

Fachkraft für Gastronomie (VO neu)

Prüfungsinformation Zwischenprüfung

Prüfungsablauf Zwischenprüfung



Prüfungszeitpunkt:

Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

Prüfungsinhalt:

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 12 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht

Prüfungsbereich:

Die Zwischenprüfung findet im **Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“** statt und besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.



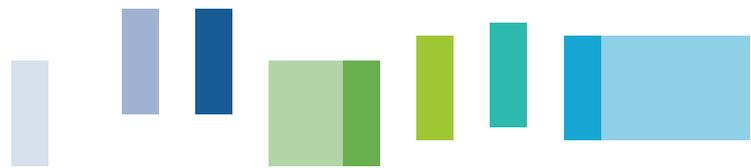
Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Folgendes Fach wird geprüft:

- Wirtschaftsdienst (Prüfungszeit 60 Minuten)



Im **praktischen Teil** hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

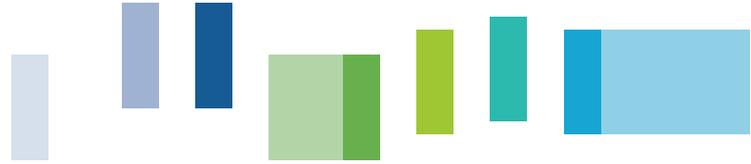
- Waren zu erkennen und ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen,
- Einfache Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auszuwählen sowie
- Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten.



- Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 1 Stunde.
- **Bewertet werden** die Arbeitsaufgabe und die im schriftlichen Teil erbrachten Leistungen.
- Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich „**Wirtschaftsdienst**“ sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

Die Bewertung für den ersten Teil mit 50 Prozent und die Bewertung für den zweiten Teil mit 50 Prozent.

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



Fachkraft für Gastronomie (VO neu)

Prüfungsinformation Abschlussprüfung

Prüfungsablauf Abschlussprüfung



Prüfungszeitpunkt:

Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt.

Prüfungsinhalt:

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Prüfungsbereich:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen und einen praktischen Prüfungsteil.



Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Folgende Fächer werden geprüft:

- | | |
|---|---------------------------|
| ■ Produktion und Service | (Prüfungszeit 60 Minuten) |
| ■ Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung | (Prüfungszeit 90 Minuten) |
| ■ Wirtschafts- und Sozialkunde | (Prüfungszeit 60 Minuten) |

Der Prüfungsbereich „**Produktion und Service**“ besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Prüfungsteil.



Im **praktischen Teil** hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und die Hygieneanforderungen zu beachten.

- Prüfungszeit 90 Minuten **inklusive situatives Fachgespräch (von höchstens 10 Minuten)**.
- Bei der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen.

Bewertet werden der Arbeitsablaufplan, die im Fachgespräch erbrachten Leistungen und die Arbeitsaufgabe.

Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- „Produktion und Service“ mit 60 Prozent
- „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Wareneingang“ mit 30 Prozent
- „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent



Die Abschlussprüfung ist bestanden,

wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 19 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.