Prüfungsinformationen
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Abschlussprüfung Teil 1 - „Produktion und Service“

Die Teil 1-Prüfung findet im 4. Ausbildungshalbjahr statt. 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.

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.

Abschlussprüfung Teil 2

Das Ergebnis aus der Teil1-Prüfung wird mit **25% gewichtet**. Die Abschlussprüfung Teil 2 findet am Ende der Ausbildung statt und teilt sich in drei 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 gewichtet.

   - Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung (90 min) – **Gewichtung 20%**
   - Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min) – **Gewichtung 10%**

2. **Gesprächssimulation – „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ – Gewichtung 10%**
   In diesem Bereich wird mit dem Prüfling ein „Personalgespräch“ simuliert. Hierfür wird dem Prüfling eine praxisorientierte Aufgabe (Situation) gestellt. Der Prüfling kann sich 10 min auf das Gespräch vorbereiten. Dauer des Gespräches: 20 min.

3. **Praktische Prüfung „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ – Gewichtung gesamt 35%**
   Dieser Prüfungsbereich teilt sich in einen schriftlichen und einen praktischen IHK-Teil auf.

   Schriftlicher Teil (90 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 (Gesamtzeit: 240 min) – Gewichtung 70%
   Der Prüfling hat gemäß vorgegebenen Eckpunkten (Aufgabenstellung) einen internen zeitlichen Ablaufplan (Zeitvorgabe: 30 min) für eine Veranstaltung mit einem Vier-Gänge- Menü und korrespondierenden Getränken zu erstellen sowie die Vorbereitungsarbeiten für den Service und den Weinservice durchzuführen, einen Tisch einzudecken, ein Mischgetränk nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten, das Menü und die korrespondierenden Getränke zu servieren und dabei mit den Gästen situationsbezogen zu kommunizieren.