NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Informationen für den Beruf

Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

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
- Durchlaufplan
  (Was sollte ich wann „lernen“ oder beigebracht bekommen im eigenen Betrieb – wann bin ich in welcher Abteilung)

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

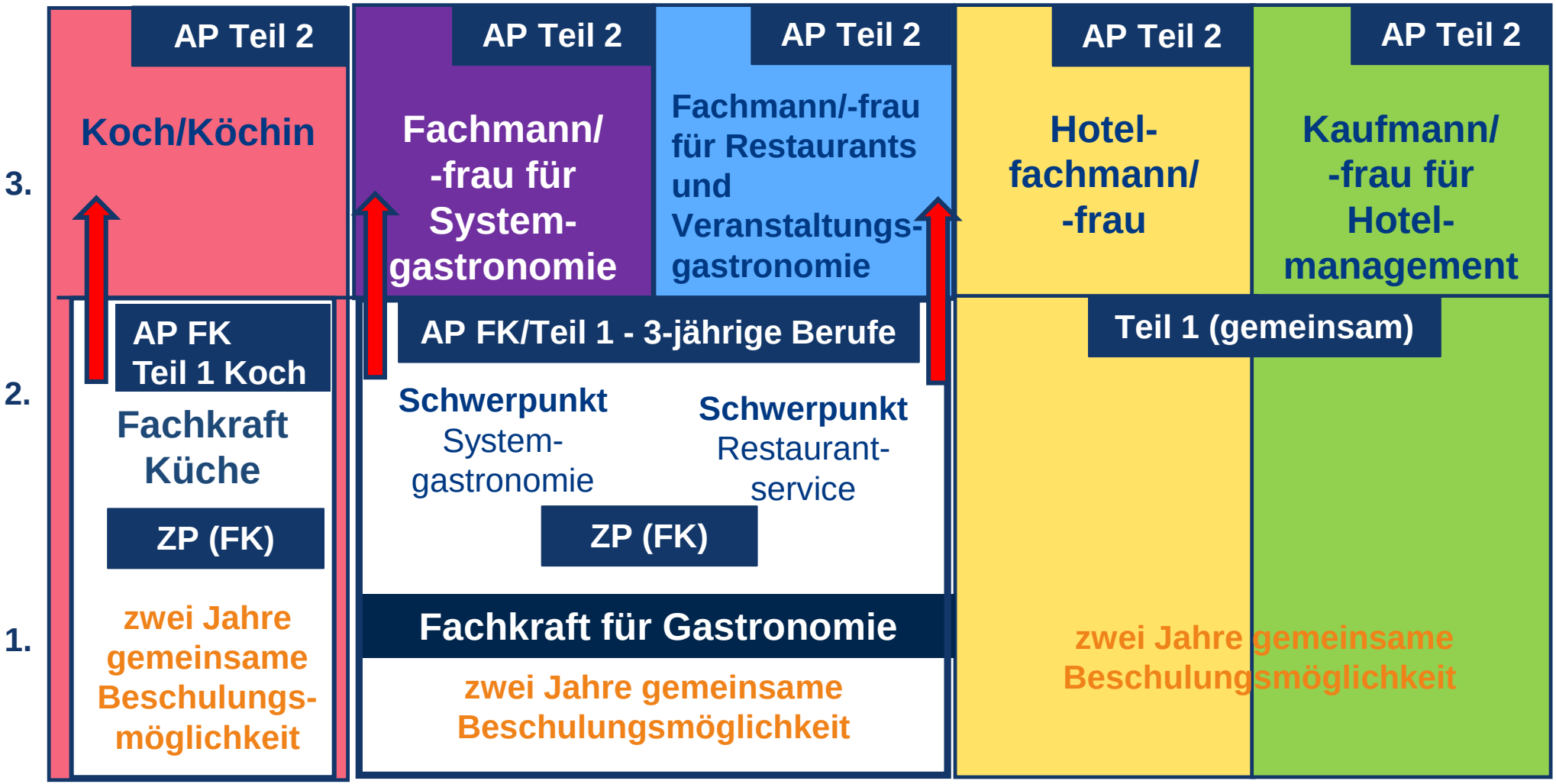
- Rechtlich wichtiger Schritt – nur beim Teil 1 und der Abschlussprüfung
- Prüfling erfüllt alle Zulassungsvoraussetzungen nach § 43 BBiG
  - Prüfling hat die Ausbildungsdauer zurückgelegt oder Ausbildungsvertrag endet nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin,
  - hat an vorgeschriebenen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

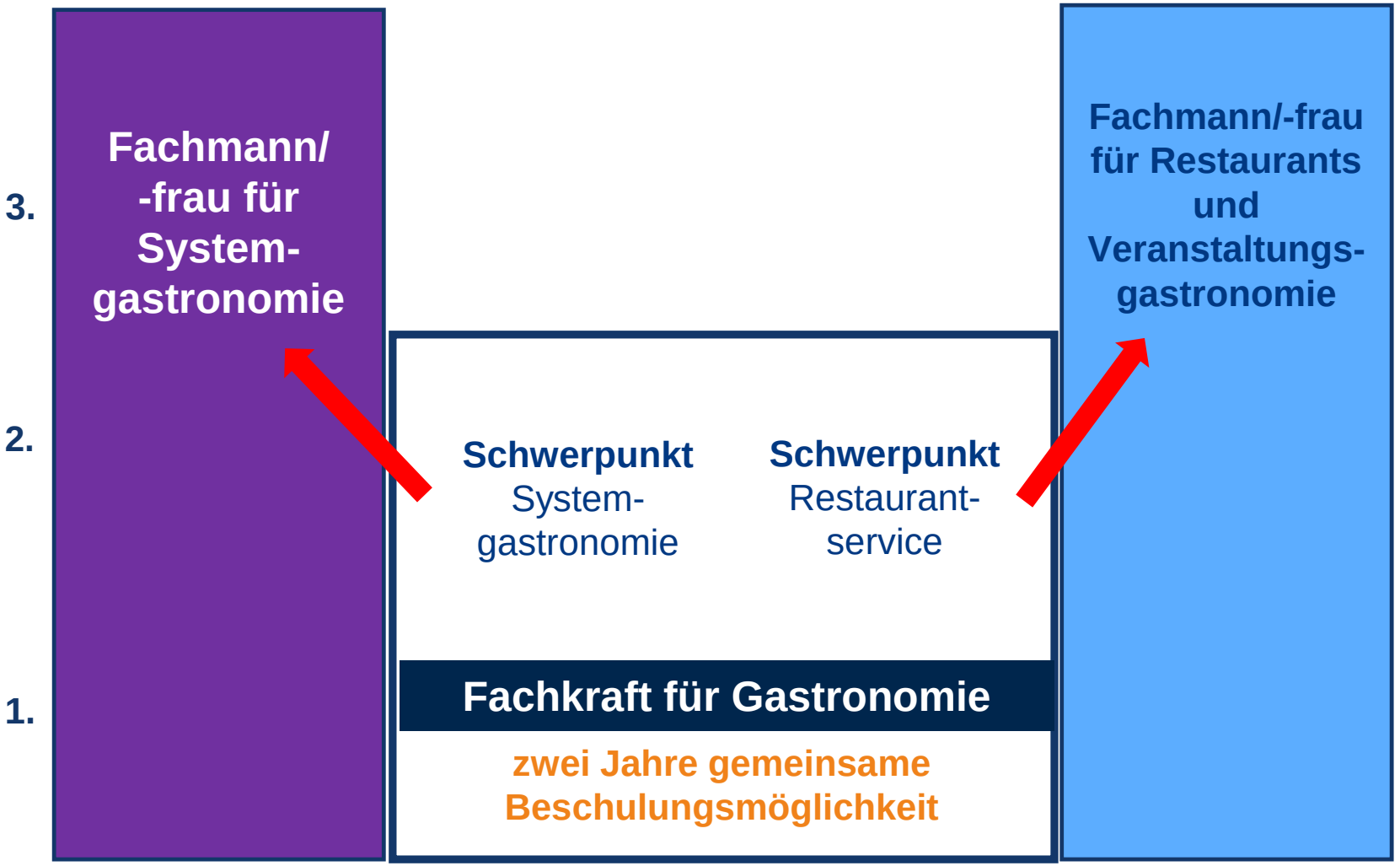
Einladung zur Prüfung

- 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 RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Produktion und Service
- Schwerpunkt Restaurantservice

25%

Abschlussprüfung Teil 1
4. Ausbildungshalbjahr

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

Arbeitsaufgabe (90 Minuten)
70%

AKA / D- Zentraler Termin
IHK
IBBW

Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung schriftlich (90 Minuten)

20%

Abschlussprüfung Teil 2

Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich (60 Minuten)

10%

Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)

Teamkommunikation und Gesprächsführung Gesprächssimulation (20 Min. + Vorber.)

10%

Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice

35%

Arbeitsaufgabe (240 Minuten)
70%

Schriftlicher Teil (90 Minuten)
30%

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)

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

Produktion und Service
- Schwerpunkt Restaurantservice

25%

Abschlussprüfung Teil 1
4. Ausbildungshalbjahr

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

Arbeitsaufgabe (90 Minuten)
70%

AKA-D-Zentrale Termine
IHK
IBBW

Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung schriftlich (90 Minuten)

20%

Abschlussprüfung Teil 2

Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich (60 Minuten)

10%

Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)

Teamkommunikation und Gesprächsführung Gesprächssimulation (20 Min. + Vorber.)

10%

Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice

35%

Arbeitsaufgabe (240 Minuten)
70%

Schriftlicher Teil (90 Minuten)
30%

AP: BERUFSSCHULE

Schriftliche Prüfung in der Schule
Termine stehen im Blockplan – kommen vom Kultusministerium

- 2 Tage Prüfung in der Berufsschule
- Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung (90 min)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min)
- Deutsch (Note wird der IHK nicht gemeldet)
- Gemeinschaftskunde (Note 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: TEAMKOMMUNIKATION UND GESPRÄCHSFÜHRUNG

Gesprächssimulation (30 min)
Termin wird von der zuständigen IHK festgelegt

- Gesprächssimulation (max. 20 min) mit Vorbereitungszeit (10 min)
- Dem Prüfling wird eine praxisbezogene Aufgabe gestellt, auf die er sich vorbereiten kann.
- Es soll ein Mitarbeitergespräch oder Auszubildendengespräch oder Teamgespräch geplant und situationsgerecht und zielorientiert durchgeführt werden.

Beispiel: Azubi kommt immer wieder zu spät. Es soll ein Gespräch mit ihm geführt werden.

AP: VERANSTALTUNGSPLANUNG, RESTAURANT- UND BANKETTSERVICE

Schriftliche Prüfung (90 Minuten) – offene Fragenstellung – 30%
Bundeseinheitlicher Termin April oder November

- Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen empfehlen
- Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume entwickeln,
- Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben
- Dienstpläne und Serviceeinteilungen prüfen

AP: VERANSTALTUNGSPLANUNG, RESTAURANT- UND BANKETTSERVICE

Praktische Prüfung (240 Minuten) – 70%
Bundeseinheitlicher Termin April oder November

- einen Arbeitsablaufplan erstellen (30 Minuten fest /in den 240 Minuten enthalten)
- ein 4-Gang-Menü für 4-5 Personen eindecken
- die Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten durchführen und den Weinservice vorbereiten
- ein Mischgetränk nach vorgegebener Rezeptur zubereiten
- das Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken zu servieren
- und dabei mit den Gästen situationsbezogen zu kommunizieren.

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