



NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Informationen für den Beruf

Fachfrau / Fachmann für Systemgastronomie

WICHTIGE ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Grundlage

- Verordnung des jeweiligen Berufes (Was ist z.B. Bestandteil der Ausbildung und der jeweiligen Prüfung)
- Sachliche und zeitliche Gliederung des jeweiligen Berufes (Was sollte ich wann „lernen“ oder beigebracht bekommen – was muss ich am Ende „können“)

Ausbildungsvertrag

- Wird bei der IHK zur Eintragung eingereicht
- IHK prüft diesen
- Über die Eintragung erhält der Prüfling eine Eintragungsbestätigung – erst dann kann der Auszubildende für die Prüfungen „eingeplant“ werden!!!
- Eintragungsbestätigung nennt vorgesehene Prüfungstermine!

ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

Anmeldung zur Prüfung

- Wird ca. 4-6 Wochen VOR dem Anmeldeschluss an den Betrieb gesendet!
- Azubi und Ausbilder / Chef müssen unterschreiben
- Anmeldung muss rechtzeitig – also bis zum Anmeldeschluss – an die IHK zurück gesendet werden!!
- Besonderheiten den Prüfling betreffend müssen spätestens bis zum Anmeldeschluss „angemeldet“ werden (z.B. Schwangerschaft, Nachteilsausgleich etc.)

ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

Zulassung zur Prüfung

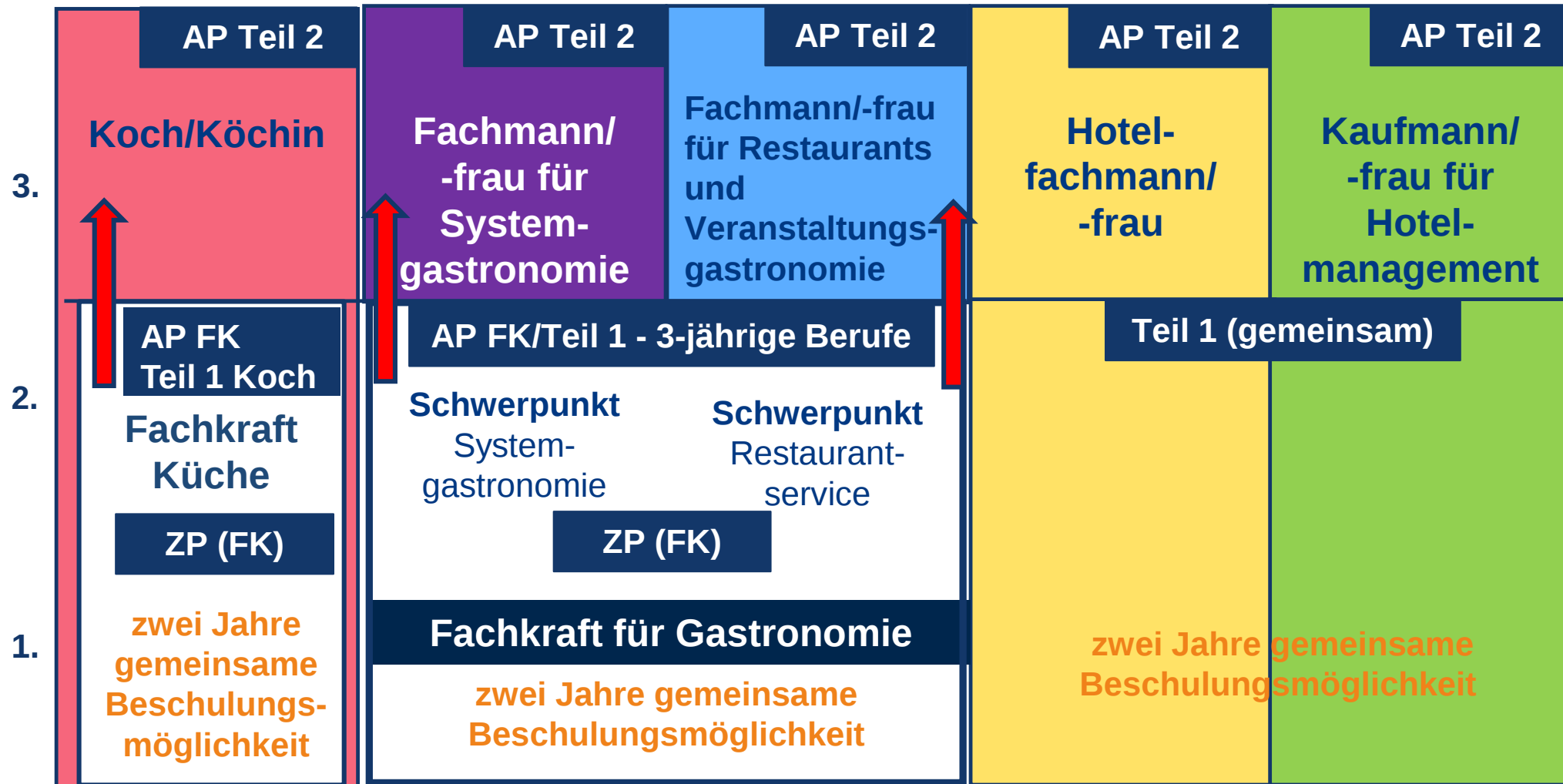
- Rechtlich wichtiger Schritt – nur beim Teil 1 und der Abschlussprüfung
- Prüfling erfüllt alle Zulassungsvoraussetzungen nach § 43 BBiG
 - Prüfling hat die Ausbildungsdauer zurückgelegt oder Ausbildungsvertrag endet nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin,
 - hat an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen teilgenommen sowie **einen vom Ausbilder und Auszubildenden unterzeichneten Ausbildungsnachweis nach § 13 Satz 2 Nummer 7 vorgelegt** (=Berichtsheft) und
 - Das Berufsausbildungsverhältnis ist in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen (bei der IHK – siehe oben)

ALLGEMEINER PRÜFUNGSABLAUF

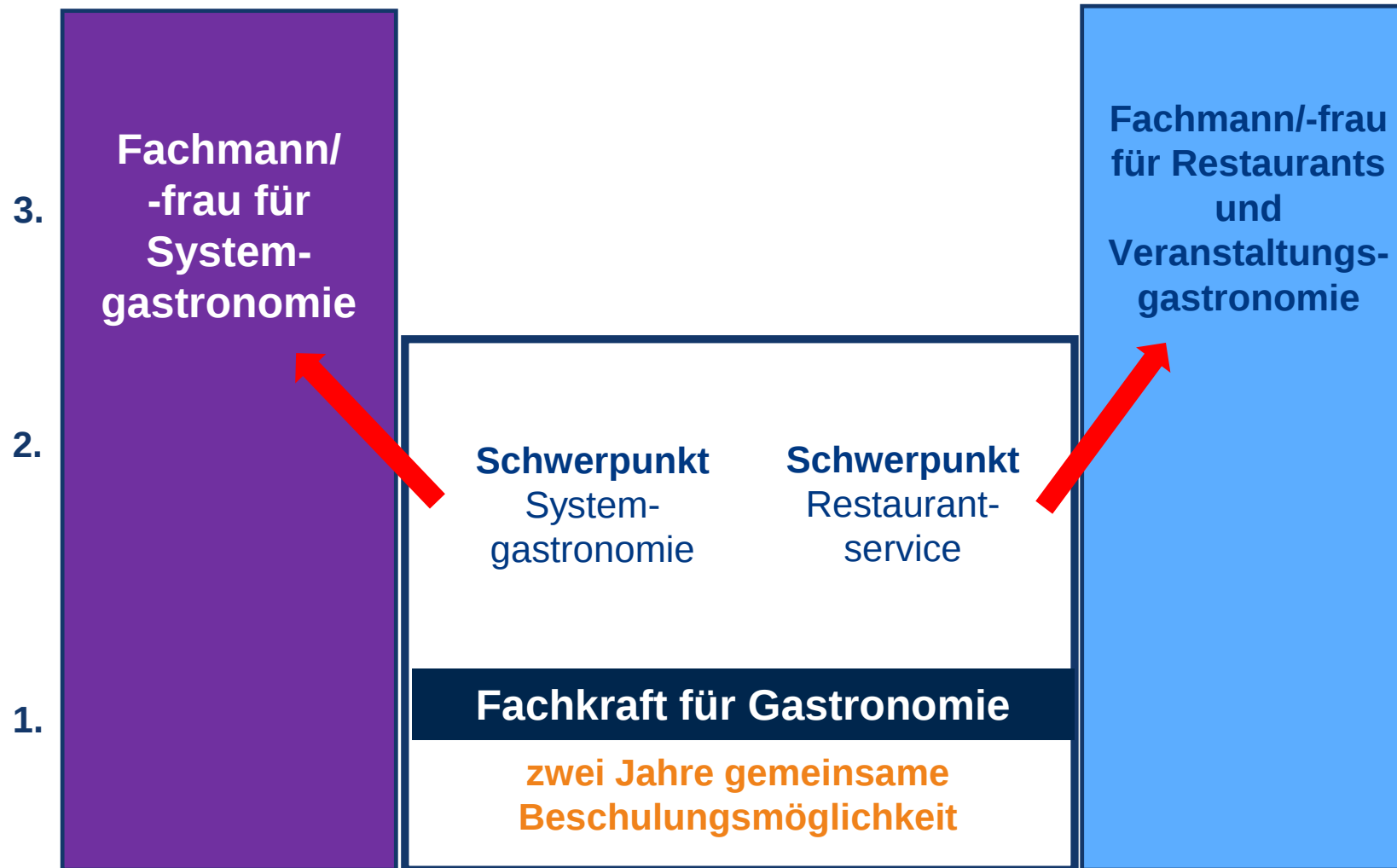
Einladung zur Prüfung

- Wird rechtzeitig an den Betrieb gesendet (wegen der Freistellung für die verschiedenen Prüfungsteile)
- Hinweis auf Hilfsmittel und / oder Kleidung aufgeführt
- Immer ist der Ort, das Datum und die Uhrzeit der Prüfung aufgeführt
 - Persönliche Einladung ist ausschlaggebend!
(Bitte nicht an den Prüfungsort der Kollegen fahren!)
 - IHK, bei welcher der Vertrag eingetragen ist, ist zuständig!

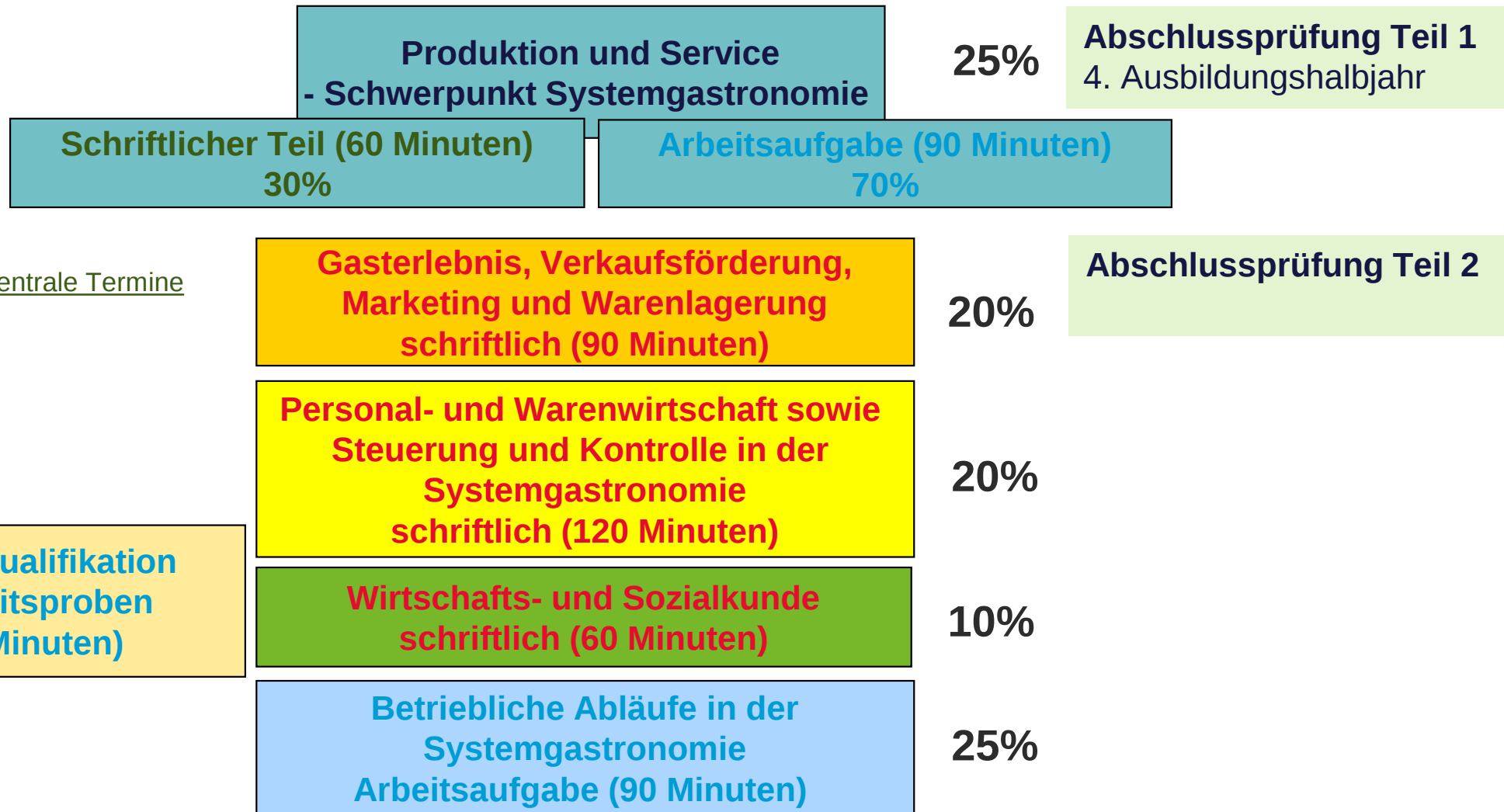
STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE



GASTRONOMIEBERUFE - ÜBERBLICK



PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE



AKA-D-Zentrale Termine
IHK
IBBW

AP TEIL 1: PRODUKTION UND SERVICE

Schriftliche Aufgabenstellung (60 Minuten) – 30% **Bundeseinheitlicher Termin April oder November**

- Lebensmittel bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten erläutern
- die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien erläutern
- verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuordnen
- Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten erläutern
- beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes und die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit berücksichtigen
- die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service beachten
- die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einhalten.

AP TEIL 1: PRODUKTION UND SERVICE

Praktische Prüfung (90 min) – 70%

Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

- Annahme einer Bestellung inkl. Beratung des Gastes
- Herstellung einer Speise / eines Gerichtes oder eines Getränkes nach vorgegebener Rezeptur
- Service am Tisch oder Anrichten auf einem Tablett der Speise / des Gerichtes oder des Getränkes inkl. Vorbereitung
- Situatives Fachgespräch (während der Durchführung)

AP: BERUFSSCHULE

Schriftliche Prüfung in der Schule

Termine stehen im Blockplan – kommen vom Kultusministerium

- 2 Tage Prüfung in der Berufsschule
- Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Marketing und Warenlagerung (90 min)
- Personal- und Warenwirtschaft, sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie (120 min)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min)
- Deutsch (wird der IHK nicht gemeldet)
- Gemeinschaftskunde (wird der IHK nicht gemeldet)

Das Schulzeugnis wird dem Prüfling zugeschickt! **Bitte IMMER zur IHK-Prüfung kommen, auch wenn im Schulzeugnis „nicht bestanden“ steht!**

AP: BETRIEBLICHE ABLÄUFE IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

Praktische Prüfung (90 min)

Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

- Arbeitsaufgabe (80 min), danach fallbezogenes Fachgespräch (max. 10 min)
- Drei der genannten Gebiete müssen jeder Aufgabe zugrunde gelegt werden
 - Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie
 - Produkteinführung
 - Warenwirtschaft
 - kaufmännische Steuerung und Kontrolle
 - Teamkommunikation und Personalaufgaben

Beispiele: Dienstplanerstellung, Einführung eines neuen/saisonalen Produktes, ersten Arbeitstag eines neuen Mitarbeiters vorbereiten, eine Mitarbeiterschulung vorbereiten, Erstellung einer Aktionskarte...

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN – PRAKTISCH!



Zeitrachtwert: 8 Wochen

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein

ZQ BAR UND WEIN - INHALTE

- Arbeiten an der Bar
Vorbereitung, Aufbau der Bar, Betriebsabläufe und Jugendschutz, Produktspezifische Gläser unterscheiden, Lagerbestände verwalten, Kühlketten beachten, Kommunikation, Getränkeangebote zusammen stellen
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktail und Spirituosen
Klassische Rezepturen, Bestandteile und Zubereitungsarten von Cocktails kennen und servieren, Longdrinks und Cocktails kreieren, Spirituosen anbieten und erklären, Getränkeangebot für Veranstaltungen zusammen stellen
- Produktkompetenz Wein
Rebsorten, Anbaugebiete, Qualitätsstufen kennen, Unterscheidung von Weinproduktkategorien, Weinverkostung und -empfehlung, Weinservice

ZQ BAR UND WEIN - PRÜFUNG

- Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt;
- nur praktische Prüfung vor dem Prüfungsausschuss der IHK
- 2 Arbeitsproben und ein Fachgespräch (insgesamt 60 Minuten)
 - drei Cocktails (geschüttelt, gerührt und gebaut) nach vorgegebenen Rezepturen kalkulieren, herstellen und anrichten
 - zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen verkosten, in passenden Gläsern ausschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert erläutern
 - Auftragsbezogenes Fachgespräch (15 min)

IHRE ANSPRECHPARTNER

IHK Südlicher Oberrhein

Anette Stetter
Ausbildungsberatung

Tel.: 0761 3858 170
anette.stetter@freiburg.ihk.de

IHK Südlicher Oberrhein

Christine Richmann
Ausbildungsprüfungen

Tel.: 07821 2703 654
hoga.pruefungen@freiburg.ihk.de

Julian Kern
Ausbildungsprüfungen

Tel. 07821 2703 634
hoga.pruefungen@freiburg.ihk.de

IHK Südlicher Oberrhein

Judith Hoferer
Verträge

Tel.: 07821 2703 625
judith.hoferer@freiburg.ihk.de