

Systemgastronomie

Hinweise zur Prüfung Systemgastronomie

Prüfungstermine (**unverbindlich** – eine verbindliche Aussage trifft nur die zuständige Stelle/IHK!):

VIEL ERFOLG!	Schriftlich	Mündlich/Praktisch (ca.)
Winter 2019/20	Die/ Mitt. 26./27.11.2019	
Sommer 2020	Die/ Mitt. 28./29.04.2020	
Winter 2020/21	Die/ Mitt. 24./25.11.2020	
Sommer 2021	Die/ Mitt. 04./05.05.2021	
Winter 2021/22	Die/ Mitt. 23./24.11.2021	
Sommer 202	Die/ Mitt. 03./04.05.2022	

IHK Nürnberg für Mittelfranken: <https://www.ihk-nuernberg.de>

IHK Bayreuth für Oberfranken: <https://www.bayreuth.ihk.de>

IHK Würzburg-Schweinfurt für Unterfranken: <https://www.wuerzburg.ihk.de>

Zwischenprüfung

WICHTIG: Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist zwingend erforderlich, um an der Abschlussprüfung teilnehmen zu dürfen!!

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen und aus einer mündlichen/praktischen Prüfung, beide Teile müssen bestanden werden.

Die **Schriftliche Abschlussprüfung** (Termine meist Anfang Mai für die Sommerprüfung und gegen Jahresende für die Winterprüfung; genaue Termine werden durch die IHK bekannt gegeben) besteht aus **drei Teilen**.

1. **Systemorganisation:** Gastronomiekonzepte, Qualitätssicherung, Marketing, Aufbau- und Ablauforganisation (Bearbeitungszeit 120 Minuten) – erster Prüfungstag
2. **Steuerung und Kontrolle, Personalwesen:** Kostenkontrolle, Kennzahlen, Warenwirtschaft, Personaleinsatzplanung, -verwaltung und -beschaffung (Bearbeitungszeit 90 Minuten) – zweiter Prüfungstag
3. **Wirtschafts- und Sozialkunde:** Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt (Bearbeitungszeit 60 Minuten) – zweiter Prüfungstag

Die **Praktische Abschlussprüfung** (Termine ca. Juni/Juli für die Sommerprüfung und gegen Januar/Februar für die Winterprüfung; genaue Termine werden durch die IHK bekannt gegeben) erstreckt sich über ein praxisbezogenes Aufgabengebiet.

Der Prüfling bekommt dazu zwei Aufgaben zur Auswahl, von denen er eine bearbeiten muss. Diese ist dann die Grundlage für das folgende

Prüfungsgespräch. Die Vorbereitungszeit beträgt maximal 15 Minuten, die Prüfungszeit soll 30 Minuten nicht überschreiten.

Insbesondere folgende Themengebiete kommen für die praktische Prüfung in Frage:

- Umgang mit Gästen
- Umgang mit Mitarbeitern
- Produkte und Produktpräsentation

Wiederholungsprüfung, Ergänzungsprüfung

Im Falle des Nichtbestehens kann die Abschlussprüfung zweimal wiederholt werden.

Die Ergänzungsprüfung bezieht sich nur auf die schriftliche Prüfung. Sind in bis zu zwei der schriftlichen Prüfungsfächer die Leistungen mit "mangelhaft" (unter 50 und bis 30 Punkte) und in den übrigen Prüfungsfächern mit mindestens "ausreichend" (50 Punkte oder mehr) bewertet worden, kann eine mündliche Ergänzungsprüfung gewährt werden, wenn dies für das Bestehen der Prüfung von Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung findet in einem mit "mangelhaft" bewertetem Prüfungsfach statt und dauert ca. 15 Minuten. Das Ergebnis der schriftlichen Prüfung wird mit dem Ergebnis der Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 gewertet. (Verordnung über die Ausbildung im Gastgewerbe)

Beispiel: WiSo schriftlich = 40 Punkte, Ergänzungsprüfung in WiSo = 85 Punkte

$(2 \cdot 40 + 85) : 3 = 55$ Punkte

Bücher und Unterlagen zur Prüfungsvorbereitung

Welche Bücher und Unterlagen gibt es momentan ... (ohne Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit)

- Systemgastronomie in Theorie und Praxis; ISBN 358204954X (47,40 €); Verlag Handwerk und Technik
- Systemgastronomie 1; ISBN 978-3-99033-047-0 (24,90 €), Trauner Verlag (Details und Leseprobe auf der Verlagshomepage)
- Systemgastronomie 2; ISBN 978-3-99033-280-1 (24,90 €), Trauner Verlag (Details und Leseprobe auf der Verlagshomepage)
- Systemgastronomie 3; ISBN 978-3-85499-866-2 (24,90 €), Trauner Verlag (Details und Leseprobe auf der Verlagshomepage)
- Prüfungsbuch Systemgastronomie; ISBN 3778273205 (11,60 €); Holland&Josenhans Verlag
- Kompaktwissen für Fachleute in der Systemgastronomie; ISBN 978-3-8045-9710-5 (21,95 €); Winklers Verlag
- Ausbildungsleitfaden Fachmann/-fachfrau für Systemgastronomie; ISBN 978-3-88264-427-2; (55,80 €); Feldhaus Verlag
- Arbeitsblätter zur Ausbildung Fachmann/-fachfrau für Systemgastronomie; ISBN 978-3-88264-428-9; (49,80 €); Feldhaus Verlag
- IHK-Abschlussprüfungen für den Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie gibt es beim U-Form-Verlag
- Prüfungstrainer Fachmann/-frau für Systemgastronomie: Be my guest; ISBN 978-3-06-450664-0 (24,90 €); Cornelsen