

IHK-PRÜFUNGS-NEWS

Ihr Ansprechpartner

Bernd Schmidt

E-Mail

bernd.schmidt@nuernberg.ihk.de

Tel.

0911 1335-1331

Datum

26.06.2023

Nr. 5/23

Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe (AO 2022) – Eckwerte –

Am 1. August 2022 traten folgende Verordnungen für neue bzw. neu geordnete Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe in Kraft:

- „Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche (Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung – FKüAusbV)“
- „Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch und zur Köchin (Kochausbildungsverordnung – KochAusbV)“
- „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)“
- „Verordnung über die Berufsausbildungen zum Hotelfachmann und zur Hotelfachfrau sowie zum Kaufmann für Hotelmanagement und zur Kauffrau für Hotelmanagement (Hotelberufeausbildungsverordnung – HotelAusbV)“

Auf Basis dieser neuen Ausbildungsverordnungen wurden von den zuständigen Gremien der AKA die folgenden Eckwerte (a bis g) für die Durchführung der schriftlichen Zwischen- und Abschlussprüfungen und für die Prüfungsorganisation festgelegt. Die schriftliche Aufgabenstellung für die Zwischen- und Abschlussprüfungen in diesen Ausbildungsberufen erfolgt zentral durch die AKA.

• **Prüfungskataloge**

Aus den jeweiligen berufsbezogenen Ordnungsmitteln Ausbildungsordnung und KMK-Rahmenlehrplan werden von den zuständigen Fachausschüssen die Prüfungskataloge abgeleitet und entwickelt. Sie stellen eine weitere Informationsquelle dar, die gut strukturiert Auskunft über mögliche Inhalte ausschließlich der schriftlichen Prüfungsbereiche der Zwischen- und Abschlussprüfungen in den jeweiligen Ausbildungsberufen gibt. Die Prüfungskataloge für die neuen bzw. neu geordneten Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe (AO 2022) werden zeitnah veröffentlicht und sind dann über den u-form Verlag in Solingen zu beziehen.

Die vorliegenden IHK-Prüfungs-News Nr. 5/23 finden Sie auch zum Download im Internet unter www.ihk-aka.de unter dem Link „Aktuelles“.

Nürnberg, 26.06.2023

a) Fachkraft Küche (AO 2022) – Eckwerte –

• Zwischenprüfung

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|--|--------|
| Küchentechnische Praxis (schriftlicher Teil) | 45 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

Organ. Einbindung: Zwischenprüfung Frühjahr/Herbst, Block 2 (ab 11:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 8 FKüAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 12 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

• Abschlussprüfung

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|---|--------------|--|--------|
| Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Produkte und Lagerhaltung | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der schriftlichen Prüfungsbereiche: 210 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 11 FKüAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter

Erster Prüfungstag (ab 08:00 Uhr):

- Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten (schriftlicher Teil)

Zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr):

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Produkte und Lagerhaltung

• Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine

Erste Zwischenprüfung nach neuer AO: Herbst 2023

Erste Abschlussprüfung nach neuer AO: Winter 2023/24

b) Koch/Köchin (AO 2022) – Eckwerte –

- **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung**

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|---|--------------|-------------------|--------|
| Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, erster Prüfungstag (ab 08:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 8 KochAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 18 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

- **Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung**

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|--|--------|
| Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team | 90 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der schriftlichen Prüfungsbereiche in Teil 2: 240 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 10 Abs. 1 KochAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Gemäß § 10 Abs. 2 KochAusbV sollen in Teil 2 der Abschlussprüfung 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.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr), Reihenfolge der Prüfungsbereiche gemäß Organisationsplan des jeweiligen Prüfungstermins

- **Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine**

Erste Teil-1-Prüfung nach neuer AO: Winter 2023/24

Erste Teil-2-Prüfung nach neuer AO: Sommer 2024

Letzte Abschlussprüfung nach alter AO: Sommer 2025

- **Zusatzqualifikation Koch/Köchin (AO 2022)**

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|-------------------|--------|
| Vertiefung für vegetarische und vegane Küche | 90 Minuten | Ungebunden | 100 |

Prüfungsinhalte: Gemäß § 19 Abs. 2 KochAusbV die in der Anlage 2 der Verordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, erster Prüfungstag, Prüfungsbeginn gemäß Organisationsplan des jeweiligen Prüfungstermins

Erste Prüfung
Zusatzqualifikation: Sommer 2024

c) Fachkraft für Gastronomie (AO 2022) – Eckwerte –

- Zwischenprüfung**

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|---|--------------|---|--------|
| Wirtschaftsdienst (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

Organ. Einbindung: Zwischenprüfung Frühjahr/Herbst, Block 2 (ab 11:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 10 GastroAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 12 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

- Abschlussprüfung**

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|---|--------|
| Produktion und Service (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung (Schwerpunkt: Restaurantservice) | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung (Schwerpunkt: Systemgastronomie) | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der schriftlichen Prüfungsbereiche: 210 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 13 GastroAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter

Erster Prüfungstag (ab 08:00 Uhr):

- Produktion und Service (schriftlicher Teil)

Zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr):

- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung (beide Schwerpunkte)

- Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine**

Erste Zwischenprüfung nach neuer AO: Herbst 2023

Erste Abschlussprüfung nach neuer AO: Winter 2023/24

Letzte Abschlussprüfung nach alter AO: Winter 2024/25

d) Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (AO 2022) – Eckwerte –

- **Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung**

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|-------------------|--------|
| Produktion und Service (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, erster Prüfungstag (ab 08:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 21 GastroAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 18 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

- **Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung**

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|---|--------|
| Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice (schriftlicher Teil) | 90 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der
schriftlichen Prüfungsbereiche in Teil 2: 240 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 23 Abs. 1 GastroAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Gemäß § 23 Abs. 2 GastroAusbV sollen in Teil 2 der Abschlussprüfung 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.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr), Reihenfolge der Prüfungsbereiche gemäß Organisationsplan des jeweiligen Prüfungstermins

- **Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine**

Erste Teil-1-Prüfung nach neuer AO: Winter 2023/24

Erste Teil-2-Prüfung nach neuer AO: Sommer 2024

Letzte Abschlussprüfung nach alter AO: Sommer 2025

e) Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie (AO 2022) – Eckwerte –

- Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|---|--------------|-------------------|--------|
| Produktion und Service (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, erster Prüfungstag (ab 08:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 36 GastroAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 18 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

- Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|--|--------|
| Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie | 120 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der schriftlichen Prüfungsbereiche in Teil 2: 270 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 38 Abs. 1 GastroAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Gemäß § 38 Abs. 2 GastroAusbV sollen in Teil 2 der Abschlussprüfung 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.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr), Reihenfolge der Prüfungsbereiche gemäß Organisationsplan des jeweiligen Prüfungstermins

- Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine

Erste Teil-1-Prüfung nach neuer AO: Winter 2023/24

Erste Teil-2-Prüfung nach neuer AO: Sommer 2024

Letzte Abschlussprüfung nach alter AO: Sommer 2025

f) Hotelfachmann/Hotelfachfrau (AO 2022) – Eckwerte –

- Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|-------------------|--------|
| Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Frühjahr/Herbst, Block 2 (ab 11:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 9 HotelAusV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 18 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

- Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|--|--------|
| Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Revenue-Management, Marketing und Verkauf | 120 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der schriftlichen Prüfungsbereiche in Teil 2: 240 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 11 Abs. 1 HotelAusV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Gemäß § 11 Abs. 2 HotelAusV sollen in Teil 2 der Abschlussprüfung 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.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr), Reihenfolge der Prüfungsbereiche gemäß Organisationsplan des jeweiligen Prüfungstermins

- Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine

Erste Teil-1-Prüfung nach neuer AO: Herbst 2023
 Erste Teil-2-Prüfung nach neuer AO: Sommer 2024
 Letzte Abschlussprüfung nach alter AO: Sommer 2025

g) Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement (AO 2022) – Eckwerte –

- Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung

| Prüfungsbereich | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|--|--------------|-------------------|--------|
| Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote (schriftlicher Teil) | 60 Minuten | Ungebunden | 100 |

Zeitpunkt laut AO: Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden. Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Frühjahr/Herbst, Block 2 (ab 11:00 Uhr)

Prüfungsinhalte: Gemäß § 22 HotelAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der ersten 18 Ausbildungsmonate sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

- Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung

| Prüfungsbereiche | Prüfungszeit | Prüfungsverfahren | Punkte |
|---|--------------|--|--------|
| Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation | 90 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |
| Revenue-Management, Marketing und kaufmännische Steuerung | 120 Minuten | Ungebunden | 100 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten | Gebundene und ungebundene Aufgaben (vollständig maschinell auswertbar) | 100 |

Gesamtprüfungszeit der schriftlichen Prüfungsbereiche in Teil 2: 270 Minuten

Prüfungsinhalte: Gemäß § 24 Abs. 1 HotelAusbV die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Gemäß § 24 Abs. 2 HotelAusbV sollen in Teil 2 der Abschlussprüfung 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.

Organ. Einbindung: Abschlussprüfung Sommer/Winter, zweiter Prüfungstag (ab 08:00 Uhr), Reihenfolge der Prüfungsbereiche gemäß Organisationsplan des jeweiligen Prüfungstermins

- Zeitlicher Übergang/Prüfungstermine

Erste Teil-1-Prüfung nach neuer AO: Herbst 2023

Erste Teil-2-Prüfung nach neuer AO: Sommer 2024

Letzte Abschlussprüfung nach alter AO: Sommer 2025