



### Abschlussprüfung Fachkraft Gastronomie

<b>Prüfungsteil: „Produktion und Service“</b>		60 %
<b>Teil 1:</b> Durchführung einer Arbeitsaufgabe (90 min) inklusive situativem Fachgespräch (10 min) Inhalt der Prüfung wie bei „Restaurant und VA-Gastronomie“ Teil 1.1: Bestellungen annehmen, Gast beraten, einfache Speise/Gericht oder Getränk nach Rezeptur zubereiten, Arbeitsschritte planen, Arbeitsplatz einrichten, Gästewünsche berücksichtigen, Zutaten und Zubereitung erläutern, Qualitätsprüfung, Hygiene beachten. Der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes ist zugrunde zu legen.	90 min	(70 %)
<b>Teil 2:</b> Lebensmittel bestimmen und Verwendung erläutern, Zubereitung einfacher Speisen und Getränke, Ernährungsformen, Serviceformen, Betriebsmittel bestimmen, Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Hygienebereiche, Gesundheitsschutz, Unfallschutz (schriftlich, praxisbezogen)	60 min	(30 %)
<b>Prüfungsteil: „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“</b> schriftlich, praxisbezogen <b>Schwerpunktspezifisch: „Restaurantservice“ oder „Systemgastronomie“</b>	90 min	30 %
<b>Prüfungsteil: „Wirtschafts- und Sozialkunde“</b> schriftlich, praxisbezogen	60 min	10 %