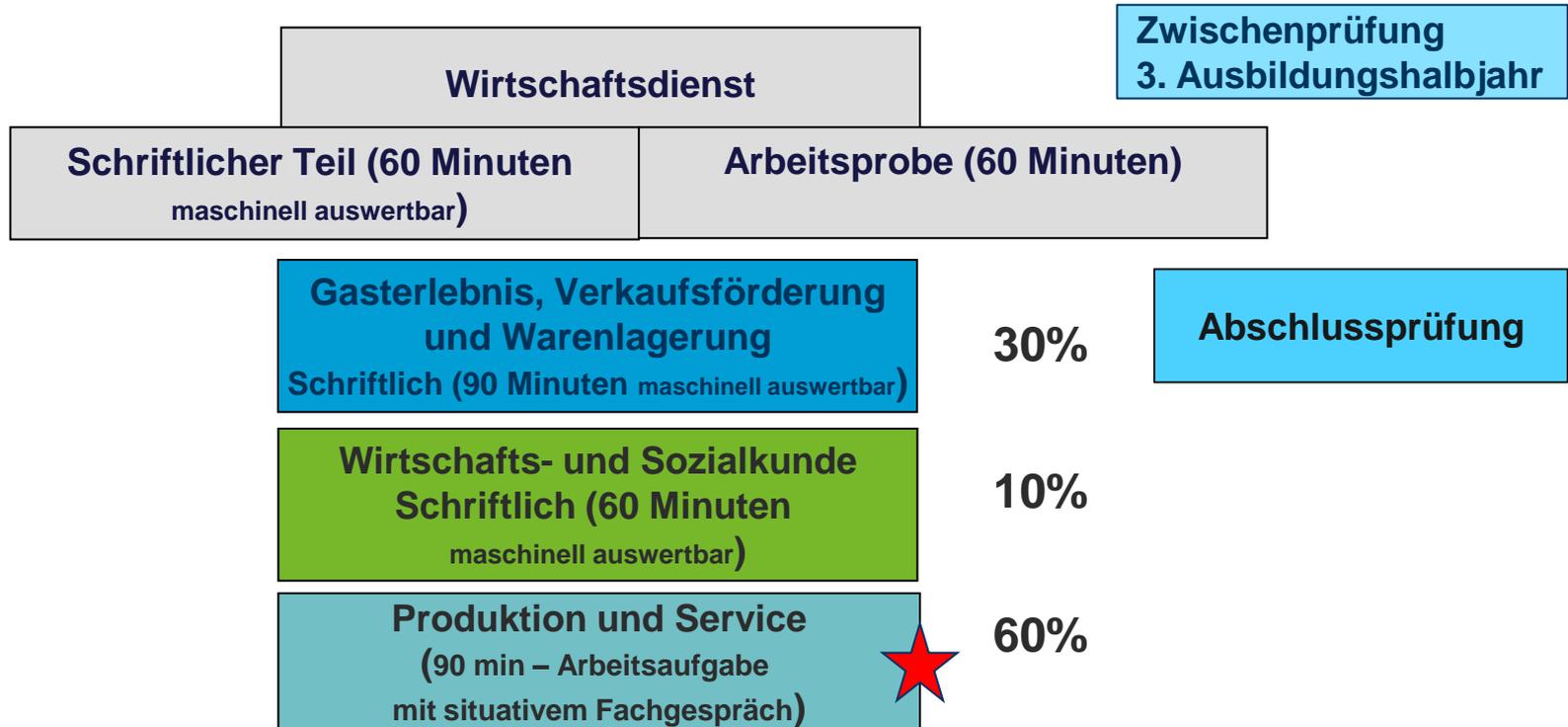


Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachkraft Küche ▪ Fachkraft für Gastronomie 	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ▪ Fachleute für Systemgastronomie ▪ Koch/Köchin 	--	Sommer/Winter	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hotelfachleute ▪ Kaufleute für Hotelmanagement 	--	Frühjahr/Herbst	Sommer/Winter



Zwischenprüfung

schriftlich 45 Minuten: Wirtschaftsdienst (maschinell auswertbar) – bundeseinheitliche Aufgaben AKA

praktisch 90 Minuten: Wirtschaftsdienst (Warenerkennung, anlassbezogenes Auswählen von einfachen Gebrauchsgegenständen (Geschirr, Besteck, etc.), Kontrolle, Reinigung & Herrichten von Gasträumen)

Abschlussprüfung

schriftlich 60 Minuten: bundeseinheitliche Aufgaben AKA:

1. Produktion und Service (ungebunden)
2. WiSo (gebunden – maschinell auswertbar)
3. Gasterlebnis, Verkaufsförderung & Warenlagerung (gebundene Aufgaben – maschinell auswertbar) –
Inhaltlich sind diese Aufgaben je nach Schwerpunkt Restaurant o. Systemgastro unterschiedl. u anders gewichtet

praktisch insgesamt 90 Minuten:

Arbeitsaufgabe zu:

1. Annahme einer Bestellung, Beratung zu einfachen Speisen / Gerichten und Getränken
2. Zubereitung & Servieren einfacher Speisen / Gerichte oder Getränke nach vorgegebener Rezeptur oder Präsentation
+ situatives Fachgespräch (10 Min)