

Artikel 2

**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
(Gastronomieberufsausbildungsverordnung
– GastroAusbV)***

Inhaltsübersicht**Abschnitt 1**

Gegenstand, Dauer und
Gliederung der Berufsausbildungen

- § 1 Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe
- § 2 Dauer der Berufsausbildungen
- § 3 Begriffsbestimmungen
- § 4 Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne
- § 5 Struktur der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 6 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 7 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 8 Ausbildungsplan

Abschnitt 2

Berufsausbildung
zur Fachkraft für Gastronomie

Unterabschnitt 1**Zwischenprüfung**

- § 9 Zeitpunkt
- § 10 Inhalt
- § 11 Prüfungsbereich

Unterabschnitt 2**Abschlussprüfung**

- § 12 Zeitpunkt
- § 13 Inhalt
- § 14 Prüfungsbereiche
- § 15 Prüfungsbereich „Produktion und Service“
- § 16 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“
- § 17 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 18 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 19 Mündliche Ergänzungsprüfung

* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

Abschnitt 3

Berufsausbildung
zum Fachmann für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie und
zur Fachfrau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie

Unterabschnitt 1**Abschlussprüfung**

- § 20 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt
- § 21 Inhalt des Teiles 1
- § 22 Prüfungsbereich des Teiles 1
- § 23 Inhalt des Teiles 2
- § 24 Prüfungsbereiche des Teiles 2
- § 25 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“
- § 26 Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“
- § 27 Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“
- § 28 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 29 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 30 Mündliche Ergänzungsprüfung

Unterabschnitt 2**Zusatzqualifikation Bar und Wein**

- § 31 Inhalt der Zusatzqualifikation
- § 32 Prüfung der Zusatzqualifikation

Unterabschnitt 3**Weitere Berufsausbildungen**

- § 33 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten
- § 34 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Abschnitt 4

Berufsausbildung
zum Fachmann für Systemgastronomie und
zur Fachfrau für Systemgastronomie

Unterabschnitt 1**Abschlussprüfung**

- § 35 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt
- § 36 Inhalt des Teiles 1
- § 37 Prüfungsbereich des Teiles 1
- § 38 Inhalt des Teiles 2
- § 39 Prüfungsbereiche des Teiles 2
- § 40 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“
- § 41 Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“
- § 42 Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“
- § 43 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 44 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 45 Mündliche Ergänzungsprüfung

Unterabschnitt 2**Zusatzqualifikation Bar und Wein**

- § 46 Inhalt der Zusatzqualifikation
- § 47 Prüfung der Zusatzqualifikation

Unterabschnitt 3

Weitere Berufsausbildungen

- § 48 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten
- § 49 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie
- Anlage 1 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie
- Anlage 2 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Anlage 3 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie
- Anlage 4 Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Zusatzqualifikation Bar und Wein

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildungen

§ 1

Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe

Die Ausbildungsberufe mit den Berufsbezeichnungen

1. Fachkraft für Gastronomie,
2. Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und
3. Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie

werden nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2

Dauer der Berufsausbildungen

(1) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie dauert zwei Jahre.

(2) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie dauert drei Jahre.

(3) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie dauert drei Jahre.

§ 3

Begriffsbestimmungen

(1) Ein HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.

(2) Eine Speise im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.

(3) Ein Gericht im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.

(4) Einfache Speisen und Gerichte im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

§ 4

Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne

(1) Gegenstand der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(2) Gegenstand der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) Gegenstand der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(4) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(5) Die im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

§ 5

Struktur der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sowie Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,
2. weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt
 - a) Restaurantservice oder
 - b) Systemgastronomie,
3. schwerpunktübergreifende integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und
6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen.

(3) In den Schwerpunkten werden in folgenden Berufsbildpositionen weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt:

1. im Schwerpunkt Restaurantservice in den Berufsbildpositionen Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst und Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,
2. im Schwerpunkt Systemgastronomie in den Berufsbildpositionen Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion und Umgang mit Gästen.

(4) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 6

Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,

6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen,
7. Herrichten und Pflegen von Gasträumen,
8. Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen,
9. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet,
10. Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen,
11. Planung und Koordinierung von Serviceabläufen,
12. Servicearbeiten am Tisch des Gastes,
13. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts,
14. Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts,
15. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts und
16. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,
6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen,
7. Produktzubereitung,
8. Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement,

9. Systemorganisation und Systemmanagement,
10. Warenwirtschaft,
11. Umsetzung von Personalprozessen,
12. Personalführung und -entwicklung,
13. Durchführung von Marketingaktivitäten und
14. kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 8

Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des jeweiligen Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2

Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie

Unterabschnitt 1 Zwischenprüfung

§ 9

Zeitpunkt

(1) Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

(2) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 10

Inhalt

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) für die ersten zwölf Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 11

Prüfungsbereich

(1) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung der Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von betriebstypischen Materialien für das Gasterlebnis darzustellen,
2. Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen in Wirtschaftsräumen auch unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten aufzuzeigen,
3. Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Wiederverwertung oder Entsorgung zu benennen und
4. Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes in Küche, Service, Lager und Wirtschaftsdienst einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, 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.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 50 Prozent und
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 50 Prozent.

Unterabschnitt 2 Abschlussprüfung

§ 12

Zeitpunkt

(1) Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt.

(2) Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 13

Inhalt

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 14

Prüfungsbereiche

Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Produktion und Service“,

2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ sowie
3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 15

Prüfungsbereich „Produktion und Service“

(1) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

(3) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
5. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes sowie die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,
6. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
7. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 16

Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“

(1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. im Schwerpunkt Restaurantservice
 - a) gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
 - b) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen und situationsbezogenen Lösungen aufzuzeigen,
 - c) verkaufsfördernde Maßnahmen anlassbezogen analog oder digital umzusetzen und dabei den Datenschutz und die Datensicherheit zu beachten,
 - d) bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,
 - e) das anlass-, saison- oder themenbezogene Herichten und Dekorieren von Gasträumen zu erläutern,
 - f) Gäste zu empfangen und zu beraten,
 - g) Serviceregeln und Serviceabläufe zu beschreiben und
 - h) Zahlungen abzuwickeln und dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln zu beschreiben;
2. im Schwerpunkt Systemgastronomie
 - a) gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
 - b) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen und situationsbezogenen Lösungen aufzuzeigen,
 - c) verkaufsfördernde Maßnahmen anlassbezogen analog oder digital umzusetzen und dabei den Datenschutz und die Datensicherheit zu beachten,
 - d) bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,
 - e) die Bedeutung von Markenstandards und Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Systemgastronomie zu erläutern,

- f) Standards in der systemgastronomischen Lagerhaltung, Produktion und Präsentation umzusetzen und deren Einhaltung zu prüfen,
- g) im Umgang mit Gästen Service-, Beratungs- und Kommunikationsstandards anzuwenden und
- h) Bestell- und Bezahlssysteme zu nutzen und zu erklären.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 17

Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 18

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. „Produktion und Service“ mit 60 Prozent,
2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ mit 30 Prozent sowie
3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 19 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 19

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Produktion und Service“,
 - b) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,

2. wenn die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben des benannten Prüfungsbereichs schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden sind und

3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis der schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Abschnitt 3

Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Unterabschnitt 1 Abschlussprüfung

§ 20

Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

(1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.

(2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

(3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.

(4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

(5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 21

Inhalt des Teiles 1

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 22

Prüfungsbereich des Teiles 1

(1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
5. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes und die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,
6. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
7. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 23

Inhalt des Teiles 2

(1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 24

Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“,
2. „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“,
3. „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 25

Prüfungsbereich

„Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“

(1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
2. Gäste zu empfangen und zu Speisen, Gerichten und Getränken, insbesondere zu Weinen, Schaumweinen und Spirituosen zu beraten,
3. Gäste über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe unter Berücksichtigung besonderer Ernährungsformen zu informieren und Alternativen anzubieten,
4. Serviceregeln und Servierarten zu beschreiben, Serviceabläufe zu planen und darzustellen,
5. Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen, situationsbezogen Lösungen aufzuzeigen und dabei Handlungsstrategien im Umgang mit den Gästen darzustellen,
6. Zahlungen abzuwickeln und dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln zu beschreiben,
7. Rechnungen oder Belege nach den rechtlichen Vorgaben zu erstellen und zu erläutern,
8. verkaufsfördernde Maßnahmen anlassbezogen analog oder digital umzusetzen und dabei den Datenschutz und die Datensicherheit zu beachten,
9. das Herrichten, Pflegen und Dekorieren von Gast- und Eventräumen anlass-, saison- oder themenbezogen zu planen und die Umsetzung darzustellen,

10. die Reinigung und Pflege von Materialien und Textilien zu beschreiben sowie

11. bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 26

Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“

(1) Die Prüfung im „Prüfungsbereich Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ besteht aus zwei Teilen.

(2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, gemäß vorgegebenen Eckpunkten einen internen zeitlichen Ablaufplan für eine Veranstaltung mit einem Vier-Gänge-Menü und korrespondierenden Getränken zu erstellen sowie für diese Veranstaltung

1. die Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten durchzuführen,
2. einen Tisch einzudecken,
3. ein Mischgetränk nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten,
4. einen Weinservice vorzubereiten,
5. das Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken zu servieren und
6. dabei mit den Gästen situationsbezogen zu kommunizieren.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 240 Minuten; innerhalb dieser Zeit sind dem Prüfling 30 Minuten für die Erstellung des Ablaufplans einzuräumen.

(3) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, Angebote für Veranstaltungen zu kalkulieren und zu erstellen sowie die Durchführung einer Veranstaltung zu planen und dabei

1. Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen zu empfehlen,
2. Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume zu entwickeln,
3. Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten zu beschreiben sowie
4. Dienstpläne und Serviceeinteilungen zu prüfen.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 27

Prüfungsbereich

„Teamkommunikation und Gesprächsführung“

(1) Im Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Gespräche mit Mitarbeitenden oder Auszubildenden oder mit einem Team zu planen und situationsgerecht und zielorientiert durchzuführen,
2. sich auf unterschiedliche Hintergründe der Gesprächsteilnehmenden einzustellen,
3. Arbeitsaufträge ergebnisorientiert zu übermitteln und dabei die fachlichen Hintergründe, die Rahmenbedingungen und die internen Abläufe zu berücksichtigen,
4. zu Arbeitsergebnissen konstruktiv Rückmeldung zu geben,
5. Anerkennung und Wertschätzung zu vermitteln,
6. Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen zu erkennen sowie Lösungsstrategien aufzuzeigen sowie
7. das Gesprächsergebnis zusammenzufassen und geeignete Maßnahmen der Personalentwicklung vorzuschlagen.

(2) Mit dem Prüfling wird eine Gesprächssimulation durchgeführt. Für die Gesprächssimulation stellt der Prüfungsausschuss dem Prüfling eine praxisbezogene Aufgabe. Für die Vorbereitung auf die Gesprächssimulation stehen dem Prüfling 10 Minuten zur Verfügung.

(3) Die Gesprächssimulation dauert höchstens 20 Minuten.

§ 28

Prüfungsbereich

„Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 29

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. „Produktion und Service“ | mit 25 Prozent, |
| 2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ | mit 20 Prozent, |
| 3. „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ | mit 35 Prozent, |
| 4. „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ | mit 10 Prozent sowie |
| 5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ | mit 10 Prozent. |

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 30 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 30

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“,
 - b) „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
2. wenn die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben des benannten Prüfungsbereichs schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden sind und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis der schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Unterabschnitt 2

Zusatzqualifikation Bar und Wein

§ 31

Inhalt der Zusatzqualifikation

(1) Über das in § 6 beschriebene Ausbildungsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Bar und Wein vereinbart werden.

(2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

§ 32

Prüfung der Zusatzqualifikation

(1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.

(2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Betriebsabläufe an der Bar zu organisieren,
2. Getränke gemäß der empfohlenen Trinktemperatur fachgerecht zu lagern,
3. Lagerbestände zu kontrollieren,
4. Getränkeangebote anlassbezogen zusammenzustellen,
5. Getränke zu empfehlen und hinsichtlich Herkunft, Inhaltsstoffen, Herstellung und Geschmack zu erläutern sowie Fachbegriffe der Bar anzuwenden,
6. Cocktails nach vorgegebener Rezeptur zu kalkulieren, fachgerecht herzustellen, anzurichten und zu servieren,
7. Weine fachgerecht zu servieren und
8. situationsgerecht mit Gästen zu kommunizieren.

(4) Für den Nachweis nach Absatz 3 hat der Prüfling zwei Arbeitsproben durchzuführen. Der Prüfling hat

1. in der ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herzustellen und anzurichten und
2. in der zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen zu verkosten, in passenden Gläsern auszuschenken und die Getränkeauswahl gatorientiert zu erläutern; dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt.

Nach der Durchführung der Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 60 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

Unterabschnitt 3

Weitere Berufsausbildungen

§ 33

Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie nach § 18 Absatz 2 ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie befreit und
2. diese Ausbildung im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 34

Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 29 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft für Gastronomie nach Abschnitt 2, wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
 2. zusätzlich
 - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
 - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ nach § 25 und
 - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 28
- die Anforderungen nach § 18 erfüllen.

Abschnitt 4

Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie

Unterabschnitt 1 Abschlussprüfung

§ 35

Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

- (1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.
- (2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.
- (5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 36

Inhalt des Teiles 1

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 37

Prüfungsbereich des Teiles 1

(1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
5. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes und die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,

6. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
7. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 38

Inhalt des Teiles 2

(1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 39

Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“,
2. „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“,
3. „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 40

Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“

(1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
2. Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen, situationsbezogenen Lösungen aufzuzeigen und dabei Handlungsstrategien im Umgang mit den Gästen darzustellen,
3. im Umgang mit den Gästen Service-, Beratungs- und Kommunikationsstandards anzuwenden und Vorschläge zu deren Weiterentwicklung zu machen,
4. Bestell- und Bezahlssysteme zu nutzen und zu erklären,

5. Rechnungen oder Belege nach den rechtlichen Vorgaben zu erstellen und zu erläutern,

6. bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,

7. die Bedeutung von Markenstandards und Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Systemgastronomie zu erläutern,

8. Standards in der systemgastronomischen Lagerhaltung, Produktion und Präsentation umzusetzen und deren Einhaltung zu prüfen und bei Abweichung Maßnahmen einzuleiten,

9. die Ergebnisse von Marktbeobachtungen und -analysen sowie zielgruppenspezifische Gästebedürfnisse für betriebliche Marketingmaßnahmen zu nutzen sowie

10. verkaufssteuernde und verkaufsfördernde Maßnahmen sowie betriebliche Marketingmaßnahmen anlassbezogen analog oder digital zu planen, umzusetzen, zu kontrollieren und auszuwerten und dabei Datenschutz und Datensicherheit zu beachten.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 41

Prüfungsbereich

„Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“

(1) Im Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. organisatorische und konzeptionelle Strukturen von systemgastronomischen Unternehmen zu erläutern und zu bewerten,
2. den Personalbedarf zu ermitteln und Personalbeschaffungswege zu unterscheiden und zu bewerten,
3. Vorgänge in Verbindung mit der Aufnahme oder Beendigung von Arbeits- oder Verhältnissen unter Einhaltung der rechtlichen Regelungen zu bearbeiten,
4. den Personaleinsatz unter Einhaltung der rechtlichen Regelungen zu planen,
5. Anforderungen an die Verwaltung von Personaldaten unter Beachtung der rechtlichen Regelungen aufzuzeigen,
6. Trainings- oder Personalentwicklungsmaßnahmen bedarfsgerecht umzusetzen,
7. Lagerkennzahlen zu ermitteln und auszuwerten,
8. den Warenbedarf zu ermitteln, Angebote unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen zu vergleichen und auszuwählen sowie die Bestellung vorzubereiten,

9. die Logistikkette zu erläutern, Störungen des Bestell- und Lieferprozesses oder Abweichungen von den Qualitätsstandards zu bewerten und Maßnahmen vorzuschlagen,
10. Preise und Kosten zu kalkulieren sowie
11. die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen zu ermitteln und zu analysieren und Maßnahmen zur Steigerung des unternehmerischen Erfolges abzuleiten.

(2) Die Prüfungsaufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

§ 42

Prüfungsbereich

„Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“

(1) Im Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die berufstypischen Aufgabenstellungen zu erfassen, Vorgehensweisen aufzuzeigen und zu begründen sowie Probleme zu analysieren, Lösungswege aufzuzeigen und zu begründen,
2. betriebspraktische Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und rechtlicher Zusammenhänge zu planen, durchzuführen und auszuwerten,
3. unternehmens-, gast- und mitarbeiterorientiert zu handeln sowie
4. Kommunikations- und Kooperationsbedingungen zu berücksichtigen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 sind drei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen:

1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie,
2. Produkteinführung,
3. Warenwirtschaft,
4. kaufmännische Steuerung und Kontrolle und
5. Teamkommunikation und Personalaufgaben.

(3) Der Prüfungsausschuss legt fest, welche Gebiete zugrunde gelegt werden.

(4) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

§ 43

Prüfungsbereich

„Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 44

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. „Produktion und Service“ mit 25 Prozent,
2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ mit 20 Prozent,
3. „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ mit 20 Prozent,
4. „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ mit 25 Prozent sowie
5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 45 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 45

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“,
 - b) „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Unterabschnitt 2 Zusatzqualifikation Bar und Wein

§ 46

Inhalt der Zusatzqualifikation

(1) Über das in § 7 beschriebene Ausbildungsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Bar und Wein vereinbart werden.

(2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

§ 47

Prüfung der Zusatzqualifikation

(1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.

(2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Betriebsabläufe an der Bar zu organisieren,
2. Getränke gemäß der empfohlenen Trinktemperatur fachgerecht zu lagern,
3. Lagerbestände zu kontrollieren,
4. Getränkeangebote anlassbezogen zusammenzustellen,
5. Getränke zu empfehlen und hinsichtlich Herkunft, Inhaltsstoffen, Herstellung und Geschmack zu erläutern sowie Fachbegriffe der Bar anzuwenden,
6. Cocktails nach vorgegebener Rezeptur zu kalkulieren, fachgerecht herzustellen, anzurichten und zu servieren,
7. Weine fachgerecht zu servieren und
8. situationsgerecht mit Gästen zu kommunizieren.

(4) Für den Nachweis nach Absatz 3 hat der Prüfling zwei Arbeitsproben durchzuführen. Der Prüfling hat

1. in der ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herzustellen und anzurichten und
2. in der zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen zu verkosten, in passenden Gläsern auszuschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert zu erläutern;

dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt.

Nach der Durchführung der Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 60 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

Unterabschnitt 3

Weitere Berufsausbildungen

§ 48

Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie nach § 18 Absatz 2 ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie befreit und
2. diese Ausbildung im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 49

Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 44 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft für Gastronomie nach Abschnitt 2, wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
2. zusätzlich
 - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
 - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ nach § 40 und
 - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 43

die Anforderungen nach § 18 erfüllen.