**Restaurantfachmann/ -frau**

Hinweise zur Abschlussprüfung:

Die Abschlussprüfung gliedert sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil; beide müssen bestanden werden.

Die schriftliche Abschlussprüfung umfasst drei Bereiche:

Restaurantorganisation: Führen einer Station, Angebotserstellung und Kalkulation, Arbeitsplanung, Aufbau und Gestaltung von Angebotskarten; Ungebundene Aufgaben, Prüfungszeit 90 min

Service: Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf; Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Arbeitstechniken; Produktpräsentation Gebundene Aufgabe, Prüfungszeit 60 min

Wirtschafts- und Sozialkunde: Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt Gebundene Aufgabe, Prüfungszeit 60 min

Eine mündliche Ergänzungsprüfung ist möglich, wenn die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Fächern mit der Note mangelhaft bewertet wurde. Der Prüfling stellt hierzu den Antrag. Das Ergebnis dieser mündlichen Prüfung zählt im Verhältnis 1:2 zur schriftlichen Prüfung in diesem Bereich.

Die praktische Prüfung gliedert sich wie folgt:

a) Die komplexe Prüfungsaufgabe mit anschließendem gastorientierten Gespräch. Hierzu ist der Service für eine Veranstaltung zu planen mit Ablaufplan, Menüvorschlägen einschließlich korrespondierender Getränke und Auflistung organisatorischer Vorarbeiten. Dieser Teil macht 50 % der praktischen Prüfung aus.

b) Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke. Dieser Teil bestimmt 25% der praktischen Prüfung.

c) Eine weitere Prüfungsaufgabe aus den Zubereiten von Getränken, Präsentieren und Servieren; Zubereiten von Speisen im Gästebereich, Präsentieren und Servieren oder Erstellen einer Abrechnung Die von der Prüfungskommission zu bestimmende Aufgabe zählt zu 25%