

# Erläuterung zum Prüfungsverfahren

## Fachmann/- frau für Systemgastronomie AO von 03/2022

### Teil 1 der Abschlussprüfung

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 Ausbildungsmonate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „**Produktion und Service**“ statt und besteht aus 2 Teilen. Im 1. Teil hat der Prüfungsteilnehmer **eine Arbeitsaufgabe** durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt **90 Minuten**. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten. Im 2. Teil müssen Aufgaben **schriftlich in 60 Minuten** bearbeitet werden.

### Teil 2 der Abschlussprüfung

Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Die Abschlussprüfung besteht aus **vier** Prüfungsbereichen:

- |   |                |
|---|----------------|
| 1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung                         | (90 Min.)      |
| 2. Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie | (120 Min.)     |
| 3. Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie  | (80 + 10 Min.) |
| 4. Wirtschafts- und Sozialkunde   | (60 Min.)      |

Die Prüfungsfächer 1, 2 und 4 werden schriftlich geprüft. Das Prüfungsfach „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ wird praktisch geprüft.

### Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten; Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

Für die Arbeitsaufgabe sind drei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen, die vom Prüfungsausschuss festgelegt werden:

1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie,
2. Produkteinführung,
3. Warenwirtschaft,
4. Kaufmännische Steuerung und Kontrolle und
5. Teamkommunikation und Personalaufgaben

# Erläuterung zum Prüfungsverfahren

## Gewichtung

Die Bewertung der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- |  |                |
|--|----------------|
| 1. Produktion und Service  | mit 25 Prozent |
| 2. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung                            | mit 20 Prozent |
| 3. Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle<br>In der Systemgastronomie | mit 20 Prozent |
| 4. Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie   | mit 25 Prozent |
| 5. Wirtschafts- und Sozialkunde  | mit 10 Prozent |

**Die Abschlussprüfung ist bestanden**, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 45 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

## Mündliche Ergänzungsprüfung

Sind die Prüfungsleistungen in den schriftlichen Prüfungsbereichen schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers in einem der schriftlichen Prüfungsfächer eine mündliche Ergänzungsprüfung, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis **2:1** zu gewichten.

## Prüfung der Zusatzqualifikation Bar und Wein

Die Zusatzqualifikation wird im Rahmen von Teil 2 der Abschlussprüfung gesondert geprüft, wenn bei der Anmeldung mitgeteilt wird, dass diese Prüfung durchgeführt werden soll und glaubhaft gemacht wird, dass die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind.

Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn sie mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden sind.

## Weitere Details

Dem Prüfungsteilnehmer soll unmittelbar nach Feststellung des Gesamtergebnisses der Prüfung mitgeteilt werden, ob er die Prüfung „bestanden“ oder „nicht bestanden“ hat. Hierüber erhält der Prüfungsteilnehmer eine vom Vorsitz unterschriebene Bescheinigung. Kann die Feststellung des Prüfungsergebnisses nicht am Tag der letzten Prüfungsleistung getroffen werden, so hat der Prüfungsausschuss diese unverzüglich zu treffen und dem Prüfungsteilnehmer mitzuteilen. Die weiteren Unterlagen (Zeugnis, Ergebnismitteilung usw.) werden von der IHK zugesandt.

*Diese Erläuterungen fassen die Prüfungsregelungen aus der zurzeit gültigen Ausbildungsordnung zusammen. Sie ersetzen die Ausbildungsordnung nicht.*

- Änderungen vorbehalten -

### Notenspiegel:

100 – 92 Punkte = Note 1 = sehr gut	unter 67 – 50 Punkte = Note 4 = ausreichend
unter 92 – 81 Punkte = Note 2 = gut	unter 50 – 30 Punkte = Note 5 = mangelhaft
unter 81 – 67 Punkte = Note 3 = befriedigend	unter 30 – 0 Punkte = Note 6 = ungenügend