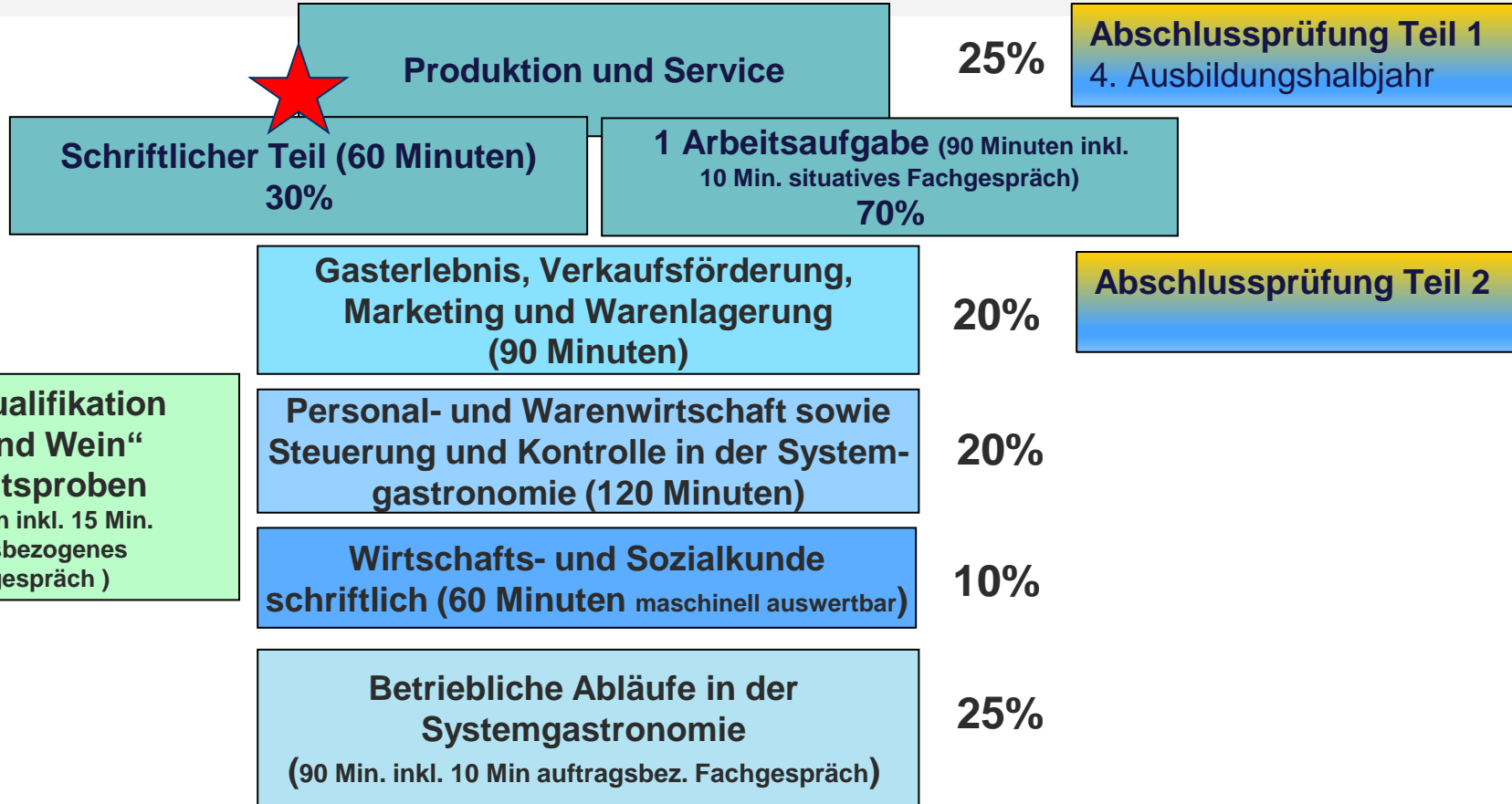


Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachkraft Küche ▪ Fachkraft für Gastronomie 	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ▪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

Prüfungsstruktur Fachmann /-frau für Systemgastronomie - 3 jähriger Ausbildungsberuf -



Abschlussprüfung Teil 1

schriftlich 60 Minuten:

bundeseinheitliche Aufgaben AKA:

1. Produktion und Service (ungebunden)
2. WiSo (gebunden – maschinell auswertbar)
3. Gasterlebnis, Verkaufsförderung & Warenlagerung (gebundene Aufgaben – maschinell auswertbar)

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)

Abschlussprüfung Teil 2

Schriftlicher Teil:

bundeseinheitlich von der AKA

1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung – 90 Minuten
2. Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie – 120 Minuten
3. Wirtschafts- und Sozialkunde – 60 Minuten

Praktischer Teil: Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“

1 Arbeitsaufgabe + auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe – insgesamt **90 Minuten**

Für die Erstellung der Arbeitsaufgabe legt der Prüfungsausschuss drei der folgenden Gebiete zugrunde:

- Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie
- Produkteinführung
- Warenwirtschaft
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Teamkommunikation und Personalaufgaben