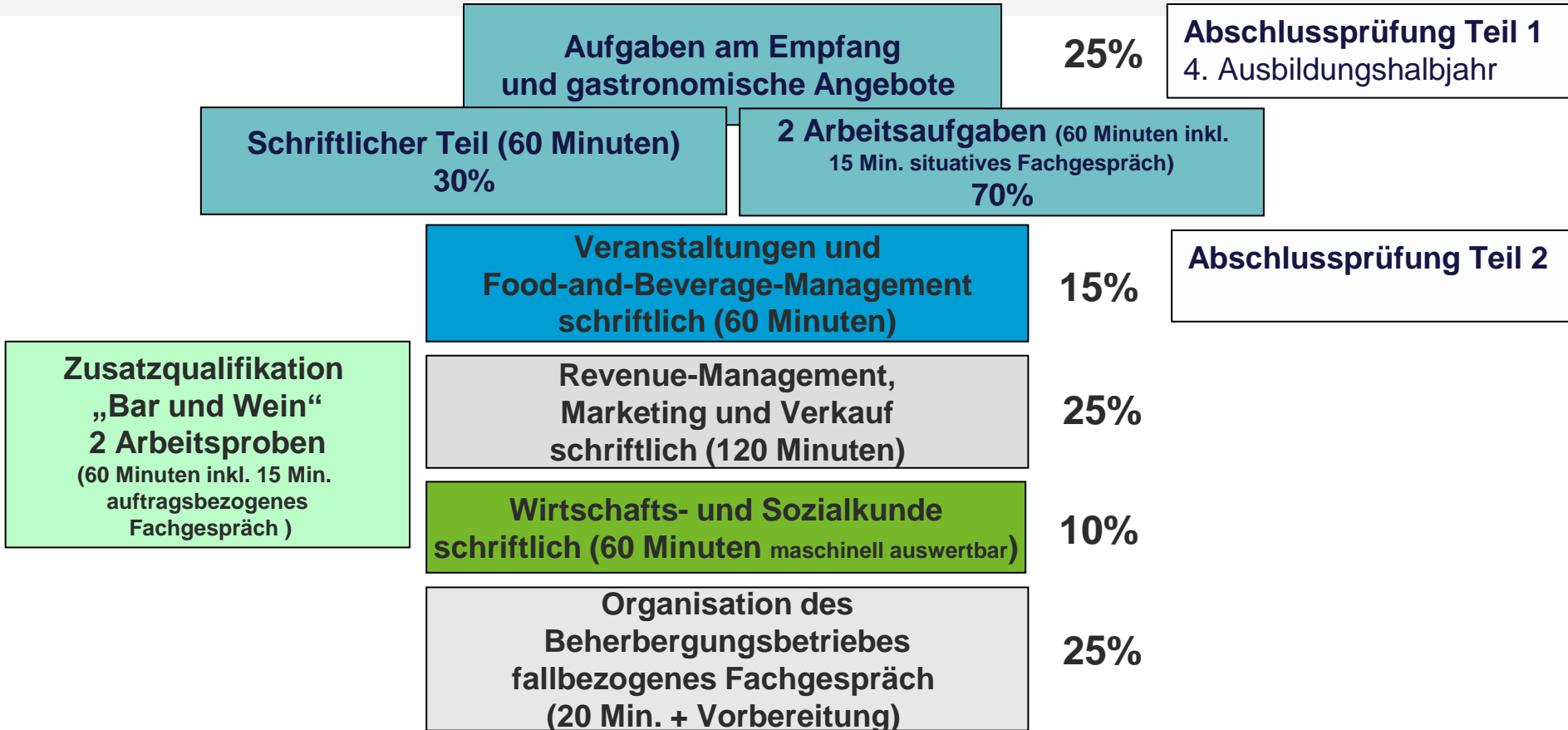


Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fachkraft Küche</li> <li>▪ Fachkraft für Gastronomie</li> </ul>	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fachleute für Restaurants und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

# Prüfungsstruktur Hotelfachmann/Hotelfachfrau

- 3 jähriger Ausbildungsberuf -



## Abschlussprüfung Teil 1 - Prüfungsbereich: Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote

### Schriftlicher Teil: 60 Minuten

Bundeseinheitlich – von AKA erstellt

1. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion

### Praktischer Teil: insgesamt 60 Minuten

2 Arbeitsaufgaben + situatives Fachgespräch insg. **60 Minuten**

**Erste Arbeitsaufgabe** – Arbeiten am Empfang

**Zweite Arbeitsaufgabe** (*Wahl des Prüfungsausschusses*)

- Bearbeitung eines Gästefeedbacks oder
- Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen oder
- Warenannahme und –lagerung

Während der Durchführung einer der beiden Aufgaben ist ein situatives Fachgespräch mit dem Prüfling zu führen (15 Minuten)

## Abschlussprüfung Teil 2

### Schriftlicher Teil:

Bundeseinheitlich von AKA

1. Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management – 60 Minuten
2. Revenue-Management, Marketing und Verkauf – 120 Minuten
3. Wirtschafts- und Sozialkunde – 60 Minuten

### Praktischer Teil: Prüfungsbereich Organisation des Beherbergungsbetriebes

Fallbezogenes Fachgespräch 20 Min. + 15 Min. Vorbereitungszeit für den Prüfling

Auswahl aus zwei praxisbezogenen Aufgaben aus unterschiedlichen Gebieten:

- Organisation und Arbeiten in der Reservierung oder
- Organisation des Empfangsbereiches oder
- Housekeeping-Management