

Besondere Rechtsvorschriften für die Prüfung „Zusatzqualifikation für Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau“

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 14. Juni 1994 erlässt die Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart (abgekürzt: die Kammer) als zuständige Stelle gemäß § 44 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung der Handwerksordnung, anderer handwerksrechtlicher Vorschriften und des Berufsbildungsgesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2568), die folgenden Rechtsvorschriften für die Prüfung „Zusatzqualifikation für Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau“:

§ 1 Ziel der Prüfung

Die Prüfung dient dem Nachweis von Kenntnissen und Fertigkeiten, die Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau über die in der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 17. April 1980 (Bundesgesetzblatt Teil I Seite 468 vom 30. April 1980) vorgeschriebenen Ausbildungsinhalte hinaus erworben haben.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zu der Prüfung kann zugelassen werden, wer
 - in dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau ausgebildet wird oder seine/ihre Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau vor längstens zwei Jahren bestanden hat und
 - glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, um die in der Anlage zu § 3 aufgeführten Gebieten erworben hat.
- (2) Die Glaubhaftmachung erfordert in der Regel die Vorlage einer entsprechenden Bestätigung des Ausbildungsbetriebes.
- (3) Die Zulassung kann frühestens mit der Zulassung zur Abschlussprüfung im anerkannten Beruf erfolgen.

§ 3 Gliederung und Inhalt der Prüfung

- (1) Die Prüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse.
- (2) Der Prüfling soll in insgesamt höchstens sechs Stunden bis zu vier Arbeitsproben durchführen und/oder Prüfungsstücke anfertigen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
 - Verkaufsgespräch
 - Warenerkennung
 - Arbeiten am Tisch des Gastes
 - Gestalten von Karten und Werbemitteln.
- (3) Die Prüfung kann zusammen mit der Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau durchgeführt werden.

§ 4 Bestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat.

§ 5 Zeugnis

Über die bestandene Prüfung stellt die Kammer ein Zeugnis aus, in dem das Ergebnis der Prüfung in Punkten und einer Note aufgeführt ist.

§ 6 Sonstige Bestimmungen

Soweit diese Vorschriften nichts Abweichendes regeln, findet die Prüfungsordnung der Kammer für die Durchführung von Abschlussprüfungen in anerkannten Ausbildungsberufen sinngemäß Anwendung.

§ 7 Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschriften treten am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Ausgefertigt: Stuttgart, den 28. Juni 1994

Hans Peter Stihl
Präsident

Peter Kistner
Hauptgeschäftsführer

**Anlage zu Paragraph 3
der Besonderen Rechtsvorschriften
für die Prüfung
„Zusatzqualifikation für Auszubildende
im Beruf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau“**

1. Verkauf
 - Tagesspeisekarte nach Vorgaben zusammenstellen
 - Verkaufsempfehlungen mit der Küche abstimmen, saisonale Gesichtspunkte berücksichtigen
 - Verschiedene Extra-Essen, insbesondere Geschäftsessen und Familienfeiern, verkaufsfördernd betreuen
 - Bei Verkaufs- und Beratungsgesprächen für Sonderveranstaltungen mitwirken und die entsprechende Korrespondenz erledigen.
2. Warekunde
 - Teesorten kennenlernen, zubereiten und servieren
 - Frische Säfte herstellen
 - Alkoholfreie Cocktails herstellen
 - Hochwertige internationale Digestifs servieren
 - Biere verschiedener Sorten kennenlernen und unterscheiden
 - Käse sachgerecht lagern
 - Den Reifegrad edler Käsesorten bestimmen
 - Zigarrensorten kennen und sachgerecht lagern.
3. Praktische Arbeiten am Tisch
 - Edelfische am Tisch filieren
 - Fleischspeisen, insbesondere Ente, Poularde und Lammkeule, am Tisch tranchieren
 - Tatar am Tisch anmachen
 - Käsebrett zusammenstellen, erklären und servieren.
4. Weinkunde
 - Die idealen Lagerbedingungen für Wein kennen
 - Den Aufbau des Weinkellers kennenlernen
 - Weine einlagern
 - Weinkellerkartei oder –datei kennenlernen und führen
 - Weine und Schaumweine aus den klassischen europäischen Anbaugebieten kennenlernen und unterscheiden
 - Das sachgemäße Weinservice, insbesondere das Dekantieren, beherrschen.

5. Betriebsbüro
 - Speise- und Sonderkarten mit dem Schreibsystem gestalten
 - Angebote und Serienbriefe mit dem Schreibsystem erstellen
 - Bankette abrechnen.
6. Organisation und Planung
 - Die Vorräte im Restaurant, insbesondere Wäsche, Gläser, Bestecke, Speisekarten, Weine, Spirituosen, Käse, Zigarren kontrollieren und ergänzen
 - Service-Abläufe mit Ablaufdiagrammen organisieren
 - Menübesprechung durchführen
 - Kreditkarten und Geschenkgutscheine entgegennehmen, prüfen und weiterleiten.
7. Küche
 - In der Küche verwendete Produkte erkennen und beschreiben
 - Gerichte der kalten Küche, insbesondere Canapès, kalte Platten und Cocktails unter Verwendung hochwertiger Produkte herstellen
 - Marinaden auf zeitgemäße Art herstellen.