

Prüfungsinformation für die Abschlussprüfung

Fachkraft im Gastgewerbe

Prüfungsstruktur

Abschlussprüfung			
Schriftliche Prüfung			Praktische Prüfung
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	Waren- wirtschaft	Wirtschafts- und Sozialkunde	Praktische Aufgaben
Gewichtung			
50 %			50 %

Ergänzungsprüfungen

Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

Praktische Prüfung

In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens drei Stunden eine komplexe Prüfungsaufgabe sowie in höchstens zwei Stunden zwei weitere Prüfungsaufgaben bearbeiten

komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings:

- a) KÜCHE: Herstellen und Anrichten einfacher Speisen,
- b) SERVICE: Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken oder
- c) HOUSEKEEPING: anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes.

Diese Aufgabe soll Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch sein. Innerhalb der Prüfungsaufgabe sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.

Bestehensregelungen

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.