

Prüfungsbeispiele

Teil 1 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ (GAP)

Prüfungsbereich „Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“ (2 Prüfungsteile)

Prüfungsteil 1 Aufgaben am Empfang (Gewichtung 70 %)	Prüfungsinstrumente: zwei Arbeitsaufgaben inkl. Situatives Fachgespräch (60 Minuten)
Aufgabenbeschreibung	
Gastronomische Angebote unter Berücksichtigung von Belegungszahlen, Warenbedarf, organisatorischen Anforderungen, Personaleinsatz und ökologischen sowie ökonomischen Aspekten planen, kalkulieren und bewerten.	
Beispielaufgaben	
<p>1. Check-In eines Gastes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Begrüßung ▶ Abgleichen von Reservierung und Gastinformation ▶ Ausfüllen des Meldescheines, Beachten der DSGVO ▶ Zuteilung Zimmer, Gastwünsche erfragen ▶ Leistungsabgleich: Übernachtung, Frühstück, Sonderleistungen ▶ Vorbereiten der Zimmerrechnung und Zahlung <p>Hierzu ist im Vorfeld der Arbeitsplatz vorzubereiten und die erforderlichen Betriebsmittel bereit zu stellen.</p> <p>2. Die Betriebsmittel können unterschiedlich - abhängig von der Ausstattung des Ausbildungsbetriebes - sein</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Computer ▶ Software ▶ Meldescheine (vorgedruckt oder leer) ▶ Übernachtungsgebühr (City Tax, Kurtaxe) ▶ Zahlungsunterlagen ▶ Rechnungspapier <p>Der Arbeitsablauf muss vollständig dargestellt werden. Ein starkes Gewicht wird auf Datenschutz gelegt.</p> <p>3. Zusätzlich wird dem Prüfling eine begleitende Aufgabe durch den Prüfungsausschuss gestellt, die in die Gesamtaufgabe eingearbeitet wird, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gastfeedback ▶ veränderte Situation, andere Daten zur An- und Abreise ▶ Beschwerde zur Sauberkeit <p>Der Prüfungsausschuss stellt diese Aufgabe in einem Situativen Fachgespräch während der Durchführung.</p>	
Hinweise zur Bewertung	
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Empfangsarbeit, Schwerpunkt Datenschutz ▶ Fachgespräch ist situativ zu führen ▶ Bewertung der Problemlösung ▶ Bewertung der Reaktion auf Information 	