

Besondere Rechtsvorschriften für die Prüfung „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement für Auszubildende im Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“

Die Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 13. März 2025 als zuständige Stelle nach § 9 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 19. Juli 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 246) geändert worden ist, folgende besondere Rechtsvorschriften für die Prüfung in der „Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement für Auszubildende im Ausbildungsberuf „Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“:

§1 Ziel der Prüfung

- (1) Die Prüfung dient dem Nachweis von Kenntnissen und Fertigkeiten, die Auszubildende im Ausbildungsberuf „Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ über die in der Verordnung über die Berufsausbildungen zur Fachkraft für Gastronomie, zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie (GastroAusbV) vom 9. März 2022 (BGBl. I S. 314, 349) vorgeschriebenen Ausbildungsinhalte hinaus erworben haben.
- (2) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die in § 3 genannten Prüfungsbereiche beherrscht und praxisgerecht umsetzen und anwenden kann.

§2 Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zu der Prüfung kann zugelassen werden, wer
 - in dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf „Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ ausgebildet wird und
 - glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, um die in § 3 genannten Prüfungsbereiche zu beherrschen und praxisgerecht umsetzen und anwenden zu können.

- (2) Die Glaubhaftmachung erfordert in der Regel die Vorlage einer entsprechenden schriftlichen Bestätigung des Ausbildungsbetriebes.
- (3) Die Zulassung kann frühestens mit der Zulassung zu Teil 2 der Abschlussprüfung im anerkannten Beruf erfolgen
- (4) Die Zulassung zur Prüfung in der Zusatzqualifikation steht unter der auflösenden Bedingung der bestandenen Abschlussprüfung im nach Absatz 1 zugrunde liegenden anerkannten Ausbildungsberuf.

§3 Gliederung und Inhalt der Prüfung

- (1) Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsbereiche
 1. Betriebsorganisation mit EDV-Anwendung
 2. Küchentechnologie mit Fremdsprache Englisch
 3. Praktische Aufgaben
- (2) Soweit die Prüfung schriftlich abgenommen wird, kann sie gemeinsam mit der Berufsschule durchgeführt werden.
- (3) Im Prüfungsbereich „Betriebsorganisation mit EDV-Anwendung“ sind praxisorientierte Aufgabenstellungen aus den Bereichen Recht, Rechnungswesen, Betriebsorganisation in 60 Minuten und EDV mit Computeranwendung in 60 Minuten zu bearbeiten.
Für EDV-Anwendung kommen insbesondere die Bereiche Warenanforderung, Arbeitsablaufplanung, Kalkulation, Schriftverkehr und Gestalten von Werbemitteln (Menükarte, Flyer, Tischaufsteller etc.) in Betracht.
- (4) Im Prüfungsbereich „Küchentechnologie mit Fremdsprache Englisch“ ist Englisch und Küchentechnologie jeweils schriftlich in 60 Minuten zu prüfen. In „Englisch“ kommen insbesondere schriftliche Aufgaben zu folgenden Gebieten in Betracht:
 - Geschäftsbriefe einfacher Art
 - Menüs
 - Empfehlung und Verkauf von Speisen und Getränken im Restaurant
 - innerbetriebliche Arbeitsanweisung.In „Küchentechnologie“ soll der Prüfling vertiefte Kenntnisse über die Auswahl und Zubereitung von Speisen in der Küche nachweisen.
- (5) Im Prüfungsbereich „Praktische Aufgaben“ sind längstens 240 Minuten praktische Tätigkeiten aus allen Bereichen des Restaurantfachs durchzuführen. Hierbei kommen vor allem Aufgaben aus den folgenden Gebieten in Frage: Führen von Geschäftsgesprächen, Eindecken und Dekorieren von Speisen. Der Prüfling soll dabei Arbeiten beim Tisch des Gastes durchführen und zeigen, dass er Kenntnisse in erweiterter Waren- und Materialkunde erlangt.

§ 4 Gewichtung der Prüfungsleistungen und Bestehen der Prüfung

- (1) Bei der Berechnung des Gesamtergebnisses ist innerhalb der Prüfungsbereiche folgende Gewichtung vorzunehmen:

Prüfungsbereich 1 (Betriebsorganisation mit EDV-Anwendung):	15 %
Prüfungsbereich 2 (Küchentechnologie mit Fremdsprache Englisch):	15 %
Prüfungsbereich 3 (Praktische Aufgaben):	70 %

- (2) Die Prüfung ist bestanden, wenn in jedem der Prüfungsbereiche mindestens ausreichende Leistungen erzielt worden sind.

§ 5 Zeugnis

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

§ 6 Sonstige Bestimmungen

Soweit diese Vorschriften nichts Abweichendes regeln, findet die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart sinngemäß Anwendung.

§ 7 Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschriften treten am Tage nach der Verkündung im Mitteilungsblatt der Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart „Magazin Wirtschaft“ in Kraft. Die besonderen Rechtsvorschriften in der Fassung des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 07.07.2011, ausgefertigt am 01.08.2011, treten zu diesem Zeitpunkt außer Kraft.

Ausgefertigt: Stuttgart, 02.05.2025

Gez.
Claus Paal
Präsident

Gez.
Dr. Susanne Herre
Hauptgeschäftsführerin