

---

**Verordnung  
über die Berufsausbildungen  
zur Fachkraft für Gastronomie,**

**zum Fachmann für Restaurants  
und Veranstaltungsgastronomie und  
zur Fachfrau für Restaurants  
und Veranstaltungsgastronomie sowie**

**zum Fachmann für Systemgastronomie und  
zur Fachfrau für Systemgastronomie**

(Gastronomieberufeausbildungsverordnung – GastroAusbV)\*

**vom 09. März 2022**

(veröffentlicht im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 8 vom 14. März 2022)

**Inhaltsübersicht**

**A b s c h n i t t 1**

**Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildungen**

- § 1 Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe
- § 2 Dauer der Berufsausbildungen
- § 3 Begriffsbestimmungen
- § 4 Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne
- § 5 Struktur der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 6 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 7 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 8 Ausbildungsplan

## **A b s c h n i t t 2**

### **Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie**

#### **Unterabschnitt 1 Zwischenprüfung**

- § 9 Zeitpunkt
- § 10 Inhalt
- § 11 Prüfungsbereich

#### **Unterabschnitt 2 Abschlussprüfung**

- § 12 Zeitpunkt
- § 13 Inhalt
- § 14 Prüfungsbereiche
- § 15 Prüfungsbereich „Produktion und Service“
- § 16 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“
- § 17 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 18 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 19 Mündliche Ergänzungsprüfung

## **A b s c h n i t t 3**

### **Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

#### **Unterabschnitt 1 Abschlussprüfung**

- § 20 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt
- § 21 Inhalt des Teiles 1
- § 22 Prüfungsbereich des Teiles 1
- § 23 Inhalt des Teiles 2

§ 24 Prüfungsbereiche des Teiles 2

§ 25 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“

§ 26 Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“

§ 27 Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“

§ 28 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

§ 29 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

§ 30 Mündliche Ergänzungsprüfung

## **Unterabschnitt 2**

### **Zusatzqualifikation Bar und Wein**

§ 31 Inhalt der Zusatzqualifikation

§ 32 Prüfung der Zusatzqualifikation

## **Unterabschnitt 3**

### **Weitere Berufsausbildungen**

§ 33 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

§ 34 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

## **A b s c h n i t t 4**

### **Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie**

#### **Unterabschnitt 1 Abschlussprüfung**

§ 35 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

§ 36 Inhalt des Teiles 1

- 
- § 37 Prüfungsbereich des Teiles 1
  - § 38 Inhalt des Teiles 2
  - § 39 Prüfungsbereiche des Teiles 2
  - § 40 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“
  - § 41 Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“
  - § 42 Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“
  - § 43 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
  - § 44 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
  - § 45 Mündliche Ergänzungsprüfung

## **Unterabschnitt 2**

### **Zusatzqualifikation Bar und Wein**

- § 46 Inhalt der Zusatzqualifikation
- § 47 Prüfung der Zusatzqualifikation

## **Unterabschnitt 3**

### **Weitere Berufsausbildungen**

- § 48 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten
- § 49 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie

- Anlage 1      Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie
- Anlage 2      Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Anlage 3      Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie
- Anlage 4      Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Zusatzqualifikation Bar und Wein

---

## Abschnitt 1

### Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildungen

#### § 1 Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe

Die Ausbildungsberufe mit den Berufsbezeichnungen

1. Fachkraft für Gastronomie,
2. Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und
3. Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie

werden nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

#### § 2 Dauer der Berufsausbildungen

- (1) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie dauert zwei Jahre.
- (2) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie dauert drei Jahre.
- (3) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie dauert drei Jahre.

#### § 3 Begriffsbestimmungen

- (1) Ein HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.
- (2) Eine Speise im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.
- (3) Ein Gericht im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.
- (4) Einfache Speisen und Gerichte im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

---

#### **§ 4 Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne**

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (2) (Gegenstand der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (3) Gegenstand der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (4) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.
- (5) Die im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

#### **§ 5 Struktur der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sowie Ausbildungsberufsbild**

*§ 5 ist für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie nicht relevant.*

#### **§ 6 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild**

*§ 6 ist für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie nicht relevant.*

#### **§ 7 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild**

- (1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:
  1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie

- 
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

- (2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
  1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
  2. Annahme und Einlagerung von Waren,
  3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
  4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
  5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,
  6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen,
  7. Produktzubereitung,
  8. Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement,
  9. Systemorganisation und Systemmanagement,
  10. Warenwirtschaft,
  11. Umsetzung von Personalprozessen,
  12. Personalführung und -entwicklung,
  13. Durchführung von Marketingaktivitäten und
  14. kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln.
- (3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
  1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
  2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
  3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
  4. digitalisierte Arbeitswelt und
  5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

## § 8 Ausbildungsplan

---

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des jeweiligen Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

## **Abschnitt 2**

### **Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie**

#### **U n t e r a b s c h n i t t 1 Zwischenprüfung**

#### **U n t e r a b s c h n i t t 2 Abschlussprüfung**

*Die §§ 9 bis 19 sind für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie nicht relevant.*

## **Abschnitt 3**

### **Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

#### **U n t e r a b s c h n i t t 1 Abschlussprüfung**

#### **U n t e r a b s c h n i t t 2 Zusatzqualifikation Bar und Wein**

#### **U n t e r a b s c h n i t t 3 Weitere Berufsausbildungen**

*Die §§ 20 bis 34 sind für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie nicht relevant.*



---

## **Abschnitt 4**

### **Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie**

#### **U n t e r a b s c h n i t t 1 A b s c h l u s s p r ü f u n g**

#### **§ 35 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt**

- (1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.
- (2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.
- (5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

#### **§ 36 Inhalt des Teiles 1**

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

#### **§ 37 Prüfungsbereich des Teiles 1**

- (1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ statt.
- (2) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.
- (3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
  1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,

- 
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
  3. die Arbeitsschritte zu planen,
  4. den Arbeitsplatz einzurichten,
  5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
  6. verkaufsfördernd zu beraten,
  7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
  8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
  9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

- (4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
  2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
  3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
  4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen
  5. und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
  6. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes und die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,
  7. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
  8. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

---

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

- (5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:
1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
  2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

### **§ 38 Inhalt des Teiles 2**

- (1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf
1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
  2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.
- (2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

### **§ 39 Prüfungsbereiche des Teiles 2**

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“,
2. „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“,
3. „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

### **§ 40 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“**

- (1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

- 
1. gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
  2. Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen, situationsbezogen Lösungen aufzuzeigen und dabei Handlungsstrategien im Umgang mit den Gästen darzustellen,
  3. im Umgang mit den Gästen Service-, Beratungs- und Kommunikationsstandards anzuwenden und Vorschläge zu deren Weiterentwicklung zu machen,
  4. Bestell- und Bezahlssysteme zu nutzen und zu erklären,
  5. Rechnungen oder Belege nach den rechtlichen Vorgaben zu erstellen und zu erläutern,
  6. bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Wert-erhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Ge-sundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,
  7. die Bedeutung von Markenstandards und Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Systemgastronomie zu erläutern,
  8. Standards in der systemgastronomischen Lagerhaltung, Produktion und Präsenta-tion umzusetzen und deren Einhaltung zu prüfen und bei Abweichung Maßnahmen einzuleiten,
  9. die Ergebnisse von Marktbeobachtungen und -analysen sowie zielgruppenspezi-fische Gästebedürfnisse für betriebliche Marketingmaßnahmen zu nutzen sowie
  10. verkaufssteuernde und verkaufsfördernde Maßnahmen sowie betriebliche Marke-tingmaßnahmen anlassbezogen analog oder digital zu planen, umzusetzen, zu kontrollieren und auszuwerten und dabei Datenschutz und Datensicherheit zu be-achten.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

#### **§ 41 Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“**

- (1) Im Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

- 
1. organisatorische und konzeptionelle Strukturen von systemgastronomischen Unternehmen zu erläutern und zu bewerten,
  2. den Personalbedarf zu ermitteln und Personalbeschaffungswege zu unterscheiden und zu bewerten,
  3. Vorgänge in Verbindung mit der Aufnahme oder Beendigung von Arbeits- oder Ausbildungsverhältnissen unter Einhaltung der rechtlichen Regelungen zu bearbeiten,
  4. den Personaleinsatz unter Einhaltung der rechtlichen Regelungen zu planen,
  5. Anforderungen an die Verwaltung von Personaldaten unter Beachtung der rechtlichen Regelungen aufzuzeigen,
  6. Trainings- oder Personalentwicklungsmaßnahmen bedarfsgerecht umzusetzen,
  7. Lagerkennzahlen zu ermitteln und auszuwerten,
  8. den Warenbedarf zu ermitteln, Angebote unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen zu vergleichen und auszuwählen sowie die Bestellung vorzubereiten,
  9. die Logistikkette zu erläutern, Störungen des Bestell- und Lieferprozesses oder Abweichungen von den Qualitätsstandards zu bewerten und Maßnahmen vorzuschlagen,
  10. Preise und Kosten zu kalkulieren sowie
  11. die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen zu ermitteln und zu analysieren und Maßnahmen zur Steigerung des unternehmerischen Erfolges abzuleiten.
- (2) Die Prüfungsaufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

#### **§ 42 Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“**

- (1) Im Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
1. die berufstypischen Aufgabenstellungen zu erfassen, Vorgehensweisen aufzuzeigen und zu begründen sowie Probleme zu analysieren, Lösungswege aufzuzeigen und zu begründen,

- 
2. betriebspraktische Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und rechtlicher Zusammenhänge zu planen, durchzuführen und auszuwerten,
  3. unternehmens-, gast- und mitarbeiterorientiert zu handeln sowie
  4. Kommunikations- und Kooperationsbedingungen zu berücksichtigen.
- (2) Für den Nachweis nach Absatz 1 sind drei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen:
1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie,
  2. Produkteinführung,
  3. Warenwirtschaft,
  4. kaufmännische Steuerung und Kontrolle und
  5. Teamkommunikation und Personalaufgaben.
- (3) Der Prüfungsausschuss legt fest, welche Gebiete zugrunde gelegt werden.
- (4) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.
- (5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

#### **§ 43 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“**

- (1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.
- (2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

#### **§ 44 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung**

- (1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
  1. „Produktion und Service“ mit 25 Prozent,
  2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ mit 20 Prozent,

- 
3. „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ mit 20 Prozent,
  4. „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ mit 25 Prozent  
sowie
  5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.
- (2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 45 – wie folgt bewertet worden sind:
1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
  2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
  3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“  
und
  4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

### **§ 45 Mündliche Ergänzungsprüfung**

- (1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.
- (2) Dem Antrag ist stattzugeben,
  1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
    - a) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“,
    - b) „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ oder
    - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
  2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
  3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

---

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

- (3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.
- (4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

## **U n t e r a b s c h n i t t 2**

### **Zusatzqualifikation Bar und Wein**

#### **§ 46 Inhalt der Zusatzqualifikation**

- (1) Über das in § 7 beschriebene Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Bar und Wein vereinbart werden.
- (2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

#### **§ 47 Prüfung der Zusatzqualifikation**

- (1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.
- (2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,
  1. Betriebsabläufe an der Bar zu organisieren,
  2. Getränke gemäß der empfohlenen Trinktemperatur fachgerecht zu lagern,
  3. Lagerbestände zu kontrollieren,
  4. Getränkeangebote anlassbezogen zusammenzustellen,
  5. Getränke zu empfehlen und hinsichtlich Herkunft, Inhaltsstoffen, Herstellung und Geschmack zu erläutern sowie Fachbegriffe der Bar anzuwenden,
  6. Cocktails nach vorgegebener Rezeptur zu kalkulieren, fachgerecht herzustellen, anzurichten und zu servieren,



- 
7. Weine fachgerecht zu servieren und
  8. situationsgerecht mit Gästen zu kommunizieren.
- (4) Für den Nachweis nach Absatz 3 hat der Prüfling zwei Arbeitsproben durchzuführen. Der Prüfling hat
1. in der ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herzustellen und anzurichten und
  2. in der zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen zu verkosten, in passenden Gläsern auszuschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert zu erläutern; dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt.

Nach der Durchführung der Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben geführt.

- (5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 60 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.
- (6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

### **U n t e r a b s c h n i t t 3**

#### **Weitere Berufsausbildungen**

#### **§ 48 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten**

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie nach § 18 Absatz 2 ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie befreit und
2. diese Ausbildung im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

---

**§ 49 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie**

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 44 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft für Gastronomie nach Abschnitt 2, wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
2. zusätzlich
  - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
  - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ nach § 40 und
  - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 43

die Anforderungen nach § 18 erfüllen.

**Artikel 3****Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 351) außer Kraft.

Berlin, den 9. März 2022  
Der Bundesminister für Wirtschaft und Klimaschutz  
In Vertretung  
Sven Giegold