäftsführer

**Anlage zur Besonderen Rechtsvorschrift
„Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement für Auszubildende im
Beruf Restaurantfachmann/-frau“**

1. Verkauf

- À-la-carte-Verkauf (Berücksichtigung des saisonalen Angebots, Tages-Spezialitäten des Küchenchefs, Stilistik der Gerichte für Getränkeempfehlungen unter Berücksichtigung der fachlichen und chronologischen Menügestaltung sowie unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten des Verkaufs)
- Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen für Veranstaltungen
- Verkaufsfördernde Betreuung verschiedener Veranstaltungen
- Erledigung anfallender Korrespondenzen

2. Warenkunde I

Empfehlungs-, Service- und/oder Zubereitungscompetenz von

- Tee- und Kaffeesorten
- Wassersorten
- frische Säfte, alkoholfreie und alkoholische Cocktails bzw. Mixdrinks
- nationale und internationale Aperitifs und Digestifs
- nationale und internationale Biersorten
- nationale und internationale Käsesorten
- Zigarren: Herkunft, Formate, Lagerung

3. Warenkunde II

- Produktkenntnisse in Wäsche, Glas- und Silberwaren
- Kenntnisse in Raum- und Tischdekoration, Raumausstattung und –ausleuchtung
- Aufbau und Gestaltung von Büfets zu verschiedenen Anlässen

4. Praktische Arbeiten am Tisch

- Filetieren von Fischen
- Tranchieren von Geflügel- und Fleischteilen für mehrere Personen
- Herstellen, anrichten und servieren von Speisen am Tisch des Gastes
- Flambieren von Süßspeisen und Früchten

9. Küche

- Produkterkennung und -beschreibung
- Herstellen von Gerichten der kalten und warmen Küche