IHK München und Oberbayern

Informationen zur Praktischen Prüfung
Geprüfter Restaurantmeister / Geprüfte Restaurantmeisterin

Praktische Prüfung nach § 6 VO:

Im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ sind zwei Situationsaufgaben zu bearbeiten. Dabei soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Produkte und Dienstleistungen aus dem Servicebereich planen, vermarkten und kontrollieren zu können. Es sollen die erforderlichen Maßnahmen durchgeführt und deren Qualität sichergestellt werden.

In diesem Rahmen sind folgende Qualifikationsinhalte zu prüfen:

1. Erstellen eines Ablaufplans
2. Servicekraft einsetzen
3. Tische dekorieren
4. Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten
5. Zubereiten einer Speise
6. Filieren oder Tranchieren oder Flambieren einer Speise
7. Zubereiten und Servieren eines Getränks
8. Vorbereiten und Durchführen von Gesprächen mit Gästen

Die praktische Prüfung ist bestanden, wenn in **beiden Situationsaufgaben** mindestens **ausreichende Leistungen** erbracht wurden.

2. Situationsaufgabe

Vorgabe: Die zweite Situationsaufgabe ist praktisch und mündlich zu bearbeiten. Die einzelnen Speisen und Getränke werden durch Los ermittelt.

Prüfungszeit: insgesamt 2 Stunden 4. Prüfungstag: s. Ladung

Hilfsmittel: eigene Messer, Handserviette

Aufgabe a): **Zubereiten einer Speise** (für 2 Personen)

Aufgabe b): **Filieren, Tranchieren oder Flambieren** einer Speise (für 2 Personen)

Aufgabe c): Zubereiten und Servieren eines **Getränks**

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- Ausführung (Anwenden und Beherrschen der Arbeitstechniken)
- fachlich richtig
- Anrichteweise
- Sauberkeit / Arbeitshygiene

Aufgabe d): **Gastorientiertes Gespräch**

Bewertung: Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:
- fachlicher Inhalt
- Kommunikationsverhalten

bitte wenden

1. Situationsaufgabe

Vorgabe: Die erste Situationsaufgabe ist schriftlich und praktisch zu bearbeiten.

Prüfungszeit: insgesamt 7 Stunden 5. Prüfungstag: 08.00 – 16.00 Uhr

Hilfsmittel: Hebelkorkenzieher, Handserviette

Aufgabe: Eine **fünfteilige Menüfolge** mit korrespondierenden Getränken für **zwei mal sechs Personen** ist mit Hilfe einer **Servicekraft** zu organisieren und zu servieren.
Hierfür ist ein **Ablaufplan** unter Berücksichtigung der Servicekraft zu erstellen und die **Tischdekoration** zu gestalten.

Bewertung : Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- Arbeitsablaufplan chronologisch richtig
- fachlich richtige Arbeitsweise
- Einsatz der Servicekraft
- Sauberkeit / Arbeitshygiene