

## Prüfungsinformationen für Auszubildenden im Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/frau

### § 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.

### Übersicht zum Ablauf der praktischen Prüfung

Beschreibung	Dauer	Prüfungsort
<p><b>Komplexe Prüfungsaufgabe</b>  <b>Planen des Service einer Veranstaltung nach vorgegebener Aufgabenstellung (schriftlich)</b>            Bewertungskriterien: Inhalte der Veranstaltungsabsprache, Menüregeln und Menü-Zusammenstellung, korrespondierende Getränke, Organisatorische Kontrollliste mit Vorarbeiten</p>	90 Minuten	IHK Ostwürttemberg
<p><b>Gastorientiertes Gespräch mit Einlesezeit</b>            Vorbereitung Verkaufsgespräch: (Service-)Ablaufplan, Empfehlung Menü inkl. korrespondierender Getränke, Liste organisatorischer Vorarbeiten, Mise en Place</p> <p>Bewertungskriterien: Inhalte der Veranstaltungsabsprache, Menüregeln und Menü-Zusammenstellung, korrespondierende Getränke, Organisatorische Kontrollliste mit Vorarbeiten</p>	höchstens 20 Minuten Gespräch (10 Minuten Einlesezeit)	Prüfungsort
<p><b>Eindecken einer Menüfolge mit festlicher Note, servieren von Speisen und Getränken</b>            Bewertungskriterien: Eindecken, Menüerläuterung, Getränkeempfehlung, Umbestellungen, Anwendung praktischer Servicetechniken</p> <p>sowie <b>eine Aufgabe am Gast</b></p> <p><b>1. Zubereiten von Mixgetränken</b>            Martini Cocktail dry, Manhattan Cocktail, Whiskey Sour, Alexander Cocktail, Grashopper, alkoholfreier Cocktail, z.B. Florida            Bewertungskriterien: Zutaten, Menge, Glas, Arbeitsgeräte, Vorbereitung, Sauberkeit, Präsentation</p> <p><b>2. Filieren, Tranchieren, Flambieren oder Zubereiten am Gasttisch</b>            Forelle blau filetieren, Hasenrücken bzw. Poularde tranchieren, Krabbencocktail zubereiten, Flambieren            Bewertungskriterien: Mise en Place, Zubereitung/Arbeitsweise, Anrichteweise/Optik/ Menge, Geschmack/Produktverarbeitung, Servieren</p> <p><b>3. Erstellen einer Abrechnung</b>            Bewertungskriterien: Form und Gestaltung, Richtigkeit, gesetzliche Bestimmungen</p>	360 Minuten	Prüfungsort

Die Aufgaben der Verordnung wird nach dem 100 Punkte-Schlüssel gewichtet.

Ansprechpartner: Tatjana Siedler, IHK Ostwürttemberg, Tel. 07321 324-159,  
[siedler@ostwuerttemberg.ihk.de](mailto:siedler@ostwuerttemberg.ihk.de)