

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und
Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Empfangen und Betreuen der Gäste
- Beraten der Gäste über das Speisenangebot und korrespondierende Getränke
- Verkaufen von Speisen und Getränke
- Präsentieren und Servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten
- Zubereiten von Speisen und Getränken am Tisch des Gastes
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken sowie von Mischgetränken
- Ausschensken von Getränken
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen und Banketts und Mitwirken bei der Durchführung
- Organisieren von Serviceabläufen
- Planen des Personaleinsatzes und Anleiten von Mitarbeitenden
- Bedienen von Reservierungs- und Kassensystemen sowie Erstellen von Abrechnungen
- Umsetzen von verkaufsfördernden Maßnahmen
- Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- Umsetzen von Hygienemaßnahmen
- Arbeiten im Team

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie arbeiten insbesondere in Restaurants, Gasthöfen, Hotels, im Catering, in der Gemeinschaftsgastronomie oder im Messe- und Veranstaltungswesen.

^(*)Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10 Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</p> <p>Industrie- und Handelskammer</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</p> <p>Industrie- und Handelskammer</p>
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>ISCED 354 Dieser Abschluss ist im Deutschen und im Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 4 zugeordnet; vgl. Bekanntmachung vom 1. August 2013 (BANz AT 20.11.2013 B2)</p>	<p>Bewertungsskala / Bestehensregeln</p> <p>100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend</p> <p>Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.</p>
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p>Geprüfter Sommelier / Geprüfte Sommelière Geprüfter Barmeister / Geprüfte Barmeisterin Fachwirt im Gastgewerbe / Fachwirtin im Gastgewerbe Geprüfter Veranstaltungsfachwirt / Geprüfte Veranstaltungsfachwirtin Geprüfter Restaurantmeister / Geprüfte Restaurantmeisterin Staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe / Staatlich geprüfte Betriebswirtin Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <p>Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich sowie Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.</p>
<p>Rechtsgrundlage</p> <p>Verordnung über die Berufsausbildungen zur Fachkraft für Gastronomie, zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie (Gastronomieberufeausbildungsverordnung – GastroAusbV) vom 09.03.2022 (BGBl. I S. 314, 349) sowie Rahmenlehrplan für die Berufsschule - Beschluss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK) vom 17.12.2021</p>	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSSES

Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:

1. nach Absolvieren einer dualen Ausbildung in Betrieb und Schule (Regelfall)
2. nach beruflicher Umschulung für einen anerkannten Ausbildungsberuf
3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind

Zusätzliche Informationen

Zugang: Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach 9 Jahren allgemeinbildender Schule.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre.

Ausbildung im „Dualen System“:

Die in einem Ausbildungsberuf vermittelten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten orientieren sich an den für Arbeitsprozesse typischen Anforderungen und bereiten sowohl auf eine konkrete Berufstätigkeit als auch auf Weiterqualifizierung vor. **Ausbildung in Betrieb und Schule:** Die Ausbildung erfolgt zu $\frac{3}{4}$ der Ausbildungszeit im Betrieb. Dort erwerben die Auszubildenden praxisbezogene Kompetenzen im realen Arbeitsumfeld. $\frac{1}{4}$ der Ausbildungszeit absolvieren die Auszubildenden in der Berufsschule, in der berufliche und allgemeine Lerninhalte verzahnt zum Ausbildungsberuf vermittelt werden.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.berufenet.de

www.europass-info.de