

Abschlussprüfung Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

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

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

1. als komplexe Prüfungsaufgabe:

Planen des Service für eine Veranstaltung. Hierzu sind ein Ablaufplan sowie Menüvorschläge einschließlich korrespondierender Getränke und eine Liste organisatorischer Vorarbeiten zu erstellen. Diese Aufgabe soll Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch sein. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Leistungen anbieten und verkaufen kann. Innerhalb der Prüfungsaufgabe sollen höchstens 20 Minuten auf das Gespräch entfallen;

2. als Prüfungsaufgabe 1:

Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke

3. als Prüfungsaufgabe 2:

1. Zubereiten von Getränken, Präsentieren und Servieren,
2. Zubereiten von Speisen im Gästebereich, Präsentieren und Servieren oder
3. Erstellen einer Abrechnung

Übersicht zum Ablauf der praktischen Prüfung

| | | |
|--|-------------|---------------------|
| <p>Planen einer Veranstaltung nach vorgegebener Aufgabenstellung</p> <p>Bewertungskriterien: Inhalte der Veranstaltungsabsprache, Menüregeln und Menü-Zusammenstellung, korrespondierende Getränke, Organisatorische Kontrollliste mit Vorarbeiten</p> | 90 Minuten | IHK Geschäftsstelle |
| <p>Aktive Gesprächsführung mit vorheriger Einlesezeit</p> <p>Bewertungskriterien: Auftreten, Ausdruck, Gesprächsführung, Einfühlungsvermögen</p> | 20 Minuten | IHK Geschäftsstelle |
| <p>Eindecken einer Menüfolge mit festlicher Note, servieren von Speisen und Getränken,</p> <p>Bewertungskriterien: Eindecken, Menüerläuterung, Getränkeempfehlung, Umbestellungen, Anwendung praktischer Servicetechniken</p> <p>sowie eine Aufgabe am Gast</p> <p>1. Zubereiten von Mixgetränken</p> <p>Bewertungskriterien: Zutaten, Menge, Glas, Arbeitsgeräte, Vorbereitung, Sauberkeit, Präsentation</p> <p>2. Filieren, Tranchieren, Flambieren oder Zubereiten am Gasttisch oder</p> <p>Bewertungskriterien: Mise en Place, Zubereitung/Arbeitsweise, Anrichteweise/Optik/ Menge, Geschmack/Produktverarbeitung, Servieren</p> <p>3. Erstellen einer Abrechnung</p> <p>Bewertungskriterien: Form und Gestaltung, Richtigkeit, gesetzliche Bestimmungen</p> | 120 Minuten | Prüfbetrieb |

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

Muster zu „ Komplexe Prüfungsaufgabe“

Sie sind in einem gastronomischen Unternehmen tätig, welches durch folgende Rahmenbedingungen gekennzeichnet ist:

- ▶ Restaurant der gehobenen Gastronomie
- ▶ Das Angebot umfasst im Küchen- und Servicebereich saisonale Produkte
- ▶ Das Restaurant hat 120 Sitzplätze, zwei Nebenräume für 30 bis 60 Personen, eine Bar und eine großzügige Halle.

ANLASS

Betriebserweiterung der benachbarten Firma Müller am 24.05. mit 60 Personen

12.00Uhr Eintreffen der Gäste mit Ehepartnern, Getränkeempfang im Hotel.

Betriebsbesichtigung der Herren mit anschließender 1 -stündiger Diskussionsrunde im Beisein einer hohen Persönlichkeit aus der Politik.

Zeitgleich ist ein 2-stündiges Damenprogramm zu planen

15.00Uhr Gemeinsames Programm mit Ehrung langjähriger Mitarbeiter der Firma sowie Ehrung des Firmeninhabers durch die IHK

17.00 Uhr Aperitif

18.00 Uhr 4-Gang-Menü (Preis 40 – 60 €)
Korrespondierende Getränke

22.00 Uhr Ausklang an der Bar.

AUFGABE

1. Arbeiten Sie ein komplettes Angebot aus
2. Planen Sie den Service dieser Veranstaltung. Hierzu sind ein Ablaufplan sowie Menüvorschläge einschließlich korrespondierender Getränke und eine Liste der organisatorischen Vorarbeiten zu erstellen. Erarbeiten Sie in Stichpunkten ihr Verkaufsgespräch.

Rezepturen der Deutschen Barkeeper - Union E.V. zu den Mixgetränken

| Rezept | Zubereitung / Glas | Garnitur | Info / Hinweis |
|--|---|--|---|
| Martini Cocktail 5cl London Dry Gin 1cl Wermut trocken 1 Olive grün | Rühren im Rührglas Glas: Cocktailspitz | Mit Zitronenschale abspritzen | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| Manhattan 4cl Canadian Whisky 2cl Wermut rot 1d Angostura | Rühren im Rührglas Glas: Cocktailspitz | 2 Cocktailkirschen am Spieß | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| Americano 3cl Campari 3cl Wermut rot auffüllen mit Soda (Mineralwasser) | Zubereiten im Gästeglas Glas: Longdrink | Halbe Orangenscheibe direkt ins Glas | Wird mit Eiswürfel, Stirrer und evtl. Trinkhalm serviert |
| Gin Fizz 4cl London Dry Gin 2cl Zitronensaft 1cl Zuckersirup auffüllen mit Soda (Mineralwasser) | Shaken im Shaker/Zubereiten im Gästeglas Glas: Longdrink | Zitronenscheibe und Cocktailkirsche am Spieß | Alle Zutaten, außer Soda shaken, mit Soda im Gästeglas auffüllen, Eiswürfel, Stirrer und evtl. Trinkhalm |
| Whiskey Sour 4cl Bourbon 2cl Zitronensaft 1cl Zuckersirup | Shaken im Shaker Glas: Tumbler | Zitronenscheibe und Cocktailkirsche am Spieß | Wird mit Eiswürfel serviert, aber ohne Trinkhalm serviert |
| Brandy Alexander 2cl Brandy 2cl Creme de Cacao braun 2cl Sahne | Shaken im Shaker Glas: Cocktailschale | Abreiben mit Muskatnuss | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| Grasshopper 2cl Creme de Menthe, grün 2cl Creme de Cacao, weiß 2cl Sahne | Shaken im Shaker Glas: Cocktailschale | Keine | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| Pina Colada 7cl Weißer Rum 3cl Kokossirup 2cl Sahne 16cl Ananassaft | Shaken im Shaker Glas: Hurricane | Ananasecke und Cocktailkirsche am Spieß | Wird mit Eis und Trinkhalm serviert |
| Caipirinha 1 Limette 1 BL Rohrzucker 5cl Cachaca Crushed Ice | Zubereiten im Gästeglas Glas: Rock Grande oder Tumbler | Keine | Limette wird geachtet und mit dem Rohrzucker im Gästeglas zerstoßen, Crushed Ice dazu, mit Cachaca auffüllen und gut umrühren |
| Daiquiri 3cl Weißer Rum 2cl Zitronensaft 1cl Zuckersirup | Shaken im Shaker Glas: Cocktailschale | Keine | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| White Lady 2cl London Dry Gin 2cl Cointreau 2cl Zitronensaft | Shaken im Shaker Glas: Cocktailschale | Keine | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| Side Car 2cl Cognac 2cl Cointreau 2cl Zitronensaft | Shaken im Shaker Glas: Cocktailschale | Keine | Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert |
| Bloody Mary 4cl Vodka 1cl Zitronensaft Prise Salz Prise Selleriesalz Prise Pfeffer 1d Worcestersauce 1d Tabasco auffüllen mit gut gekühlten Tomatensaft | Zubereiten im Gästeglas Glas: Longdrink | Selleriestange | Alle Zutaten ohne Eis ins Gästeglas geben, gut umrühren und mit Stirrer und Trinkhalm servieren. Achtung: Gewürzmengen unbedingt mit Gast absprechen |

„Zubereiten von Speisen im Gästebereich“

Filieren

Forelle blau, Forelle Müllerin, Bachsaibling oder Seezunge

Tranchieren

Chateaubriand, Lammrücken am Knochen, Kalbshaxe, Hasenrücken oder Geflügel

Flambieren

Pfirsiche, Schattenmorellen oder Crêpe Suzette

Zubereiten am Gasttisch

Geflügelsalat, Garnelencocktail, Blattsalate mit Dressing, Frischkäse oder Tartar

Ansprechpartner:

Richard Buchmüller

Tel.: +49 (7231) 20 11 63

Fax: +49 (7231) 20 141 163

buchmueller@pforzheim.ihk.de

Dokument-Nummer: 1736

© Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald

Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.
