

Besondere Rechtsvorschriften zum Geprüften Barmeister / zur Geprüften Barmeisterin

„Die Industrie- und Handelskammer Südwestsachsen Chemnitz-Plauen-Zwickau erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 15.11.2007 als zuständige Stelle nach § 54 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 9 b des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl. I, Seite 2246), folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Barmeister / zur Geprüften Barmeisterin.“

§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Fertigkeiten, Kenntnissen und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Barmeister/zur Geprüften Barmeisterin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 10 durchführen.

(2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation, folgende in Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Barmeisters/einer Geprüften Barmeisterin als Fach- und Führungskraft beim Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen im Rahmen des Barbetriebs gästeorientiert wahrnehmen und sich dabei auf sich verändernde Anforderungen einstellen zu können:

1. Disponieren, Einkaufen, Verwalten und Einsetzen von Produkten; Beachten von Qualitätsanforderungen und einschlägigen Rechtsvorschriften; Veranlassen der sachgerechten Lagerung von Ge- und Verbrauchsgütern; Überprüfen des Bestandes; Veranlassen der Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern;
2. Selbstständiges Planen, Ausführen und Kontrollieren von gastorientierten Dienstleistungen; Durchführen von Kostenrechnung und Preiskalkulation; Überwachen der Kostenentwicklung sowie der Arbeitsleistung; Herstellen von bartyrischen Produkten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte;
3. Mitwirken bei der Erstellung von Marketingkonzepten; Planen und Durchführen von verkaufsfördernden Aktionen; Beraten von Gästen und Führen von Verkaufsgesprächen;
4. Einsetzen des Personals zur Gewährleistung eines termingerechten und wirtschaftlichen Arbeitens unter Beachtung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften; Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf;

Zusammenarbeit mit anderen Betriebsbereichen, Betrieben und Institutionen;

5. Übertragen von Aufgaben unter Berücksichtigung fachspezifischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Qualifikation, Leistungsfähigkeit und Eignung; Führen und Fördern der Mitarbeiter; Fördern der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter; Zusammenarbeiten mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat;

6. Durchführen erforderlicher Maßnahmen des Infektionsschutzes, des Arbeitsschutzes, insbesondere der sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Betreuung und der Unfallverhütung in Abstimmung mit den mit Arbeitssicherheit befassten Stellen und Personen innerhalb und außerhalb des Betriebes; Erkennen betriebsbedingter Umweltbelastungen und Beachten der Umweltschutzbestimmungen.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Barmeister/Geprüfte Barmeisterin“.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer die mit Erfolg abgelegte Prüfung zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin nachweist.

(2) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer

1. die mit Erfolg abgelegte Prüfung zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin und die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ und
2. ein weiteres Jahr Berufspraxis nachweist.

(3) Der Prüfungsteil „Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen“ ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

(4) Die Berufspraxis gemäß Absatz 2 soll inhaltlich wesentliche Bezüge zu den in § 1 Abs. 2 genannten Aufgaben haben.

(5) Abweichend von den in Absatz 1 genannten Voraussetzungen kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Erfahrungen erworben zu haben, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3 Gliederung und Durchführung der Prüfung

(1) Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsteile:

1. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen,
2. Grundlegende Qualifikationen,
3. Handlungsspezifische Qualifikationen.

(2) Der Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche:

1. Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht und Steuern,
2. Unternehmensführung, Controlling und Rechnungswesen,
3. Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation.

(3) Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Gäste beraten und bewirten,
2. Mitarbeiter führen und fördern,
3. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren,
4. Produkte beschaffen und pflegen.

(4) Die „Grundlegenden Qualifikationen“ gemäß Absatz 2 Nr. 1 bis 3 sind schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen gemäß § 4 zu prüfen.

(5) Die „Handlungsspezifischen Qualifikationen“ gemäß Absatz 3 Nr. 1 bis 4 sind schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen gemäß § 5 Abs. 1 bis 4 zu prüfen.

(6) Als weitere Prüfungsleistung innerhalb des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ wird eine praktische Prüfung durchgeführt. Die praktische Prüfung besteht nach Maßgabe des § 5 Abs. 7 und 8 aus einem situationsbezogenen Fachgespräch, das sich inhaltlich auf die jeweiligen Qualifikationsschwerpunkte gemäß § 5 Abs. 1 und 2 beziehen soll sowie einer integrativen Situationsaufgabe.

§ 4 Grundlegende Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsbereich „Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht und Steuern“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, volkswirtschaftliche Zusammenhänge erkennen und Auswirkungen wirtschaftlicher Maßnahmen auf das Unternehmen beurteilen zu können. Dazu gehört der Besitz von Kenntnissen des bürgerlichen, des Handels- und des Arbeitsrechts. Insbesondere sollen eingehende Kenntnisse des Vertragsrechts und der Vertragsgestaltung nachgewiesen werden. Dazu gehört das Vertrautsein mit dem Steuerrecht und die Fähigkeit, die für die geschäftliche Tätigkeit relevanten Steuern zu kennen und

ihre Bemessungsgrundlagen berücksichtigen zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft:
 - a) Grundbegriffe des Wirtschaftens,
 - b) Wirtschaftsordnung,
 - c) Produktionsfaktoren,
 - d) Betriebliche Funktionen,
 - e) Unternehmensformen,
 - f) Märkte und Preisbildung,
 - g) Wirtschaftskreislauf,
 - h) Konjunktur und Wachstum,
 - i) Geld und Kredit,
 - j) Wirtschaftspolitik,
 - k) Wirtschaftliche Integration und Globalisierung,
 - l) Bedingungen der Existenzgründung;
2. Recht:
 - a) Bürgerliches Gesetzbuch, Allgemeiner Teil,
 - b) Bürgerliches Gesetzbuch, Schuldrecht,
 - c) Bürgerliches Gesetzbuch, Sachenrecht,
 - d) Handelsgesetzbuch,
 - e) Wettbewerbsrecht,
 - f) Gewerberecht,
 - g) Haftungsrecht;
3. Steuern:
 - a) Grundbegriffe des Steuerrechts,
 - b) Unternehmensbezogene Steuern,
 - c) Einkommensteuer,
 - d) Körperschaftsteuer,
 - e) Gewerbesteuer,
 - f) Umsatzsteuer,
 - g) Steuerrechtliche Verfahren.
- (2) Im Qualifikationsbereich „Unternehmensführung, Controlling und Rechnungswesen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, das Handeln mit den Zielen der Unternehmung in Einklang zu bringen zu können. Es sollen die Einflussfaktoren auf ein zielgerichtetes Handeln der Unternehmensführung und die daraus resultierenden Steuerungs- und Koordinationsfunktionen dargestellt werden können. Dazu gehört die Fähigkeit, auf Prozesse des Wandels angemessen reagieren zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:
 1. Unternehmensführung:
 - a) Zielbildungsprozess,
 - b) Leitbild,
 - c) Strategische Planung;
 2. Organisation:
 - a) Controllingkonzepte,
 - b) Regelkreise;
 3. Rechnungswesen:
 - a) Ziele und Aufgaben des Rechnungswesens,
 - b) Gesetzliche Grundlage des Handelsrechts, Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung,
 - c) Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze,
 - d) Bilanz,
 - e) Gewinn- und Verlustrechnung,
 - f) Kosten- und Leistungsrechnung,

g) Finanzierung.
 (3) Im Qualifikationsbereich „Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bedeutung des Personalmanagements als betrieblichen Faktor zu erkennen. Dazu gehört, die Bestimmungsfaktoren der Personalbereitstellung und der betrieblichen Bildungsarbeit zu kennen und umzusetzen sowie mit Partnern innerhalb und außerhalb des Unternehmens teamorientiert kommunizieren zu können. Außerdem soll der Einsatz von Informationsmedien und -techniken beherrscht und zielorientiert koordiniert werden können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Personalwirtschaft:
 - a) Personalpolitik und -planung,
 - b) Personalbeschaffung und -auswahl,
 - c) Personalbeurteilung,
 - d) Entgeltformen,
 - e) Arbeitsrecht,
 - f) Arbeitsrechtliche Schutzbestimmungen;
2. Informationsmanagement:
 - a) Ziele und Einsatzmöglichkeiten der Datenverarbeitung,
 - b) Kommunikationsnetze,
 - c) Multimedia-Technik,
 - d) Office-Lösungen;
3. Kommunikation:
 - a) Projektmanagement,
 - b) Kommunikation und Sprache,
 - c) Vortrags- und Redetechnik,
 - d) Präsentationstechnik,
 - e) Moderationstechnik.
- (4) Die schriftliche Prüfung besteht für jeden Qualifikationsbereich aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit, deren Bearbeitungszeit in der Regel jeweils höchstens 90 Minuten beträgt.
- (5) Wurden in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfungsleistung gemäß den Absätzen 1 bis 3 mangelhafte Leistungen erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5 Handlungsspezifische Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsschwerpunkt „Gäste beraten und bewirten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Vermarktung und Präsentation von Getränken, Speisen und Dienstleistungen

planen, durchführen und kontrollieren sowie Gäste ziel- und sachgerecht beraten zu können. Es soll ferner nachgewiesen werden, auf der Grundlage von Produktkenntnissen in den Gasträumen Getränke und Speisen zubereiten, präsentieren und servieren sowie Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausführen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Methoden der Gesprächsführung und Umgangsformen beherrschen und anwenden,
2. Geschäftsbeziehungen aufbauen und pflegen,
3. Konzepte für Getränke- und Speisenangebote entwickeln,
4. Angebote für Getränke und Speisen unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze erstellen,
5. individuelle Bedürfnisse der Gäste erkennen und darauf eingehen,
6. Getränke, Speisen und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten,
7. Vorbereiten und Herrichten von Bar- und Veranstaltungsräumen unter Berücksichtigung des Anlasses sowie der Getränke und Speisen,
8. Getränke fachgerecht zubereiten, bereitstellen und servieren,
9. Speisen unter Berücksichtigung zeitgemäßer Regeln und Techniken vor- und zubereiten sowie servieren.
- (2) Im Qualifikationsschwerpunkt „Mitarbeiter führen und fördern“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den Personalbedarf ermitteln und den Personaleinsatz den Anforderungen entsprechend sicherstellen zu können. Dazu gehört insbesondere Mitarbeiter durch die Anwendung geeigneter Führungsmethoden zielgerichtet zu eigenverantwortlichem Handeln führen zu können. Weiterhin gehört dazu die Fähigkeit, auf der Basis einer quantitativen und qualitativen Personalplanung eine systematische Personalentwicklung durchführen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
 1. Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen,
 2. Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen,
 3. Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren,
 4. Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen,
 5. Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerichteten Motivation unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen,
 6. Mitarbeiter bezüglich Leistung und Verhalten

beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen.

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Abläufe planen, durchführen und kontrollieren“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, bezogen auf das jeweilige gastronomische Konzept, betriebliche Abläufe planen, organisieren, kontrollieren und analysieren zu können. Es soll eine Kalkulation erstellt werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln,
2. Arbeits- und Zeitplanung erstellen,
3. Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen,
4. Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Produkte beschaffen und pflegen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Getränke, Lebensmittel, Arbeitsmittel, Gebrauchsgüter und Dienstleistungen in erforderlicher Qualität und Quantität kostenbewusst beschaffen zu können. Es soll unter Beachtung einschlägiger Rechtsvorschriften die sachgerechte Versorgung, Pflege, Lagerung und Vorbereitung der Waren und Geräte sichergestellt werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Bezugsquellen erschließen, vergleichen und nutzen,
2. Angebote vergleichen und beurteilen,
3. Waren sachgerecht lagern, Produktpflege gewährleisten,
4. Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeits-einsatz vorbereiten und pflegen,
5. Energie wirtschaftlich einsetzen,
6. erforderliche Investitionen begründen.

(5) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind jeweils in Form einer anwendungsbezogenen Aufgabe zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunkts mindestens einmal thematisiert werden.

Die Prüfungsdauer für die Bearbeitung der Aufgaben soll für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 mindestens 90 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 2 mindestens 60 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 3 mindestens 90 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 4 mindestens 90 Minuten betragen. Insgesamt soll die Prüfungsdauer 360 Minuten nicht überschreiten.

(6) Wurden in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfungsleistung gemäß den Absätzen 1 bis 4 mangelhafte Leistungen erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei

einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll handlungsspezifisch und integriert durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

(7) In der Praktischen Prüfung soll im Rahmen des Fachgesprächs, das mindestens 30, höchstens jedoch 45 Minuten dauern soll, nachgewiesen werden, Gespräche mit Gästen und Mitarbeitern vorbereiten, strukturiert führen und einer begründeten Lösung zuführen zu können. Dabei ist außerdem eine Vorbereitungszeit von mindestens 20 Minuten, höchstens jedoch 30 Minuten zu gewähren.

(8) Ferner ist in der Praktischen Prüfung eine integrative praktische Situationsaufgabe zu bearbeiten. Diese besteht aus anspruchsvollen praktischen Arbeiten, die Situationen im Barbereich widerspiegeln sollen. Die Situationsaufgabe ist so zu gestalten, dass folgende Qualifikationsinhalte insgesamt mindestens jeweils einmal thematisiert werden:

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes,
2. gastorientiertes Zubereiten von drei verschiedenen Misch- und Mixgetränken nach Vorgaben,
3. Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten,
4. freies Ausgießen von drei verschiedenen Menüs.

Die Prüfungsdauer der Situationsaufgabe beträgt mindestens 45 Minuten, höchstens jedoch 60 Minuten.

§ 6 Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

Die „Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen“ sind durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen.

§ 7 Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer und die Prüfungsteilnehmerin von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen befreien, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der entsprechenden Prüfungsinhalte nach dieser Verordnung entspricht. Eine Freistellung von der praktischen Prüfung im Rahmen des Prüfungs-

teils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ gemäß § 5 Abs. 7 und 8 ist nicht zulässig.

§ 8 Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

(1) Die Prüfungsteile „Grundlegende Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind einzeln zu bewerten. Die Bewertung des Prüfungsteils „Grundlegende Qualifikationen“ ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertung der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.

(2) Bei der Bewertung des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind die schriftlichen Aufgabenstellungen, das situationsbezogene Fachgespräch sowie die integrative Situationsaufgabe jeweils einzeln zu bewerten. Die Bewertungen werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei werden die Bewertungen des situationsbezogenen Fachgesprächs sowie die der integrativen Situationsaufgabe doppelt gewichtet.

(3) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

(4) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 7 sind Ort und Datum der anderweitig abgelegten Prüfung sowie die Bezeichnung des Prüfungsgremiums anzugeben.

§ 9 Wiederholung der Prüfung

(1) Ein Prüfungsteil, der nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung des nicht bestanden Prüfungssteils an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat, ist auf Antrag von der Prüfung von einzelnen Prüfungsleistungen zu befreien, wenn die in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen ausreichend haben.

§ 10 Inkrafttreten

Diese Vorschrift tritt am 01.04.2008 in Kraft.

Ausgefertigt: Chemnitz, 07.01.2008
Industrie- und Handelskammer Südwestsachsen
Chemnitz-Plauen-Zwickau



Michael Lohse
Präsident



Hans-Joachim Wunderlich
Hauptgeschäftsführer