

# Berufsausbildung im Gastgewerbe

	<b>Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie</b>		<b>Fachmann/-frau für Systemgastronomie</b>	
ZQ	<b>Bar und Wein (praktisch, 60 Minuten)</b> zwei Arbeitsproben + Fachgespräch, ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren, zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern)		<b>Bar und Wein (praktisch, 60 Minuten)</b> zwei Arbeitsproben + Fachgespräch, ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren, zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern)	
berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	<b>gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</b> 1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung, (schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung: 20%) 2. Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice, (praktisch 240 Minuten 70%, schriftlich 90 Minuten 30%) Gesamtgewichtung: 35%) 3. Teamkommunikation und Gesprächsführung (mündlich 30 Minuten, Gewichtung 10%) 4. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich 60 Minuten, Gewichtung 10%)		<b>gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</b> 1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung, (schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung: 20%) 2. Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie, (schriftlich, 120 Minuten, Gewichtung: 20%) 3. Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie (mündlich 90 Minuten, Gewichtung 25%) 4. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich 60 Minuten, Gewichtung 10%)	
	16. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden  15. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts  14. Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts  13. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts  12. Servicearbeiten am Tisch des Gastes  11. Planung und Koordinierung von Serviceabläufen		14. kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln  13. Durchführung von Marketingaktivitäten  12. Personalführung und -entwicklung,  11. Umsetzung von Personalprozessen	
	10. Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen  9. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet	<b>Fachkraft für Gastronomie</b> Fachrichtung Restaurant-Service      Systemgastronomie	10. Warenwirtschaft  9. Systemorganisation und Systemmanagement,	
	<b>gestreckte Abschlussprüfung Teil 1                      im 4. Ausbildungshalbjahr</b>  1. Produktion und Service (schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 90 Minuten(70%); Gesamtgewichtung 25%)	<b>Abschlussprüfung</b> 1. Produktion und Service (schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 90 Minuten(70%); Gesamtgewichtung 60%) 2. Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung (schwerpunktbezogen, schriftlich; 90 Minuten, Gewichtung 30%) 3. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung 10%)	<b>gestreckte Abschlussprüfung Teil 1                      im 4. Ausbildungshalbjahr</b>  1. Produktion und Service (schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 90 Minuten(70%); Gesamtgewichtung 25%)	
schwerpunkübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	8. Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen  7. Herrichten und Pflegen von Gasträumen	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service  Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	Umgang mit Gästen  Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	8. Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement,  7. Produktzubereitung,
		6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen  <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; text-align: center; color: red;"> <b>Zwischenprüfung - im 3. Ausbildungshalbjahr</b>                          Prüfungsbereich: Wirtschaftsdienst                          schriftlich/praktisch je 60 Minuten                     </div> 5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,  4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,  3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,  2. Annahme und Einlagerung von Waren,  1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,		
integrative Berufspositionen	5. Durchführung von Hygienemaßnahmen  4. digitalisierte Arbeitswelt  3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit  2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit  1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht			während der gesamten Ausbildung

19.-36. Monat

1.-18. (24.) Monat