

Teil II der gestreckten Abschlussprüfung (4 Prüfungsteile): (findet im 6. Ausbildungshalbjahr, also nach dem 6. Block statt)

- **Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung**
- **Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice**
- **Teamkommunikation und Gesprächsführung**
- **Wirtschafts- und Sozialkunde**

| | | | |
|--|--|--------------------------------|--------------|
| 1 | Erbrachte Leistung der ersten Prüfung Produktion und Service | 150 Min. | 25% |
| 2.1 | Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung (praxisbezogen & schriftlich) | 90 Min. | 20% |
| 2.2 | Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice <u>TEIL 1:</u> Erstellen eines internen zeitlichen Ablaufplans nach vorgegebenen Eckpunkten für eine Veranstaltung mit 4-Gänge-Menü und korrespondierenden Getränken (30 Min.) <u>und</u> 1. Durchführen der Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten 2. Eindecken eines Tisches 3. Zubereiten eines Mischgetränks nach vorgegebener Rezeptur 4. Vorbereiten des Weinservices 5. Servieren des Vier-Gänge-Menüs mit korrespondierenden Getränken und 6. Situationsbezogene Kommunikation mit den Gästen währenddessen. 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. <u>TEIL 2:</u> Kalkulieren und Erstellen von Angeboten für Veranstaltungen sowie Planen der Durchführung von Veranstaltungen, dabei (praxisbezogen und schriftlich) 1. Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen empfehlen, 2. Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume entwickeln, 3. Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben sowie 4. Dienstpläne und Serviceeinteilungen prüfen | 330 Min. | 35% |
| | <u>Teil 1:</u> 240 Min. (30 Min. + 210 Min.) | 70% | |
| | <u>Teil 2:</u> 90 Min. | 30% | |
| 2.3 | Teamkommunikation und Gesprächsführung Durchführen einer Gesprächssimulation (praxisbezogen und mündlich; Vorbereitungszeit: 10 Min.) | 20 Min. | 10% |
| 2.4 | Wirtschafts- und Sozialkunde (praxisbezogen & schriftlich) | 60 Min. | 10% |
| Die Durchführung einer mündlichen Ergänzungsprüfung für eine nicht ausreichende Leistung in einem der Teile aus Bereich 2 ist möglich, wenn die Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung ausschlaggebend sein kann (max. 15 min) Die Gewichtung des bisher erlangtem und dem hinzu gekommenem Ergebnis beträgt 2:1 | | | |
| Betriebliche Zusatzqualifikation „Wein und Bar“ (Zuständigkeit noch offen) Über das Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ vereinbart werden. Bereiche: - Arbeiten in der Bar - Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen - Produktkompetenz Wein | | zeitlicher Richtwert: 8 Wochen | |
| Die Prüfung der Zusatzqualifikation „Wein und Bar“ erfolgt in zeitlichem Zusammenhang mit der praktischen zweiten Prüfung im Berufsbild: Durchführen von 2 Arbeitsproben: 1. drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herstellen und anrichten und 2. zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen verkosten, in passenden Gläsern ausschenken und die Getränkeauswahl gasterorientiert erläutern; dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt. 3. Auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben (15 Min.) | | 60 Min. | 100 % |