Prüfungsinformationen - Fachkraft für Gastronomie
(Schwerpunkte: Restaurantservice oder Systemgastronomie)

Zwischenprüfung

Die Zwischenprüfung im Bereich Wirtschaftsdienst findet im 3. Ausbildungshalbjahr statt und besteht aus zwei Teilen. In der Zwischenprüfung wird die Wahl des Schwerpunktes nicht berücksichtigt.

1. **Schriftlicher Teil (60 min) - Gewichtung 50%**
   Die schriftlichen Aufgaben sind programmiert und bundesweit einheitlich. Der Termin steht bereits ein. Jahr im Voraus fest und wird entsprechend veröffentlicht.

   4 Wochen vor dem schriftlichen Termin liegt dem Betrieb die Einladung zur schriftlichen Prüfung vor. Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist Zulassungsvoraussetzung für die Abschlussprüfung.

2. **Praktischer Teil (60 min) – Gewichtung 50%**
   Der Prüfling muss nachweisen, dass er in der Lage ist:

   1. Waren zu erkennen und ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen,
   2. einfache Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser anlassbezogen auszuwählen sowie
   3. Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten.

   Es müssen alle Bereiche abgedeckt sein, der Prüfling kann nicht wählen.
   Der praktische Termin kann vor oder nach dem zentralen schriftlichen Termin stattfinden und wird von der IHK festgelegt. Die Einladung zu diesem Termin liegt dem Betrieb 4 Wochen vorher vor.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung teilt sich in zwei Teile auf.

1. **Schriftliche Prüfung in der Berufsschule**
   Die Einteilung der Prüfungstage und -fächer erhält der Prüfling über den Blockplan und den Klassenlehrer. Beide Fächer werden einzeln gewertet.

   - Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung (90 min) – **Gewichtung 30%**
   - Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min) – **Gewichtung 10%**

2. **Praktische Prüfung „Produktion und Service“ – Gewichtung gesamt 60%**
   Dieser Prüfungsbereich teilt sich in einen schriftlichen und einen praktischen IHK-Teil auf.

   Schriftlicher Teil (60 min) – Gewichtung 30%
   Der schriftliche Prüfungsteil ist bundeseinheitlich an einem festen Termin. Dieser Teil findet in der IHK statt. 4 Wochen vorher erhält der Prüfling eine Einladung

   Praktischer Teil (90 min) – Gewichtung 70%
   Der Prüfling hat die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu beraten. Danach wird eine einfache Speise, ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zubereitet und serviert (Schwerpunkt Restaurantservice) oder präsentiert (Schwerpunkt Systemgastronomie).

   Dabei soll er zeigen, dass er in der Lage ist die Arbeitsschritte zu planen, den Arbeitsplatz einzurichten, die Zubereitung zu erläutern, die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des Produktes zu prüfen und die Hygieneanforderungen zu beachten.

   Während der Arbeitsaufgabe wird mit dem Prüfling ein situatives Fachgespräch geführt.