

# Informationsveranstaltung Berufe der Gastronomie

NEUE PRÜFUNGSANFORDERUNGEN

# Agenda

- Einleitung
- ZP und AP - Fachkraft für Gastronomie
- GAP – Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- GAP – Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Fragen



# Einleitung

- seit 01.08.2022 modernisierte Berufe in der Gastronomie und Hotellerie
- stärkere Fokussierung auf Digitalisierung, Nachhaltigkeit und unternehmerisches Denken
- modernisierte Berufsschulinhalte
- sehr detaillierte Angaben über die zu vermittelnden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Ausbildungsrahmenplan
- Einführung neuer Prüfungsformen – gestreckte Abschlussprüfung (GAP)

# Fachkraft für Gastronomie

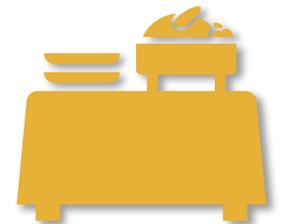
<b>Zwischenprüfung *</b> (3. Ausbildungshalbjahr)  Herbst (Frühjahr)	Wirtschaftsdienst	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	50 %
		Arbeitsaufgabe 60 Minuten	50 %

Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.



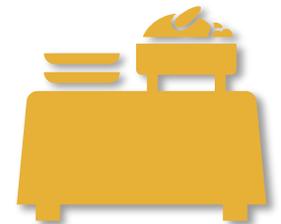
Wirtschaftsdienst	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	50 %
	Arbeitsaufgabe 60 Minuten	50 %

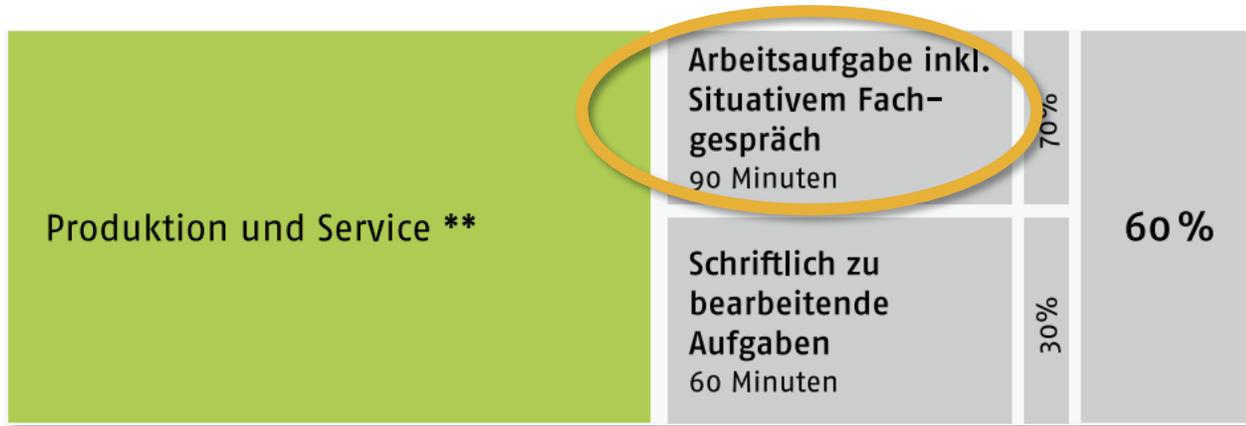
- Warenkunde
- anlassbezogene Auswahl von Geschirr, Besteck und Gläsern
- Herrichten, Reinigen und Kontrollieren von Gasträumen



<b>Abschlussprüfung</b> (am Ende der Berufsausbildung)  Sommer (Winter)	Produktion und Service **	Arbeitsaufgabe inkl. Situativem Fachgespräch 90 Minuten	70%	60 %
		Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30%	
	Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung **	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		30 %
		Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	

\*\* Schwerpunkt Restaurantservice und Systemgastronomie wird berücksichtigt





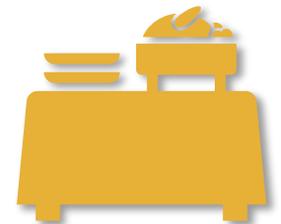
- Bestellannahme inkl. Gastberatung
- einfache Speise oder einfaches Gericht oder Getränk zubereiten, servieren und präsentieren
- inkl. situatives Fachgespräch von 10 min
- Berücksichtigung Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie



Produktion und Service **	Arbeitsaufgabe inkl. Situativem Fachgespräch 90 Minuten	70%	60%
	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30%	
Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung **	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		30%
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10%

# Mündliche Ergänzungsprüfung

- wenn für das Bestehen der Abschlussprüfung ausschlaggebend
- in max. einem schriftlichen Bereich mit weniger als 50 Punkten
- ca. 15 min Prüfungszeit



Produktion und Service **	Arbeitsaufgabe inkl. Situativem Fachgespräch 90 Minuten	70%	60%
	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30%	
Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung **	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		30%
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10%

# Bestanden, wenn...

- Summe mind. 50 Punkte
- in mind. 2 Bereichen 50 Punkte
- in keinem Bereich unter 30 Punkte



# Wichtige Tipps

- bei Fortsetzung zu  und  wird der Teil 1 der GAP angerechnet
- die Fortsetzung kann unabhängig vom Schwerpunkt erfolgen, d. h. der Wechsel vom klassischen Restaurant zur Systemgastronomie oder umgekehrt ist möglich



# Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



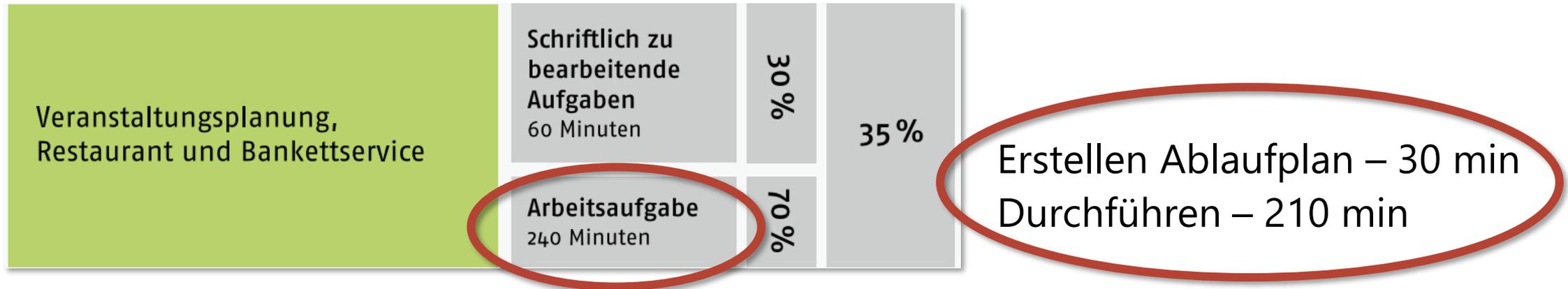


- Bestellannahme inkl. Gastberatung
- einfache Speise oder einfaches Gericht oder Getränk zubereiten, servieren und präsentieren
- inkl. situatives Fachgespräch von 10 min
- Prüfung im Schwerpunkt Restaurantservice



<b>Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</b> (am Ende der Berufsausbildung)	<b>Sommer (Winter)</b>	<b>Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung</b>	<b>Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben</b> 90 Minuten	<b>20 %</b>
		<b>Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice</b>	<b>Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben</b> 60 Minuten	<b>30 %</b>
			<b>Arbeitsaufgabe</b> 240 Minuten	<b>70 %</b>
		<b>Teamkommunikation und Gesprächsführung</b>	<b>Gesprächssimulation</b> 20 Minuten + Vorbereitung	<b>10 %</b>
		<b>Wirtschafts- und Sozialkunde</b>	<b>Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben</b> 60 Minuten	<b>10 %</b>





Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken servieren, inkl.

- Tisch eindecken,
- Mischgetränk zubereiten,
- Weinservice vorbereiten
- Gästekommunikation





- Gespräche mit Mitarbeitenden oder mit einem Team planen und situationsgerecht und zielorientiert durchführen
- Arbeitsaufträge übermitteln, Feedback geben
- Konflikte und Kommunikationsstörungen erkennen und Lösungen aufzeigen
- 10 min Vorbereitungszeit auf die Gesprächssimulation



# Mündliche Ergänzungsprüfung

- wenn für das Bestehen der GAP ausschlaggebend
- in max. einem schriftlichen Bereich von Teil 2 mit weniger als 50 Punkten
- ca. 15 min Prüfungszeit

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	35 %
		Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	Gesprächssimulation 20 Minuten + Vorbereitung		10 %
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %	



# Bestanden, wenn...

- Gesamtsumme min. 50 Punkte
- Summe Teil 2 min. 50 Punkte
- in 3 Bereichen von Teil 2 50 Punkte
- in keinem Bereich von Teil 2 unter 30 Punkte

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Waren- lagerung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	35 %
		Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70 %	
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	Gesprächssimulation 20 Minuten + Vorbereitung		10 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %



# Wichtige Tipps

- nach Abschluss zur  mit zweitem Ausbildungsvertrag über ein Jahr Laufzeit wird der Teil 1 der GAP angerechnet
- die Azubis Mitarbeiter- und Teamgespräche vielfältig planen und durchführen lassen
- Inhalte im Ausbildungsrahmenplan in zeitlicher Reihenfolge vermitteln, damit die Azubis für Teil 1 gerüstet sind



# Wichtige Tipps

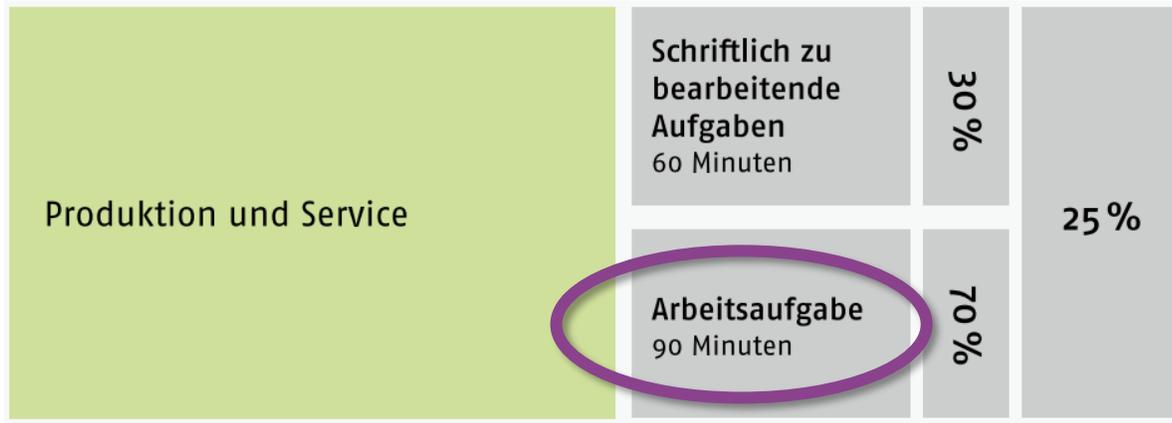
- Teil 1 enthält schriftliche Anteile – ausreichendes Sprachniveau bei Azubis mit Migrationshintergrund notwendig
- Wiederholungsprüfungen sind erst nach dem Nichtbestehen der Gesamtprüfung (Teil 1 + Teil 2) möglich



# Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

<b>Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1</b> (4. Ausbildungshalbjahr)  Sommer (Winter)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30%	25%
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70%	





- Bestellannahme inkl. Gastberatung
- einfache Speise oder einfaches Gericht oder Getränk zubereiten, servieren und präsentieren
- inkl. situatives Fachgespräch von 10 min
- Prüfung im Schwerpunkt Systemgastronomie



**Gestreckte  
 Abschlussprüfung Teil 2**  
 (am Ende der Berufsausbildung)

Sommer (Winter)

Gasterlebnis, Verkaufsförderung,  
 Marketing und Warenlagerung

Schriftlich zu  
 bearbeitende Aufgaben  
 90 Minuten

20 %

Personal- und Warenwirtschaft  
 sowie Steuerung und Kontrolle  
 in der Systemgastronomie

Schriftlich zu  
 bearbeitende Aufgaben  
 120 Minuten

20 %

Betriebliche Abläufe  
 in der Systemgastronomie

Arbeitsaufgabe inkl.  
 Auftragsbezogenem  
 Fachgespräch  
 90 Minuten

25 %

Wirtschafts- und Sozialkunde

Schriftlich zu  
 bearbeitende Aufgaben  
 60 Minuten

10 %





Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch (10 min.)  
aus 3 der folgenden Gebiete (legt der Prüfungsausschuss fest)

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



# Mündliche Ergänzungsprüfung

- wenn für das Bestehen der GAP ausschlaggebend
- in max. einem schriftlichen Bereich von Teil 2 mit weniger als 50 Punkten
- ca. 15 min Prüfungszeit

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
	Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 120 Minuten		20 %
	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	Arbeitsaufgabe inkl. Auftragsbezogenem Fachgespräch 90 Minuten		25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %



# Bestanden, wenn...

- Gesamtsumme min. 50 Punkte
- Summe Teil 2 min. 50 Punkte
- in 3 Bereichen von Teil 2 50 Punkte
- in keinem Bereich von Teil 2 unter 30 Punkte

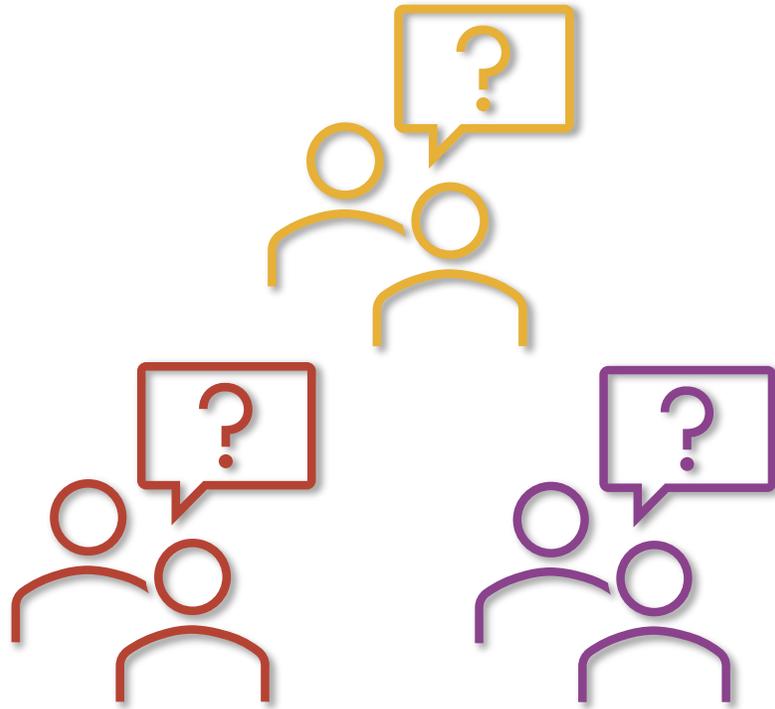
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
	Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 120 Minuten		20 %
	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	Arbeitsaufgabe inkl. Auftragsbezogenem Fachgespräch 90 Minuten		25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %



# Wichtige Tipps

- nach Abschluss zur  mit zweitem Ausbildungsvertrag über ein Jahr Laufzeit wird der Teil 1 der GAP angerechnet
- Inhalte im Ausbildungsrahmenplan in zeitlicher Reihenfolge vermitteln, damit die Azubis für Teil 1 gerüstet sind
- Teil 1 enthält schriftliche Anteile – ausreichendes Sprachniveau bei Azubis mit Migrationshintergrund notwendig
- Wiederholungsprüfungen sind erst nach dem Nichtbestehen der Gesamtprüfung (Teil 1 + Teil 2) möglich





# Interessante Links

- detaillierte Umsetzungshilfe zu den Gastronomieberufen unter [www.bibb.de](http://www.bibb.de)
- Digitale IHK-Portale für die Ausbildung [ASTA-Infocenter](#)  
[Berufsausbildungsvertrag-Online](#)
- [Newsletter](#) der IHK Chemnitz

