Abschlussprüfung
Fachkraft im Gastgewerbe

§ 13 der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998

---

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling zeigen, dass er Gäste beraten, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Er soll in insgesamt höchstens drei Stunden eine komplexe Prüfungsaufgabe sowie in höchstens zwei Stunden zwei weitere Prüfungsaufgaben bearbeiten. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. als komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings:
a) Herstellen und Anrichten einfacher Speisen,
b) Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken oder
c) anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes.
Diese Aufgabe soll Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch sein. Innerhalb der Prüfungsaufgabe sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen;

2. als weitere Prüfungsaufgaben:
a) Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu vorgegebenen Speisen und Getränken,
b) Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten,
c) Bearbeiten von Zahlungsvorgängen oder
d) Vorbereiten von Bestellungen.

Übersicht zum Ablauf der praktischen Prüfung

Komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings Herstellen und Anrichten einfacher Speisen Bewertungskriterien: Warenanforderung, Mise en Place, Zubereitung, Arbeitsweise, Arbeitstechnik, Geschmack, Preisangabe Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken Bewertungskriterien: Mise en Place, Anwenden praktischer Servicetechniken, Anrichteweise, Sauberkeit, Getränke- und Weinservice Anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes Bewertungskriterien: Ablaufplan, Vorbereitungen, Herrichten/Reinigen, Kontrollliste Fachbezogenes Gespräch zum gewählten Thema	45 Minuten 15 Minuten	Prüfbetrieb
Zwei weitere Prüfungsaufgaben nach Wahl des Prüfungsausschusses Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu vorgegebenen Speisen und Getränken Bewertungskriterien: Eindecken, Vollständigkeit, Arbeitsweise, fachliche Ausrichtung Zuordnen von Produkten und Verwendungsmöglichkeiten nennen Bewertungskriterien: Erkennung und Zuordnung, Verwendungsbeispiele Bearbeiten von Zahlungsvorgängen Bewertungskriterien: Form, Vollständigkeit, rechnerische Angaben, gesetzliche Bestimmungen Vorbereiten von Bestellungen Bewertungskriterien: Vollständigkeit, rechnerische Angaben, Nachvollziehbarkeit	30 Minuten pro Aufgabe	Prüfbetrieb

Jede Aufgabe der Verordnung wird nach dem 100 Punkte-Schlüssel bewertet und gleich gewichtet.

Ansprechpartner:
Richard Buchmüller
Tel.: +49 (7231) 20 11 63
Fax: +49 (7231) 20 141 163
buchmueller@pforzheim.ihk.de

Dokument-Nummer: 1738

© Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald
Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.