



# Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

- 3-jähriger Ausbildungsberuf
- Gestreckte Abschlussprüfung 1 und 2
- Zusatzqualifikation für Bar und Wein möglich
- Rückfalloption auf 2-jährigen Abschluss zur Fachkraft für Gastronomie

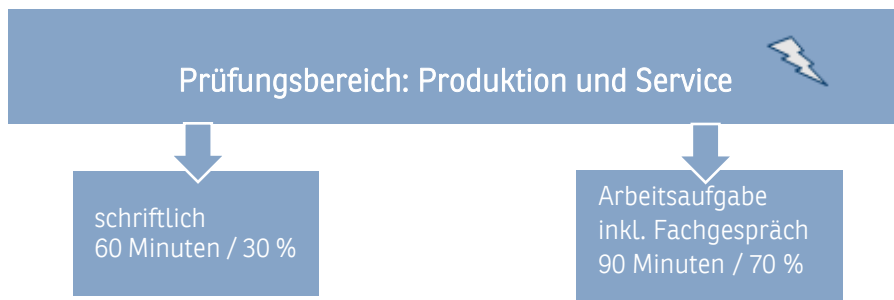
## Gestreckte AP Teil 1

Wann: Im 4. Ausbildungshalbjahr

Gewichtung: 25% für Gesamtergebnis

Was: Inhalte der ersten 18 Monate

Rückfalloption: mindestens 50 Punkte



GAP 1 entspricht der praktischen AP Fachkraft Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice


## Gestreckte AP Teil 2

Wann: am Ende der Ausbildung

Gewichtung: 75% für Gesamtergebnis

### Schriftlicher Teil

**Gasterlebnis, Verkaufsförderung,  
Produktkompetenz und Warenlagerung**

 90 Minuten / 20%

**Wirtschafts- und Sozialkunde**

 60 Minuten / 10%

### Praktischer Teil

**Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice**

- Schriftlicher Teil 90 Minuten
- Arbeitsaufgabe 240 Minuten
- 35 %

**Teamkommunikation und Gesprächsführung**

- Gesprächssimulation
- 20 Minuten (10 Min. Vorbereitung)
- 10 %

 für den Fall der Rückfalloption mindestens 50 Punkte



## Inhalte

1. bis 18. Ausbildungsmonat		Wochen
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20

19. bis 36. Ausbildungsmonat <i>(Inhalte werden vor GAP1 vermittelt)</i>		Wochen
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2 + 10
7	Herrichten und Pflegen von Gasträumen	4
8	Betreuung, Beratung, Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	4
9	Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet	8
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen	6
11	Planung und Koordinierung von Serviceabläufen	6
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes	8
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8

### Zusatzqualifikation Bar und Wein

#### 8 Wochen - rein betrieblich

Die Zusatzqualifikation kann während der dreijährigen Ausbildung innerhalb von 8 Wochen im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden

#### Inhalte:

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein

#### Prüfung Zusatzqualifikation

auf Antrag des oder der Auszubildenden (dieser muss glaubhaft nachweisen, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind)

- **Prüfung ist gesondert**, aber findet im zeitlichen Zusammenhang mit GAP Teil 2 statt
- Die Prüfungszeit: **60 Minuten, je eine Arbeitsprobe inklusive Fachgesprächs**
- Arbeitsprobe 1: Cocktails
- Arbeitsprobe 2: Weine oder Spirituosen
- Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden: mindestens „ausreichend“