



Neuordnung Gastronomieberufe

Vorstellung der Prüfungen für Ausbildungsbetriebe



Schwaben

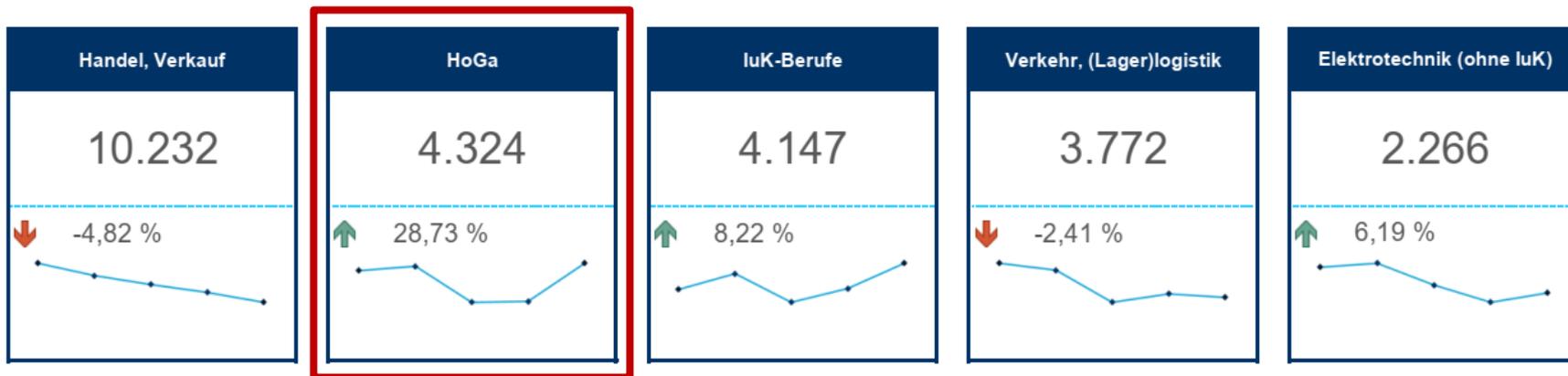


BZI

Berufliches
Schulzentrum
Immenstadt

Neueintragungen – Entwicklung von Berufsgruppen DIHK Jahresstatistik Berufsausbildung

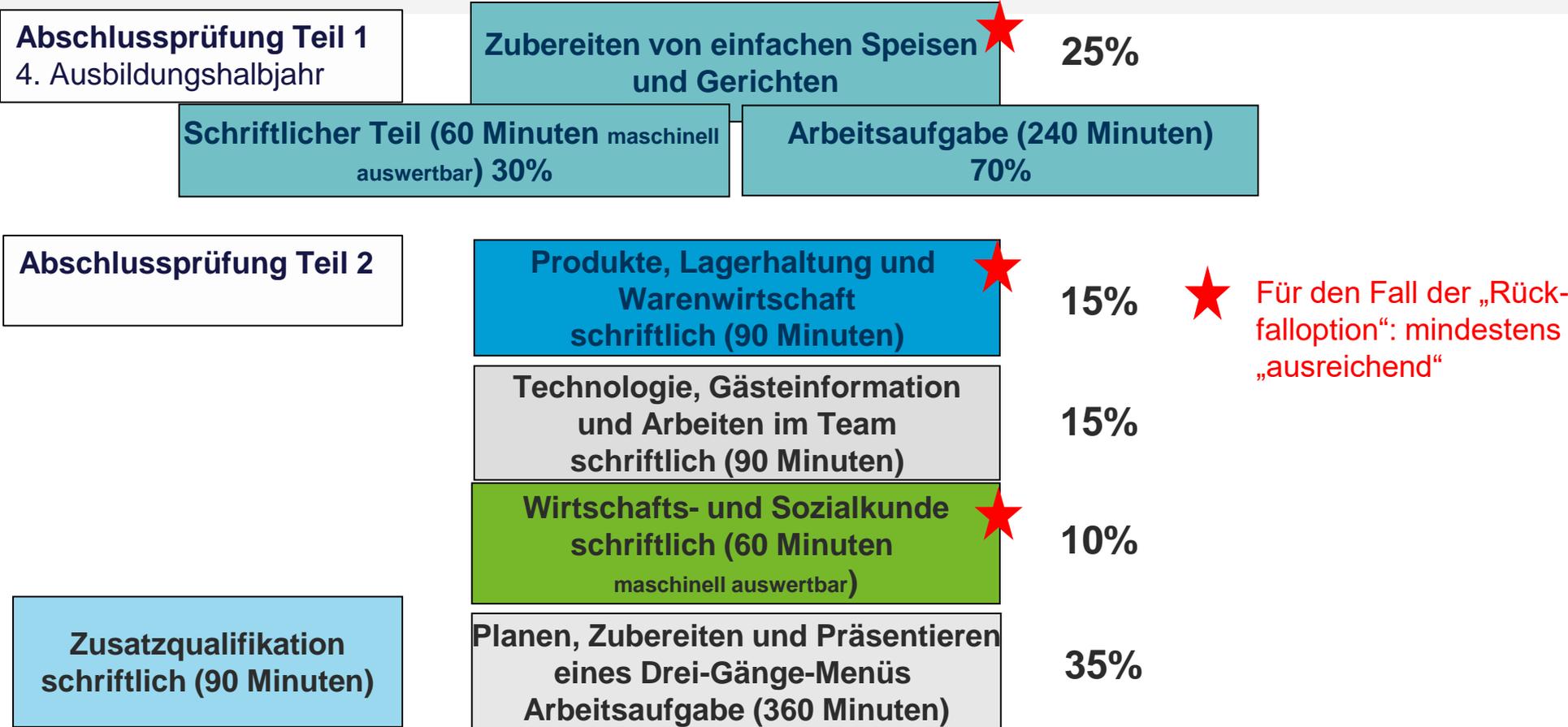
SCHAUFENSTER



Eintaktung der Prüfungen

Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none">Fachkraft KücheFachkraft für Gastronomie	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none">Fachleute für Restaurants und VeranstaltungsgastronomieFachleute für SystemgastronomieKoch/Köchin	--	Sommer/Winter	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none">HotelfachleuteKaufleute für Hotelmanagement	--	Frühjahr/Herbst	Sommer/Winter

Prüfungsstruktur Koch/Köchin - 3 jähriger Ausbildungsberuf -



Abschlussprüfung Teil 1

schriftlich 60 Minuten: (maschinell auswertbar) – bundeseinheitliche Aufgaben AKA

praktisch 240 Minuten: zubereiten und anrichten einfacher Speisen und Gerichte – Vorspeise u. Hauptgericht für vier Personen, anschließend auftragsbezogenes Fachgespräch max. 15 Min.

- 14 Kalendertage vor dem Prüfungstermin - Bekanntgabe des Warenkorbes (Pflicht- und Wahlbestandteile)
- muss verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglichen
- Prüfling **kann** im Vorfeld einen Arbeitsablaufplan erstellen und als Hilfsmittel am Prüfungstag mitbringen

Abschlussprüfung Teil 2

Arbeitsaufgabe Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs für 6 Personen (6 Stunden)

- 2 Warenkörbe - Bekanntgabe vor Prüfungstermin 14 Kalendertage, Warenkorb muss verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten ermöglichen
- Für beide Warenkörbe bringt der Prüflinge eine Menüplanung mit (wird nicht bewertet)
- Prüfungsausschuss bestimmt den Warenkorb 1 oder 2 für den Prüfungstag und bereitet entsprechend vor
- Prüfling schreibt am Prüfungstag den Arbeitsablaufplan für den gewählten Warenkorb (45 Min.)
- Danach wird dazu ein fallbezogenes Fachgespräch geführt (15 Min.) –
- Zubereitung und Präsentation des Menüs (5 Stunden)

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE



Abschlussprüfung Teil 1

4. Ausbildungshalbjahr

**Produktion und Service
- Schwerpunkt Restaurantservice**

25%

**Schriftlicher Teil
(60 Minuten ungebunden) 30%**

**Arbeitsaufgabe (90 Minuten inkl.
10 Min. situatives Fachgespräch) 70%**

Abschlussprüfung Teil 2

**Gasterlebnis, Verkaufsförderung,
Produktkompetenz und Warenlagerung
schriftlich (90 Minuten maschinell auswertbar)**

20%

**Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten maschinell auswertbar)**

10%

★ Für den Fall der „Rückfalloption“: mindestens „ausreichend“

**Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)**

**Teamkommunikation
und Gesprächsführung
Gesprächssimulation (20 Min. + Vorber.)**

10%

**Veranstaltungsplanung, Restaurant-
und Bankettservice**

35%

**Arbeitsaufgabe (240 Minuten inkl. 30 Min.
Erstellung Ablaufplan) 70%**

**Schriftlicher Teil
(90 Minuten ungebunden) 30%**

Umsetzungsempfehlung praktischer Prüfungsteil Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Abschlussprüfung Teil 1

Arbeitsaufgabe 90 Minuten – Der Leistungsschwerpunkt des Betriebes ist bei der Gestaltung der Arbeitsaufgabe ist zu Grunde zu legen

- Annahme einer Bestellung inkl. Beratung des Gastes
- Herstellung einer Speise / eines Gerichtes oder eines Getränkes
- Service einer Speise / eines Gerichtes oder eines Getränkes inkl. Vorbereitung eines Tisches
- Situatives Fachgespräch – max. 10 Min.

Abschlussprüfung Teil 2 – Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice

Arbeitsaufgabe 240 Minuten

- Erstellung eines Ablaufplans – 30 Min.
- Eindecken eines 4-Gang-Menüs für 4 Personen (Richtwert)
- Zubereitung eines Mischgetränktes inkl. Gästekommunikation
- Servieren eines 4-Gang-Menüs inkl. Gästekommunikation

Teamkommunikation und Gesprächsführung

Gesprächssimulation – 10 Minuten Vorbereitung und 20 Minuten Durchführung

Prüfling erhält vom Prüfungsausschuss eine praxisbezogene Aufgabe entsprechend einem der folgenden Gesprächsanlässe:

- Mitarbeitergespräch, Teamgespräch oder Auszubildendengespräch

PRÜFUNGSSTRUKTUR HOTELFACHLEUTE - 3 JÄHRIGER AUSBILDUNGSBERUF -

Abschlussprüfung Teil 1 4. Ausbildungshalbjahr	Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote	25%
	Schriftlicher Teil (60 Minuten) 30%	2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten inkl. 15 Min. situatives Fachgespräch) 70%
Abschlussprüfung Teil 2	Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management schriftlich (60 Minuten)	15%
	Revenue-Management, Marketing und Verkauf schriftlich (120 Minuten)	25%
Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ 2 Arbeitsproben (60 Minuten inkl. 15 Min. auftragsbezogenes Fachgespräch)	Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich (60 Minuten maschinell auswertbar)	10%
	Organisation des Beherbergungsbetriebes fallbezogenes Fachgespräch (20 Min. + Vorbereitung)	25%

Abschlussprüfung Teil 1

2 Arbeitsaufgaben 60 Minuten

Erste Arbeitsaufgabe – Arbeiten am Empfang – 30 Minuten

Zweite Arbeitsaufgabe (*Wahl des Prüfungsausschusses*) – 15 Minuten

- Bearbeitung eines Gästefeedbacks oder
- Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen oder
- Warenannahme und –lagerung

Während der Durchführung einer der beiden Aufgaben ist ein situatives Fachgespräch mit dem Prüfling zu führen (15 Minuten)

Abschlussprüfung Teil 2

Fallbezogenes Fachgespräch 20 Min. + 15 Min. Vorbereitungszeit für den Prüfling

Auswahl aus zwei praxisbezogenen Aufgaben aus unterschiedlichen Gebieten:

- Organisation und Arbeiten in der Reservierung oder
- Organisation des Empfangsbereiches oder
- Housekeeping-Management

PRÜFUNGSSTRUKTUR KAUFMANN/KAUFLEUTE FÜR HOTELMANAGEMENT



IHK Schwaben

Abschlussprüfung Teil 1

4. Ausbildungshalbjahr

**Aufgaben am Empfang
und gastronomische Angebote**

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)

30%

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten inkl.

15 Min. situatives Fachgespräch)

70%

Abschlussprüfung Teil 2

**Warenwirtschaft, Einkauf
und Kalkulation
schriftlich (90 Minuten)**

15%

**Revenue-Management, Marketing
und kaufmännische Steuerung
schriftlich (120 Minuten)**

25%

**Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten)**

10%

Zusatzqualifikation

„Bar und Wein“

2 Arbeitsproben

(60 Minuten inkl. 15 Min.
auftragsbezogenes
Fachgespräch)

**Personalwirtschaft
fallbezogenes Fachgespräch
(20 Min. + Vorbereitung)**

25%

Umsetzungsempfehlung praktischer Prüfungsteil Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



Abschlussprüfung Teil 1

2 Arbeitsaufgaben 60 Minuten

Erste Arbeitsaufgabe – Arbeiten am Empfang – 30 Minuten

Zweite Arbeitsaufgabe (*Wahl des Prüfungsausschusses*) – 15 Minuten

- Bearbeitung eines Gästefeedbacks oder
- Pflege von Gast- und Wirtschaftsräumen oder
- Warenannahme und –lagerung

Während der Durchführung einer der beiden Aufgaben ist ein situatives Fachgespräch mit dem Prüfling zu führen (15 Minuten)

Abschlussprüfung Teil 2

Fallbezogenes Fachgespräch 20 Min. + 15 Min. Vorbereitungszeit für den Prüfling

Auswahl aus zwei praxisbezogenen Aufgaben aus min. zwei und höchstens drei der folgenden Tätigkeiten:

- Bearbeitung von Vorgängen in Verbindung mit Personalbedarfsplanung, Rekrutierung und Begründung von Arbeitsverhältnissen,
- Planung und Durchführung von Mitarbeitergesprächen und Personalbeurteilungen,
- Wahrnehmung von Aufgaben der Personalentwicklung, Einarbeitung, Unterweisung, Anleitung oder Schulung von Mitarbeitenden,
- Bearbeitung von Vorgängen in Verbindung mit Personalbetreuung und –verwaltung oder Personalcontrolling oder
- Bearbeitung von Vorgängen in Verbindung mit der Beendigung von Beschäftigungsverhältnissen

**BZI**Berufliches
Schulzentrum
Immenstadt

Was ergibt sich daraus für schulische und betriebliche Ausbildung?

**IHK**

Schwaben

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder⁶

Jahrgangsstufe 10			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Betriebsorganisation			91
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren		46
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen		45
Küche und Ernährung			117
3	In der Küche arbeiten		117
Restaurant und Service			117
4	Restaurant vorbereiten und pflegen		39
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen		78

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Küche und Ernährung			120
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		35
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		50
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		35

Koch/ Köchin

Vegetarische Ernährung			80
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80
Patisserie			60
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60

Jahrgangsstufe 12

Koch und Köchin

Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Küche und Ernährung			60
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren		60
Patisserie			40
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten		40
Veranstaltungsorganisation			160
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen		70
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen		90

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1

KOCH



Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Die Kompetenzen der Lernfelder 1-8 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung.

Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder **LF6: Suppen und Saucen** herstellen und präsentieren, **LF7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen** und präsentieren und **LF8: Gerichte aus Fisch herstellen** und präsentieren

Grundlage für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 sind und damit **zu Beginn des zweiten Jahres** unterrichtet werden müssen.

**BZI**Berufliches
Schulzentrum
Immenstadt

Was ergibt sich daraus für schulische und betriebliche Ausbildung?

**IHK**

Schwaben

HOFA/ Kaufleute für Hotelmanagement

Jahrgangsstufe 10			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Betriebsorganisation		91	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	46	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	45	
Küche und Ernährung		117	
3	In der Küche arbeiten	117	
Restaurant und Service		117	
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	39	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	78	

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Empfang und Dienstleistungen		150	
6	Am Empfang arbeiten	75	

7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen	75	
Housekeeping		40	
8	Im Housekeeping arbeiten	40	
Hotelmanagement		70	
9	Marketingpläne erarbeiten	70	

Jahrgangsstufe 12			
Hotelfachmann und Hotelfachfrau			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Empfang und Dienstleistungen		80	
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren	80	
Housekeeping		70	
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen	70	
Hotelmanagement		110	
12	Das gastronomische Angebot organisieren	55	
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren	55	

Jahrgangsstufe 12			
Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Hotelmanagement		150	
12	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen	55	
13	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten	40	
14	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten	55	
Controlling		110	
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen	55	
11	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen	55	

HOFA/ Kaufmann für Hotelmanagement

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten.

Die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 6 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit **Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung.**

Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, **Lernfeld 6 zu Beginn der 11. Jahrgangsstufe** zu unterrichten.

Die Lernfelder 6 bis 9 für die Berufe Hotelfachmann und Hotelfachfrau und Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement sind identisch und werden gemeinsam beschult

**BZI**Berufliches
Schulzentrum
Immenstadt

Was ergibt sich daraus für schulische und betriebliche Ausbildung?

**IHK**

Schwaben

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Übersicht über die Fächer und Lernfelder⁸

Jahrgangsstufe 10			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Betriebsorganisation		91	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	46	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	45	
Küche und Ernährung		117	
3	In der Küche arbeiten	117	
Restaurant und Service		117	
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	39	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	78	

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Restaurant und Service		110	
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	110	

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Betriebsorganisation		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln	40	
Getränke und Service		110	
7	Getränke anbieten und servieren	75	
8	Am Getränkeausschank arbeiten	35	

Jahrgangsstufe 12			
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Restaurant und Service		80	
11	Gäste am Tisch betreuen	80	
Getränke und Service		80	
10	An der Bar arbeiten	80	
Veranstaltungsmanagement		100	
12	Veranstaltungen planen und durchführen	65	
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen	35	

Jahrgangsstufe 12			
Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie			
Fächer und Lernfelder		Zeitrichtwerte in Stunden	
Nr.			
Betriebsorganisation		100	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen	35	
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern	65	
Systemmanagement		80	
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen	40	
12	Im Marketing arbeiten	40	

Gestreckte Abschlussprüfung
Teil 1

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Ausbildung zu Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zu Fachleuten für Systemgastronomie gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen, jeweils vor und nach Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung (GAP 1).

Die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 6 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit **Grundlage für den Teil 1 der Abschlussprüfung.**

Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, **Lernfeld 6 zu Beginn der 11. Jahrgangsstufe** zu unterrichten

Diskussion und Ihre Fragen



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**