

Informationsveranstaltung
zur

**Neuordnung
der Restaurant- und Hotelberufe**

29.04.2022

Vorstellung der neuen Ausbildungsberufe in Restaurant und Hotel

- **Fachkraft für Gastronomie**
- **Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**
- **Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie**

- **Hotelfachmann / Hotelfachfrau**
- **Kaufmann/ Kauffrau für Hotelmanagement**



**Fachkraft für Gastronomie, Fachmann für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie**



Grundgedanken Gastroberufe

- Verbesserungen beim zweijährigen Beruf
- Mehr Betriebsbezug durch Schwerpunkte
- Trotzdem weiter volle Anrechenbarkeit
- Attraktivitätssteigerung „ReVa“ auch für die Hotellerie

Fachkraft für Gastronomie

mit Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie



Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8	12
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8	12
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen		12
	Hygiene	4	
Schwerpunkt Restaurantservice			
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4
8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12
Schwerpunkt Systemgastronomie			
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im der Küche oder in der Produktion		8
8	Umgang mit Gästen		8

= Überleitung zum jeweiligen dreijährigen Beruf

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Herrichten und Pflegen von Gästeräumen		4
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
9	Wahrnehmung von Aufgaben an Bar und am Getränkebuffet		8
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen		6
11	Planen und Koordinierung von Serviceabläufen		6
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes		8
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Res- taurants und Veranstaltungsgastronomie				
Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie



Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. - 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Produktzubereitung		6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement		6
9	Systemorganisation und Systemmanagement		12
10	Warenwirtschaft		8
11	Umsetzung von Personalprozessen		8
12	Personalführung und -entwicklung		8
13	Durchführung von Marketingaktivitäten		8
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln		12

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		Nr.	1. Jahr	2. Jahr
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern			80

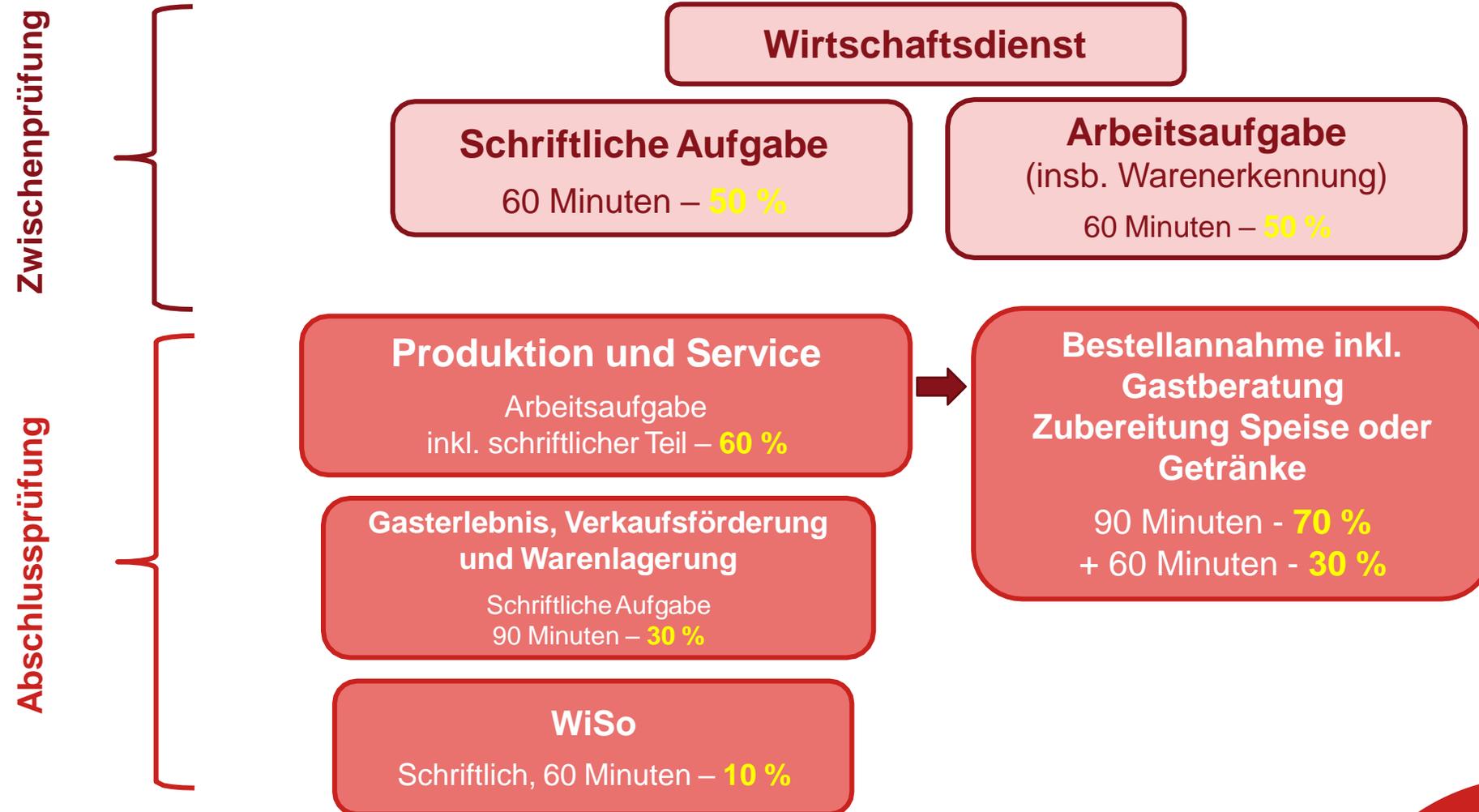
Zusatzqualifikation Bar und Wein



- **Keine** Berücksichtigung in Rahmenlehrplan
- **Betrieblich** zu vermittelnde Kompetenzen:
 - Arbeiten an der Bar
 - Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
 - Produktkompetenz Wein
- Ausgerichtet primär an ReVa's, aber **für alle dreijährigen Gastro- und Hotelberufe** zugänglich
- **8 Wochen** innerhalb der Ausbildungszeit

- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung **zusammen mit GAP 2** als gesonderte Prüfung
- **2 Arbeitsproben und auftragsbezogenes Fachgespräch**
 - 3 Cocktails kalkulieren, herstellen, anrichten
 - Verkostung, Ausschank und Erläuterung von 2 Weinen bzw. Spirituosen
- Insgesamt **60 Minuten**, davon 15 Minuten Fachgespräch

Prüfungsstruktur Fachkraft für Gastronomie

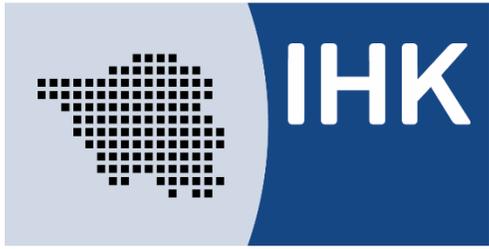


Prüfungsstruktur Gastroberufe

PB	FK Gastronomie	PB	ReVa		SyFa	
1	Prüfungsbereich für Durchstieg in beide dreijährige Berufe Produktion und Service Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch und schriftlicher Aufgabe → 25 %					AP Fachkraft = GAP 1
Prüfungsbereich für Rückfalloption						
2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe 90 Minuten	2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe 90 Minuten → 20 %	2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe 90 Minuten → 20 %	GAP 2
		3	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice Arbeitsaufgabe mit schriftl. Aufgabe 240 Minuten + 90 Minuten → 35 %	3	Personal- und Warenwirtschaft, sowie Steuerung und Kontrollen in der Systemgastronomie Schriftliche Aufgabe 120 Minuten → 20 %	
		4	Teamkommunikation und Gesprächsführung Gesprächssimulation Max. 20 Minuten → 10 %	4	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch 90 Minuten → 25 %	
3	WiSo 60 Minuten	5	WiSo 60 Minuten → 10 %	5	WiSo 60 Minuten → 10 %	

Wichtig zu wissen:

- **AP FK Gastro** ermöglicht **Durchstieg in beide** dreijährigen Berufe, **unabhängig** vom Schwerpunkt
- **Anrechnung** 24 Monate nur, wenn Vertragsparteien dies **vereinbaren**
- Bei der Gestaltung der **Arbeitsaufgabe / situatives Fachgespräch** der AP FK Gastro ist der **Leistungsschwerpunkt** des Ausbildungsbetriebs zugrunde zulegen



Saarland

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Kaufmann für Hotelmanagement / Kauffrau für
Hotelmanagement

Was ändert sich?

- Schärfung der Berufe – ganz wesentlich Hotelberufe sollen ins Hotel
- Restaurant – und Veranstaltungsfachleute in den Bereich Restaurant & Veranstaltung (das haben sie schon immer gemacht, nun benennen wir es auch)
- Hotelfachleute und Kaufleute für Hotelmanagement werden Spezialisten im Hotel!
- Das bedeutet Service & Küche werden deutlich reduziert, kleine Hotels & Garni können mit gutem Gewissen ausbilden, brauchen keine Ausbildungspartner mehr.
- Restaurantlastige Hotels bilden guten Gewissens Restaurant- und Veranstaltungsfachleute aus, wir nehmen Abstand von Hotelfachleuten, die mehr als die Hälfte ihrer Ausbildung im Service gestanden haben.

Was ändert sich?

- Fokusthemen im Hotel
- Reduktion von Service und Küche
- Fokus auf Hotelthemen: Empfang, Reservierung, Organisation des Betriebes
Aber auch Prozesse und Technologien – ohne sie zu benennen und damit offen für Betriebe aller Größen.
- Im Hotel sind Themen der Organisation, Housekeeping & F&B Management stark eingeflossen und bestimmen die Ausrichtung.
- Bei den Kaufleuten die Ausrichtung auf kaufmännische Steuerung und kalkulatorische Kontrolle, Qualitäts- und Prozessorientierung sowie Arbeits- und Personalprozesse.

Was ändert sich?

Schwerpunkte neu gesetzt haben wir in den Bereichen:

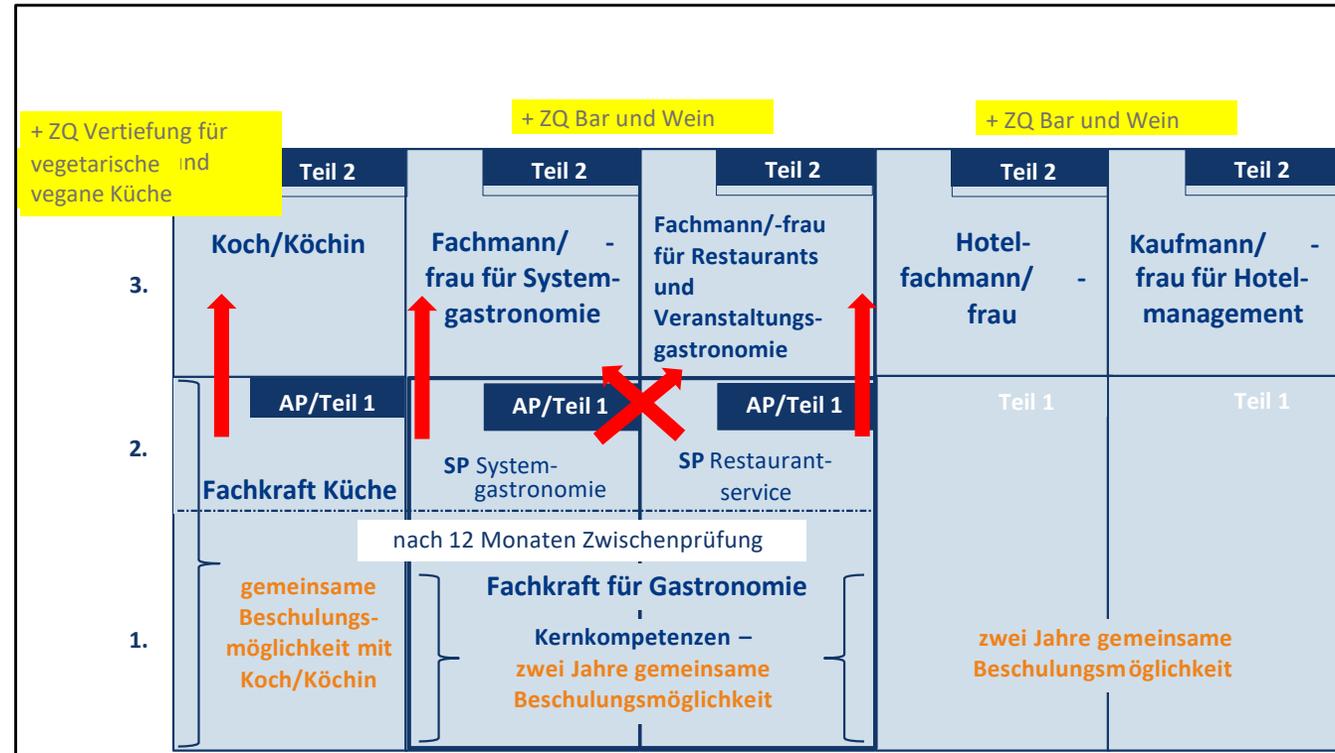
- Revenue & Channelmanagement, diese Bereiche sind erstmalig in der Ausbildungsordnung aufgenommen, sind aber so formuliert, dass jedes Hotel sie vermitteln kann und sie sind in den Lernfeldern der Schule fest verankert.
- Zudem unterscheiden sie sich in den beiden Berufen zwischen täglich ausführenden Tätigkeiten und strategisch anzuwendenden und zu planenden Aufgaben.
- Im Marketing und Verkauf gehen wir weg von den Blumengestecken auf den Restauranttischen und arbeiten vielmehr an Marktstrategien, Werbemaßnahmen und Berechnungen zu Werbe- und Marketingeinsätzen.

Was ändert sich?

Gestreckte Abschlussprüfung

- Ein weiterer wesentlicher Punkt der Neuordnung ist die gestreckte Abschlussprüfung. Die bisherige Zwischenprüfung ist ein zahloser Tiger. – Die reine Anwesenheit reicht um zur Abschlussprüfung zugelassen zu werden.
- Angepasst an den Standard der gestreckten Abschlussprüfung, haben wir unsere Prüfungen ebenfalls gestreckt.
- Die Abschlussprüfung Teil 1 liegt später als die alte Zwischenprüfung und sie bekommt ein Gewicht von 25% auf das Gesamtergebnis.
- Der Zeitraum Abschlussprüfung 1 liegt etwa im Zeitraum von 18 Monaten innerhalb der Ausbildung.
- Die Inhalte sind stärker hotelkonzentriert und es wird innerhalb dieser ersten 18 Monate der Ausbildung der Fokus schon auf Hotelempfang und Reservierung liegen müssen.
- Im Detail zur Aufteilung der Prüfungen später, im Verlauf noch mehr.

Neue Ausbildungsstruktur



Bis zur Abschlussprüfung Teil 1, etwa nach 18 Monaten, sind Inhalte der Lernfelder der Berufsschule, in den Hotelberufen, identisch.

Eine Differenzierung findet stark ab der Abschlussprüfung Teil 1 statt, in den Betrieben anhand der BBP bereits vorher.

Die Kaufleute werden sehr viel strategischer agieren und die Fachleute aktiv umsetzen.

Ausbildungsinhalte Hotelfachmann/-frau Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10 Wochen
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15 Wochen
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15 Wochen
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6 Wochen

Überblick der Inhalte der Berufsbildpositionen der ersten 18 Monate

Der Schwerpunkt ist klar auf den Empfangs und Reservierungsanteilen, inkl. Gästekommunikation und Beschwerdemanagement mit insgesamt 36 Wochen.

Der Service verschwindet nicht ganz, wie auch die Küche nicht.

Die Fachleute und Kaufleute müssen Abläufe und Zusammenhänge kennen um später in der Organisation und im Management aktiv zu sein.

Diese Basis schaffen wir und richten gleichzeitig den Fokus auf die Schärfung der Berufsbilder.

Ausbildungsinhalte Hotelfachmann/ Hotelfachfrau

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches	8 Wochen
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management	10 Wochen
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	10 Wochen
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements	12 Wochen
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings	12 Wochen
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	10 Wochen
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4 Wochen
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen	6 Wochen
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	6 Wochen

Im zweiten Teil der Ausbildung Hotelfachleute sind die Schwerpunkte mit 24 Wochen im Revenue & Channelmanagement sowie Marketing und auch im Verkauf, auch hier spielen Veranstaltungen eine entscheidende Rolle mit 10 Woche Ausbildungszeit.

Mit ebenfalls 24 Wochen spielen organisatorische Aspekte eine weitere große Rolle. Die Organisation der eigenen Abteilung, über Dienstplangestaltung bis zur Mitarbeiterführung sind uns wichtige Themen.

Unsere zukünftigen Fachleute sollen hier eine gute Basis bekommen, immer begleitet von der Möglichkeit Prozesse zu digitalisieren, anzupassen und infrage zu stellen um die Entwicklung des eigenen Betriebes zu unterstützen.

Die Bereiche Housekeeping und F&B finden sich mit Managementaufgaben in diesem Abschnitt der Ausbildung. Auch hier finden sich viele organisatorischen Themen, aber auch betriebswirtschaftlich relevante Punkte wie Kalkulationen und Vergleiche wieder.

Ausbildungsinhalte Kaufmann/ Kauffrau für Hotelmanagement

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue- Managements	14 Wochen
10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen	8 Wochen
11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen	10 Wochen
12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4 Wochen
13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung	6 Wochen
14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen	12 Wochen
15	Warenwirtschaft und Einkauf	8 Wochen
16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle	16 Wochen

Im zweiten Teil der kaufmännischen Ausbildung sind Schwerpunkte gesetzt im Bereich Channel- und Revenuemanagement & Kaufmännischer Steuerung.

Diese Bereiche stellen sich deutlich strategischer dar als bei den Fachleuten, die im Bereiche Revenuemanagement umsetzende Aufgaben finden. Für die Kaufleute sind analytische und strategischen Themen wie z.B. Systembeschaffung und Bewertung zu finden.

Im Bereich Arbeits- und Personalprozessen findet sich ein weiterer Schwerpunkt in den viele rechtliche Grundlagen, Planung und Controlling fallen.

Rahmenlehrplan Hotelberufe

Nr.	Lernfelder Hotelberufe	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40	
3	In der Küche arbeiten	120	
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80	
6	Am Empfang arbeiten		80
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80
8	Im Housekeeping arbeiten		40
9	Marketingpläne erarbeiten		80
		320	280

Rahmenlehrplan

1. Schuljahr ist gleich, hier ist die Durchgängigkeit der Hotel – und Restaurantberufe gegeben.

Die Selektion findet ab dem zweiten Schuljahr statt und bis zur Abschlussprüfung Teil 1 finden sich die entsprechenden Lernfelder zu Empfang, Reservierung und Marketing.

Rahmenlehrplan Hotelberufe

Nr.	Lernfelder Hotelfachmann/-frau			3. Jahr
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
				280
Nr.	Lernfelder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement			3. Jahr
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen			60
11	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen			60
12	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen			60
13	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten			40
14	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten			60
				280

Im dritten Lehrjahr ist die Differenzierung der Berufe Hotelfachfrau/-mann und Kauffrau/ Kaufmann für Hotelmanagement im Rahmenlehrplan klar zu erkennen.

Wechselmöglichkeiten innerhalb der Ausbildung

von Beruf	zu Beruf	Anrechnung bzw. Wechsel bis
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	24. Monat
Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	18. Monat
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat
Fachkraft für Gastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat

Entsprechend der Beschulung ist ein Wechsel zwischen den Hotelberufen bis zum 24. Monat der Ausbildung möglich. In die Restaurantbereiche ist ein Wechsel nur bis zur Abschlussprüfung Teil 1 möglich, da sich grundlegende Berufsbildpositionen gleichen, sich fachspezifischen aber stark unterscheiden.

Aus den Restaurant in die Hotelberufe zu wechseln ist nur bis zum Ende des 1. Ausbildungsjahres möglich.

Zusatzqualifikation Bar und Wein



Zeitrichtwert: 8 Wochen

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein

Für die beiden Hotelberufe ist dies eine mögliche Zusatzqualifikation: Arbeiten an der Bar
Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails, Spirituosen Produktkompetenz Wein

Die Herausforderung bei der Erstellung dieser Zusatzqualifikation war der zeitliche Rahmen von 8 Wochen, die innerbetriebliche Vermittlung der Inhalte und die Abgrenzung zu Weiterbildungen wie Sommelier und Barmixer/Barkeeper.

Arbeiten an der Bar bedeutet:

Vorbereitung, Aufbau der Bar, Betriebsabläufe und Jugendschutz. Produktspezifische Gläser unterscheiden, Lagerbestände verwalten, Kühlketten beachten

Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails & Spirituosen:

Klassische Rezepturen, Bestandteile und Zubereitungsarten von Cocktails kennen und servieren

Longdrinks & Cocktails kreieren, Spirituosen anbieten und erklären Getränkeangebot für Veranstaltungen zusammenstellen

Prüfungsstruktur Hotelfachmann/-frau

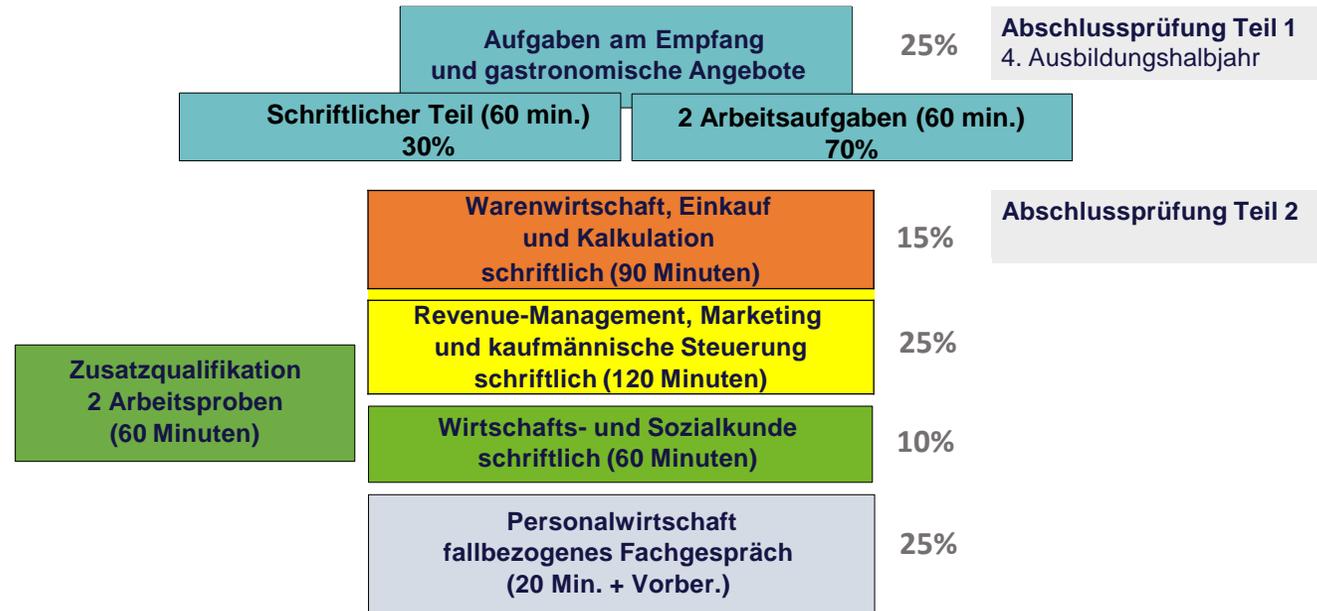


Deutlich sichtbar ist die Veränderung der Prüfung zum bisherigen Ablauf:

Die Anzahl an Arbeitsaufgaben verändert sich, da viele Situationen im Bereich Revenue Management, Marketing sowie auch F&B schriftlich sehr gut dargestellt werden können. Hier können Aufgaben zentral erstellt werden, die eine Ergebnisüberprüfung einfach ermöglichen, was den Prüfungsausschüssen andernfalls sehr schwer hätte fallen können.

In den Umsetzungshilfen finden sich mögliche Aufgabenstellungen zu den jeweiligen Bereichen und auch mögliche Fragestellungen um den Prüfern einen Rahmen aufzuzeigen.

Prüfungsstruktur Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



Wie auch bei den Fachleuten ist die veränderte Struktur der Prüfung klar zu erkennen.

Mit diesen Änderungen im Prüfungsablauf nach 24 Jahren, schaffen wir eine positive Veränderung der Gesamtprüfung.

Vor allem die Einbeziehung der Abschlussprüfung Teil 1 in die Gesamtnote bedingt eine hochwertige Ausbildung vom ersten Tag und wird damit eine andere Gewichtung der Prüfung ermöglichen als es heute der Fall ist.

Bestehensregelung

- ✓ Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
- ✓ Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- ✓ In mindestens drei Prüfungsbereiche von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- ✓ In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“

Mündliche Ergänzungsprüfung

- ✓ Möglich bei Nichtbestehen der schriftl. Prüfung
- ✓ Auf Antrag des Prüflings
- ✓ Dauer: max. 15 min.
- ✓ Gewichtung 2:1 zum schriftl. Teil



IHK Saarland

Ansprechpartner bei der IHK Saarland

Klaus Schmitt

Teamleiter Prüfungen

Tel.: 0681-9520740

klaus.schmitt@saarland.ihk.de

Stephan Wagner

Ausbildungsberater

Tel.: 0681-9520721

stephan.wagner@saarland.ihk.de

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.saarland.ihk.de

Kennziffer: 366

www.dehoga-ausbildung.de

www.bibb.de