IHK Hochrhein Bodensee

Prüfungsinformationen
Fachmann/-frau für Systemgastronomie

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 präsentiert.

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 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 gewichtet.

   - Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung (90 min) – **Gewichtung 20%**
   - Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie (120 min) - **Gewichtung 20%**
   - Wirtschafts- und Sozialkunde (60 min) – **Gewichtung 10%**

2. **Praktische Prüfung „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ (Gesamt: 90 min) – Gewichtung 25%**
   Der Prüfling erhält eine Aufgabe der drei der folgenden Gebiete zugrunde gelegt werden:
   1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie
   2. Produkteinführung
   3. Warenwirtschaft
   4. kaufmännische Steuerung und Kontrolle
   5. Teamkommunikation und Personalaufgaben

   Der Prüfungsausschuss wählt die Aufgabe, der Prüfling bearbeitet diese z.B. am PC oder schriftlich in 80 min.

   Im Anschluss wird über die Ausarbeitung mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch (Dauer: maximal 10 min) geführt.