

HERZLICH WILLKOMMEN

Teil II: Gastroberufe

**Fachkraft für Gastronomie,
Fachmann für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie,
Fachmann für Systemgastronomie**

www.sihk.de





Grundgedanken Gastroberufe

- Verbesserungen beim zweijährigen Beruf
- Mehr Betriebsbezug durch Schwerpunkte
- Trotzdem weiter volle Anrechenbarkeit
- Attraktivitätssteigerung „ReVa“ auch für die Hotellerie



Fachkraft für Gastronomie

- zweijähriger Beruf
- ehemals Fachkraft im Gastgewerbe
- mit viermonatigen Schwerpunkten

Restaurantservice oder Systemgastronomie im
zweiten Ausbildungsjahr

- weiterhin mit ZP / AP



Was machen Fachkräfte für Gastronomie?

- Warenannahme
 - Warenkontrolle
 - Kontrolle der Lagerbestände
 - Zubereitung und Präsentation von einfachen Speisen
- Im Restaurantservice:
- Dekoration von Gasträumen und Tischen
 - Gäste empfangen und bedienen
 - Zubereitung und Ausschank von Getränken
- In der Systemgastronomie:
- Zubereitung von Speisen und Getränken
 - Betreuung und Bedienung von Gästen



Zwischenprüfung:

- soll im 3. Ausbildungshalbjahr stattfinden
- Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“ in zwei Teilen:
 - 1. Teil schriftlich, 60 min Zeitvorgabe, Inhalte: Hygiene, Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz
 - 2. Teil praktisch: Arbeitsaufgabe in 60 min, Inhalte: Warenbestimmung, Arbeitsmittel kennen, Reinigung, Kontrolle und Herrichtung eines Gastraumes
- Bewertung: 50/50
- Das Ergebnis der Zwischenprüfung wird nicht in die Endnote miteinbezogen.



Abschlussprüfung:

- Prüfungsbereich „Produktion und Service“:
 - prakt. Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch (insges. 90 min, davon max. 10 min Fachgespräch)
 - schriftl. Prüfung max. 60 min
 - Bewertung 70/30
- Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“:
 - Prüfung im Schwerpunktbereich Restaurantservice oder Systemgastronomie
 - schriftl. Prüfung max. 90 min
- Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“:
 - schriftl. Prüfung max. 60 min



Gewichtung der Prüfungsbereiche

1. Produktion und Service	60 %
2. Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung	30 %
3. Wirtschafts- und Sozialkunde	10 %

Bestehensregelung:

1. im Gesamtergebnis mindestens „ausreichend“
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mindestens „ausreichend“
3. in keinem Prüfungsbereich „ungenügend“



Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

- dreijähriger Beruf
- ehemals Restaurantfachmann/-frau
- heute: Veranstaltungsspezialist
- Gestreckte AP



Was machen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie?

Sie sind die ersten Ansprechpartner für die Gäste!

Aufgaben:

- Dekoration von Gasträumen und Tischen
- Gäste empfangen, beraten und bedienen
- Konzeption, Planung und Organisation von Veranstaltungen
- Zubereitung und Ausschank von Getränken an der Bar oder am Tisch des Gastes
- Selbständiges Führen einer Servicestation
- Planung und Koordination der Serviceabläufe
- Anleitung von Mitarbeitern
- Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen
- Erstellung der Abrechnungen



Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 1:

- soll im 4. Ausbildungshalbjahr stattfinden, bei Verkürzung spät. 3 Monate vor Teil 2

- Prüfungsbereich „Produktion und Service“:
 - prakt. Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch (insges. 90 min, davon max. 10 min Fachgespräch)
 - schriftl. Prüfung max. 60 min
 - Bewertung 70/30



Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 2:

- Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“:
 - schriftl. Prüfung max. 90min
- Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“:
 - prakt. Arbeitsaufgabe nach vorgegebenen Eckpunkten mit Ablaufplan (insges. 240min, davon max. 30min Erstellung Ablaufplan)
 - schriftl. Prüfung max. 90min
 - Bewertung 70/30
- Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“:
 - Prüfung Gesprächssimulation 10min Vorbereitung, max. 20min Durchführung
- Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“:
 - schriftl. Prüfung max. 60 min



Gewichtung der Prüfungsbereiche

- | | |
|---|------|
| 1. Produktion und Service | 25 % |
| 2. Gasterlebnis, Verkaufsförderung
und Warenlagerung | 20 % |
| 3. Veranstaltungsplanung, Restaurant- und
Bankettservice | 35 % |
| 4. Teamkommunikation und Gesprächsführung | 10 % |
| 5. Wirtschafts- und Sozialkunde | 10 % |



Bestehensregelung:

1. im Gesamtergebnis Teil 1 + 2 min. „ausreichend“
2. in Teil 2 min. „ausreichend“
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 min. „ausreichend“
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“



Zusatzqualifikation Bar und Wein

Inhalte:

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

Prüfung:

- Zwei Arbeitsproben incl. auftragsbezogenes Fachgespräch
- Dauer: 60min, davon max. 15min Fachgespräch
- Bestehen mit min. „ausreichend“



Fachmann/-frau für Systemgastronomie

- dreijähriger Beruf
- die künftigen Restaurantmanager/-innen
- Gestreckte AP



Was machen Fachleute für Systemgastronomie?

- Organisation und Steuerung der Arbeitsabläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, der Gästebetreuung und im Service
- Überwachung der Produktqualität und der Hygienestandards
- Personaleinsatzplanung und MA-Schulung
- Kontrolle der Kostenentwicklung und betriebl. Kennzahlen
- Planung und Realisierung der Marketingmaßnahmen
- Produktzubereitung, Gästebetreuung, Reklamationen



Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 1:

- soll im 4. Ausbildungshalbjahr stattfinden, bei Verkürzung spät. 3 Monate vor Teil 2
- Prüfungsbereich „Produktion und Service“:
 - prakt. Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch (insges. 90 min, davon max. 10 min Fachgespräch)
 - schriftl. Prüfung max. 60 min
 - Bewertung 70/30



Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 2:

- Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“:
 - schriftl. Prüfung max. 90min
- Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“:
 - schriftl. Prüfung max. 120min
- Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“:
 - Arbeitsaufgabe incl. Fachgespräch
 - Prüfungszeit 90min, Fachgespräch max. 10min
- Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“:
 - schriftl. Prüfung max. 60 min



Gewichtung der Prüfungsbereiche

1. Produktion und Service	25 %
2. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung	20 %
3. Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie	20 %
4. Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	25 %
5. Wirtschafts- und Sozialkunde	10 %



Bestehensregelung:

1. im Gesamtergebnis Teil 1 + 2 min. „ausreichend“
2. in Teil 2 min. „ausreichend“
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 min. „ausreichend“
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“



Zusatzqualifikation Bar und Wein

Inhalte:

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

Prüfung:

- Zwei Arbeitsproben incl. auftragsbezogenes Fachgespräch
- Dauer: 60min, davon max. 15min Fachgespräch
- Bestehen mit min. „ausreichend“

A large, hand-drawn style speech bubble with a blue outline, containing the text 'Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!!'.

***Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!!***