NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Informationen für den Beruf

Fachkraft für Gastronomie

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

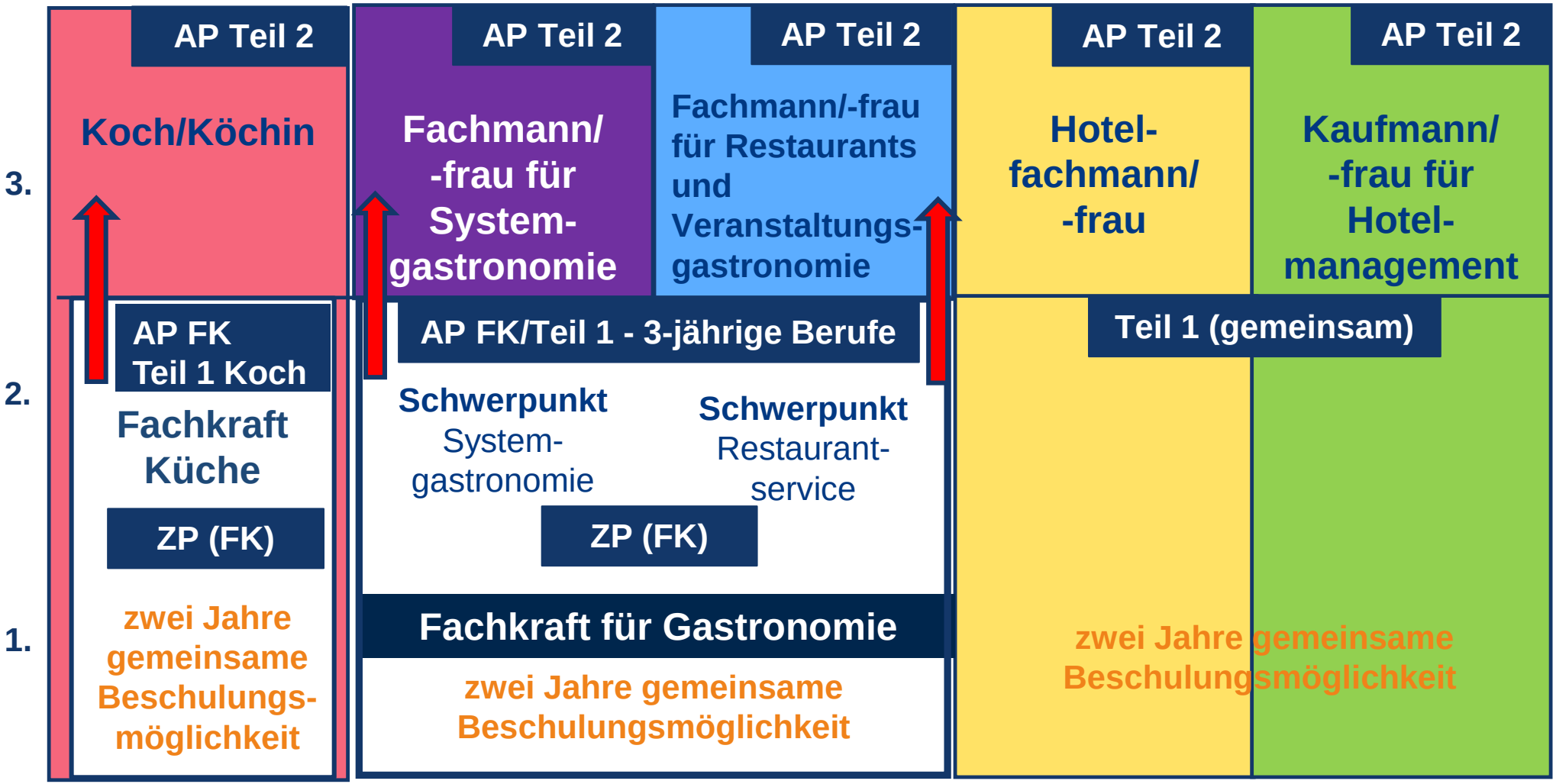
- Rechtlich wichtiger Schritt – nur beim Teil 1 und der Abschlussprüfung
- Prüfling erfüllt alle Zulassungsvoraussetzungen nach § 43 BBiG
  - Prüfling hat die Ausbildungsdauer zurückgelegt oder Ausbildungsvertrag endet nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin,
  - hat an vorgeschriebenen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

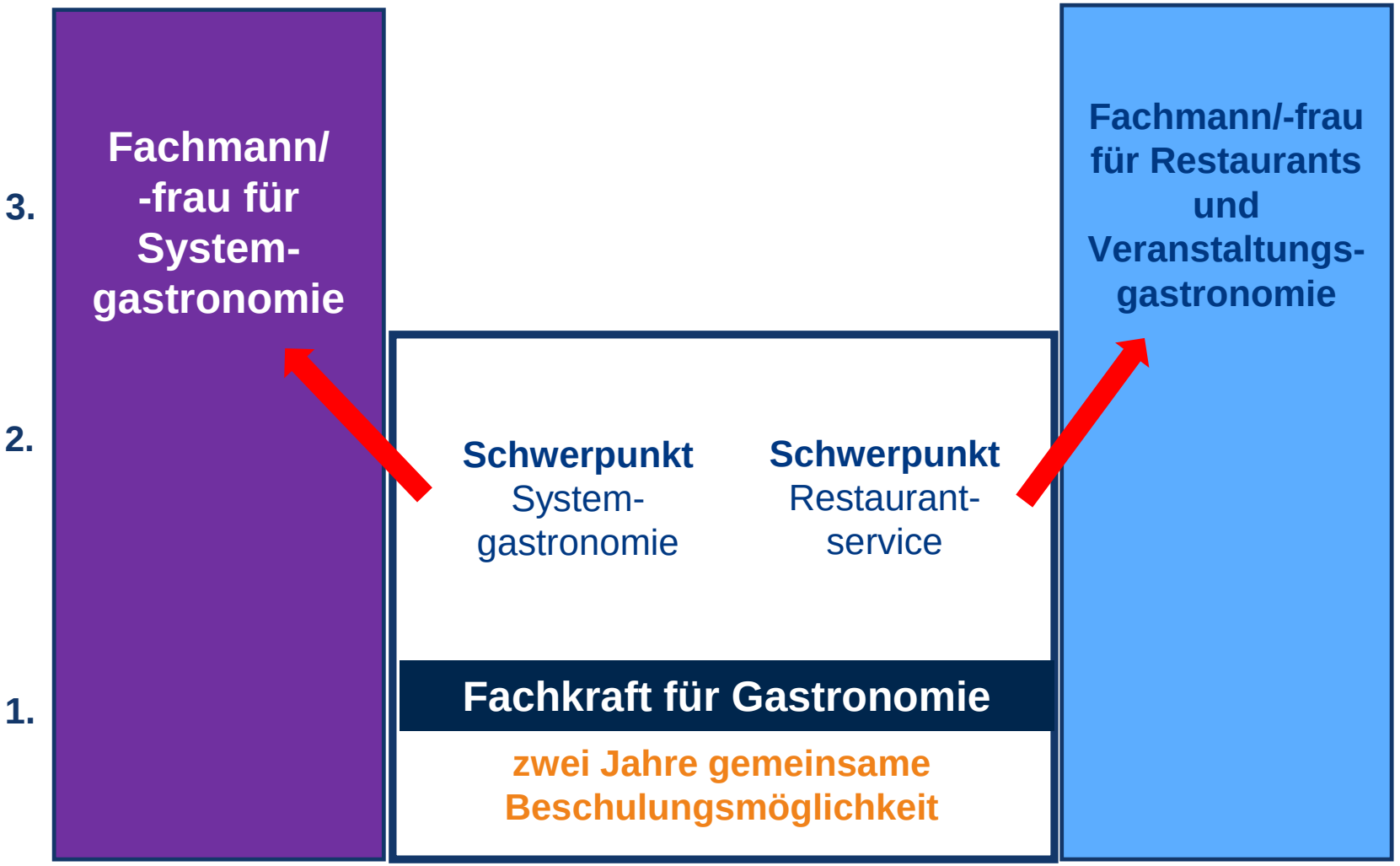
Einladung zur Prüfung

- 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 FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

AKA-D.
Zentrale Termine
IHK
IBBW
(Schule)

Zwischenprüfung
3. Ausbildungshalbjahr

Wirtschaftsdienst

Schriftlicher Teil (60 Minuten) 50%

Arbeitsaufgabe (60 Minuten) 50%

Abschlussprüfung

★ Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie wird berücksichtigt

Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung schriftlich (90 Minuten) ★ **30%**

Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich (60 Minuten) **10%**

Produktion und Service **60%**

Schriftlicher Teil (60 Minuten) 30%

Arbeitsaufgabe (90 Minuten) 70% ★

ZP: WIRTSCHAFTSDIENST

Schriftlicher Teil (60 Minuten) – Multiple Choice Aufgaben – 50%
Bundeseinheitlicher Termin! März und September

- Die Bedeutung der Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von betriebstypischen Materialien für das Gasterlebnis darstellen
- Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen in Wirtschaftsräumen auch unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten aufzeigen
- Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Wiederverwertung oder Entsorgung zu benennen
- Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes in Küche, Service, Lager und Wirtschaftsdienst einhalten

ZP: WIRTSCHAFTSDIENST

Praktischer Teil (60 Minuten) – Arbeitsprobe – 50%
Termin wird von zuständiger IHK festgelegt

- Waren erkennen und
  ihren Einsatzmöglichkeiten zuordnen

- einfache Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auswählen
  Beispiel: Gläser und Besteck den entsprechenden Getränken oder einer Menüfolge anhand einer Anforderungsliste auszuwählen.

- Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten
  Beispiel: Tisch anhand einer Menükarte einzudecken und zu kontrollieren.

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

AKA-D-
Zentraler
Termin
IHK
IBBW
(Schule)

Zwischenprüfung
3. Ausbildungshalbjahr

Wirtschaftsdienst

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
50%

Arbeitsaufgabe (60 Minuten)
50%

Abschlussprüfung

★ Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie wird berücksichtigt

Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung schriftlich (90 Minuten) ★ **30%**

Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich (60 Minuten) **10%**

Produktion und Service **60%**

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

Arbeitsaufgabe (90 Minuten) ★
70%

AP: BERUFSSCHULE

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

- 2 Tage Prüfung in der Berufsschule
- Gasterlebnis, Verkaufsförderung 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: 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: 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, 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!

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