

Abschlussprüfung Hotelfachmann / Hotelfachfrau

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

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling zeigen, dass er Gäste empfangen und beraten, Aufgaben der Verkaufsförderung bearbeiten sowie 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 einer verkaufsfördernden Maßnahme. Hierzu sind ein Ablaufplan und eine Liste mit Werbemitteln und Werbeträgern zu erstellen sowie Möglichkeiten der Erfolgskontrolle aufzuzeigen. 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 weitere Prüfungsaufgaben:

- a) Erarbeiten einer Prüfliste, Kontrollieren und Herrichten eines Gastraumes anhand der Prüfliste,
- b) Arbeiten am Empfang,
- c) Bearbeiten einer Reklamation oder
- d) Servieren von Speisen und Getränken.

Übersicht zum Ablauf der praktischen Prüfung

<p>Planen einer verkaufsfördernde Maßnahme nach vorgegebener Aufgabenstellung</p>	120 Minuten	Prüfbetrieb
<p>Bewertungskriterien: Angebot zur verkaufsfördernde Maßnahme, Checkliste, Einsatzplanung, Werbemittel/Werbeträger, mögliche Erfolgskontrollen</p>		
<p>Gastorientierte Gesprächsführung</p>	20 Minuten	
<p>Bewertungskriterien: Auftreten, Ausdruck, Gesprächsführung, Einfühlungsvermögen</p>		
<p>Zwei weitere Prüfungsaufgaben nach Wahl des Prüfungsausschusses</p>	120 Minuten	Prüfbetrieb
<p>Arbeiten am Empfang</p>		und
<p>Bewertungskriterien: Reservierung, Check In, Hotelprogramm bedienen und anwenden, Beratungskompetenz, Fachkompetenz und Verhaltenskompetenz</p>		Berufsschule zur
<p>Bearbeiten einer Reklamation</p>		Durchführung der
<p>Bewertungskriterien: Vorgehensweise, Inhalte, Stil, DIN-Norm, Rechtschreibung</p>		computerunterstützte
<p>Erarbeiten einer Prüfliste, Kontrollieren und Herrichten eines Gastraumes anhand der Prüfliste</p>		Aufgabe
<p>Bewertungskriterien: Aufbau der zu prüfenden Positionen, Vollständigkeit, Kontrolle, Durchführung</p>		
<p>Servieren von Speisen und Getränken</p>		
<p>Bewertungskriterien: Eindecken, Mise en Place, Gläser, Dekoration, Speise- und Getränkekunde</p>		

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: 1737