



NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Informationen für den Beruf

Kauffrau / Kaufmann für Hotelmanagement

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

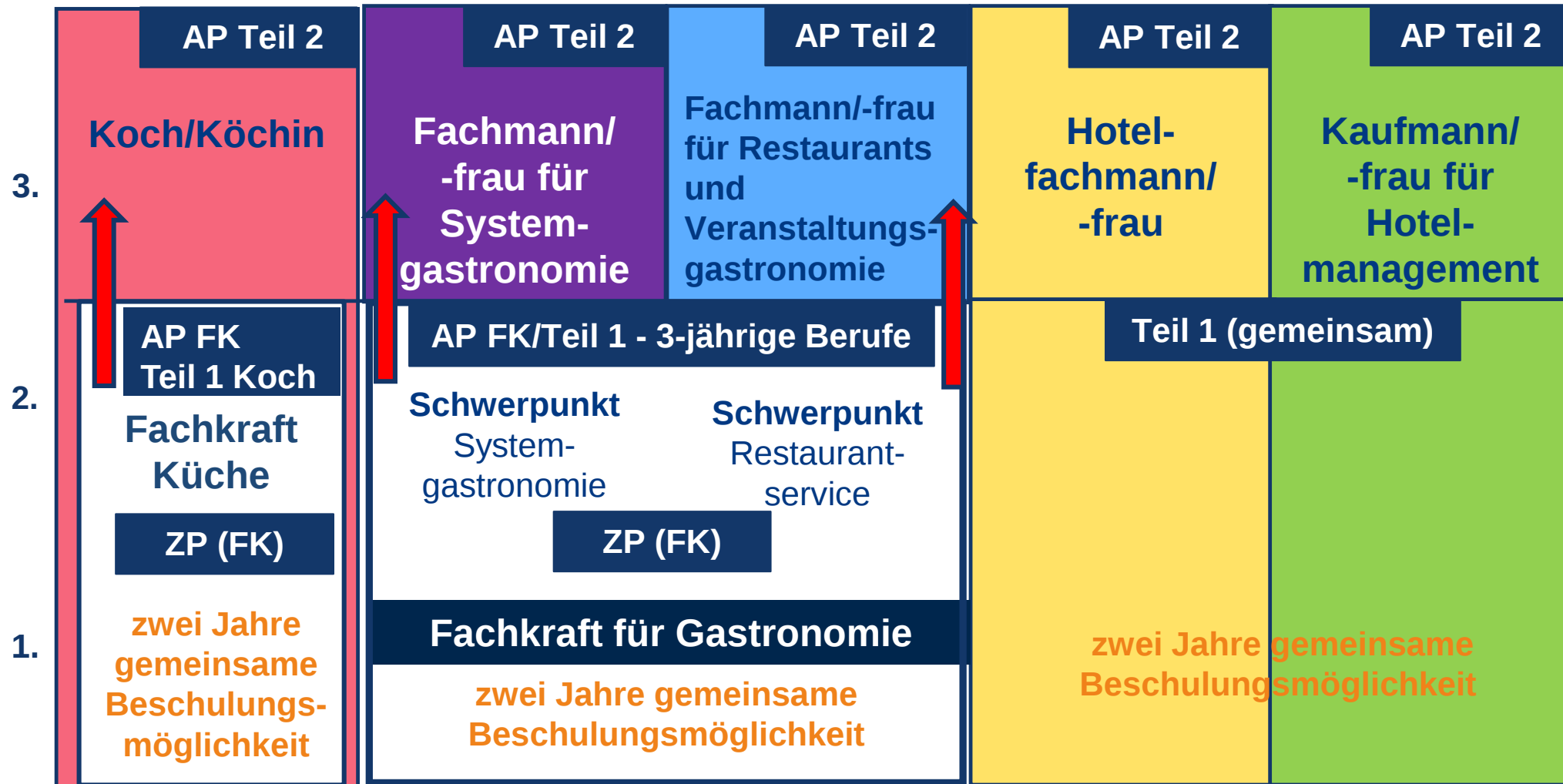
- Rechtlich wichtiger Schritt – nur beim Teil 1 und der AP
- Prüfling erfüllt alle Zulassungsvoraussetzungen nach § 43 BBiG
 - Prüfling hat die Ausbildungsdauer zurückgelegt oder Ausbildungsvertrag endet nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin,
 - hat an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen 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



HOTELBERUFE

3.	Hotel- fachmann/ -frau	Kaufmann/ -frau für Hotel- management
2.		
1.	zwei Jahre gemeinsame Beschulungsmöglichkeit	

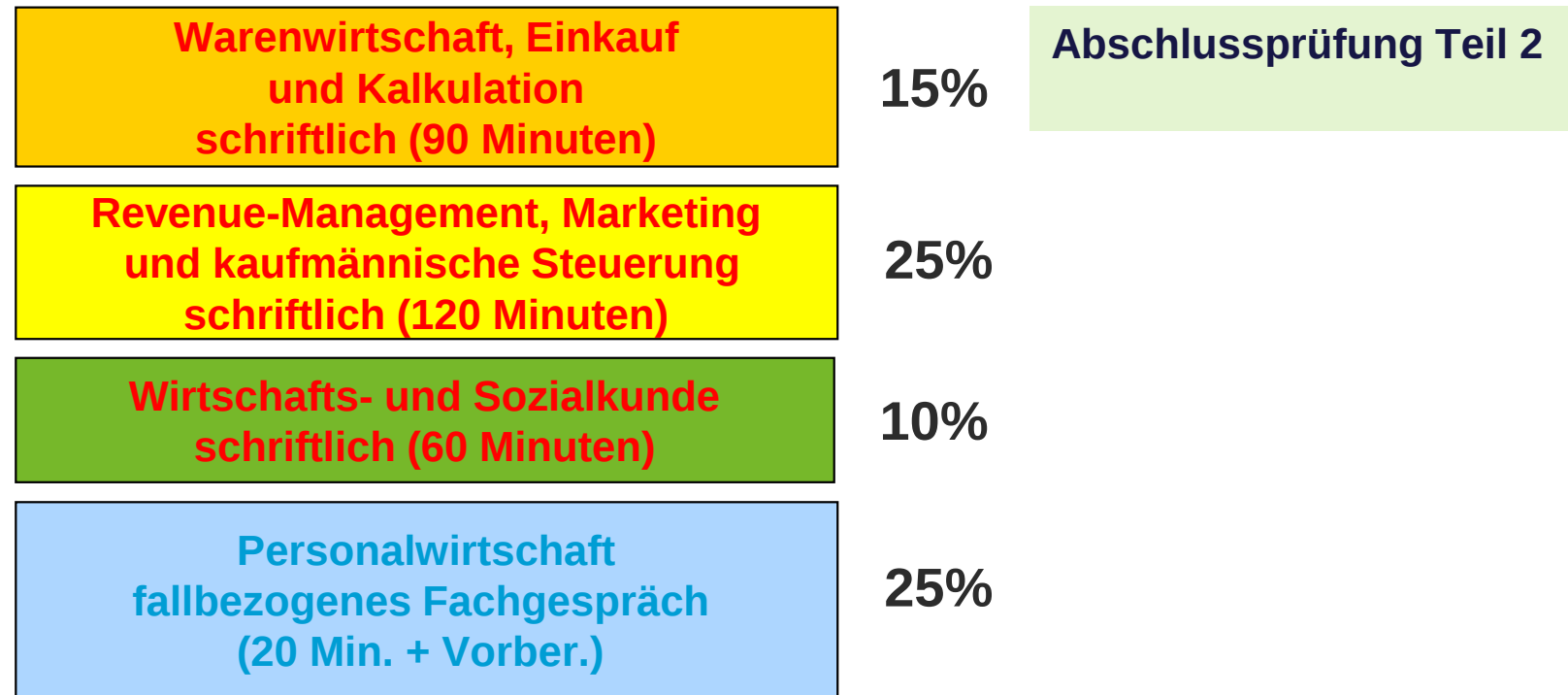
PRÜFUNGSSTRUKTUR KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT



AKA-D. Zentraler Termin

IHK

IBBW (Schule)



Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)

AP TEIL 1: ARBEITEN AM EMPFANG UND GASTRONOMISCHE ANGEBOTE

Schriftliche Aufgabenstellung (60 Minuten) – 30%

Bundeseinheitlicher Termin Februar/März oder September

- Arbeitsabläufe planen, Arbeitsbereiche anlassbezogen vorbereiten, die erforderlichen Betriebsmittel, Lebensmittel und Produkte identifizieren und ihrem Verwendungszweck zuordnen
- kritische Punkte im Bereich der Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in Küche und Service darstellen und Maßnahmen zur Einhaltung der Hygienebestimmungen einleiten
- die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien erläutern
- Maßnahmen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Küche und Service ergreifen

AP TEIL 1: ARBEITEN AM EMPFANG UND GASTRONOMISCHE ANGEBOTE

Praktische Prüfung (60 Minuten) – 2 Arbeitsaufgaben – 70%
Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

Aufgabe 1: Arbeiten am Empfang (festgelegt)

- Beispiel: Rollenspiel an der Rezeption

Aufgabe 2: (Prüfungsausschuss wählt aus den Bereichen eine Aufgabe aus)

- Bearbeitung eines Gästefeedbacks
Bearbeiten der Reklamation eines Gastes am Empfang oder Internet/schriftlich
Erarbeiten/Auswerten eines Feedback-Bogens
- Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen
Kontrolle eines Hotelzimmers (Fehler) oder eines Tagungsraumes (Fehler)
- Warenannahme und Lagerung
Kontrolle einer Warenlieferung (Lieferschein) und Einlagerung, Fehlererkennung

AP: BERUFSSCHULE

Schriftliche Prüfung in der Schule

Termine stehen im Blockplan – kommen vom Kultusministerium

- 2 Tage Prüfung in der Berufsschule
- Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation (90 min)
- Revenue-Management, Marketing und Kaufmännische Steuerung (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: PERSONALWIRTSCHAFT

Praktische Prüfung

Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

- Fallbezogenes Fachgespräch (max. 20 min) mit Vorbereitungszeit (15 min)
- Dem Prüfling werden 2 Aufgaben vorgelegt, aus denen er eine auswählt und sich auf das Gespräch über diese Aufgabe vorbereiten kann.
- Mindestens 2 der genannten Gebiete müssen jeder Aufgabe zugrunde gelegt werden
 - Personalbedarfsplanung, Rekrutierung und Begründung von Arbeitsverhältnissen
 - Planung und Durchführung von Mitarbeitergesprächen und Personalbeurteilungen
 - Personalentwicklung, Einarbeitung, Unterweisung, Anleitung oder Schulung von Mitarbeitenden
 - Personalbetreuung und -verwaltung oder Personalcontrolling oder
 - Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN – PRAKTISCH!



Zeitrichtwert: 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