

Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

KüchMeistPrV

Ausfertigungsdatum: 05.08.2003

Vollzitat:

"Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin vom 5. August 2003 (BGBl. I S. 1560), die durch Artikel 3 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010) geändert worden ist"

Stand: Geändert durch Art. 3 V v. 23.7.2010 I 1010

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.10.2003 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 46 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 212 Nr. 4 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, in Verbindung mit § 1 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4206) verordnet das Bundesministerium für Bildung und Forschung nach Anhören des Ständigen Ausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit:

§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Fertigkeiten, Kenntnissen und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Küchenmeister/zur Geprüften Küchenmeisterin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 11 durchführen.

(2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation, folgende in Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Küchenmeisters/einer Geprüften Küchenmeisterin als Fach- und Führungskraft beim Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen gästeorientiert wahrnehmen und sich dabei auf sich verändernde Anforderungen und Systeme unter Beachtung der Nachhaltigkeit einstellen zu können:

1. Disponieren, Einkaufen, Verwalten und Einsetzen von Produkten; Beachten von Qualitätsanforderungen und einschlägigen Rechtsvorschriften; Veranlassen der sachgerechten Lagerung von Waren, Werkstoffen und Hilfsmitteln; Überprüfen des Bestandes; Veranlassen der Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern;
2. Selbstständiges Planen, Ausführen und Kontrollieren von gastorientierten Dienstleistungen; Durchführen von Kostenrechnung und Preiskalkulation; Überwachen der Kostenentwicklung sowie der Arbeitsleistung; Herstellen von gastronomischen Produkten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte;
3. Erstellen von Marketingkonzepten; Planen und Durchführen von verkaufsfördernden Aktionen; Beraten von Gästen und Führen von Verkaufsgesprächen;
4. Einsetzen des Personals zur Gewährleistung eines termingerechten und wirtschaftlichen Arbeitens unter Beachtung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften; Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf; Zusammenarbeit mit anderen Betriebsbereichen, Betrieben und Institutionen;
5. Übertragen von Aufgaben unter Berücksichtigung fachspezifischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Qualifikation, Leistungsfähigkeit und Eignung; Motivieren, Führen und

Fördern der Mitarbeiter; Fördern der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter; Zusammenarbeiten mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat;

6. Durchführen erforderlicher Maßnahmen des Infektionsschutzes, des Arbeitsschutzes, insbesondere der sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Betreuung und der Unfallverhütung in Abstimmung mit den mit Arbeitssicherheit befassten Stellen und Personen innerhalb und außerhalb des Betriebes; Erkennen betriebsbedingter Umweltbelastungen und Beachten der Umweltschutzbestimmungen.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zu dem anerkannten Abschluss "Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin".

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
3. eine mindestens vierjährige Berufspraxis

nachweist.

(2) Zur Prüfung im Prüfungsteil "Handlungsspezifische Qualifikationen" ist zuzulassen, wer

1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere zweijährige Berufspraxis

nachweist.

(3) Zur Prüfung im Prüfungsteil "Praktische Prüfung" ist zuzulassen, wer

1. den Prüfungsteil "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" und den Prüfungsteil "Handlungsspezifische Qualifikationen" abgelegt hat und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens vier weitere Jahre Berufspraxis

nachweist.

(4) Der Prüfungsteil "Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen" ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil "Grundlegende Qualifikationen" erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

(5) Die Berufspraxis gemäß den Absätzen 1 bis 3 sowie die anerkannten Ausbildungsberufe sollen inhaltlich wesentliche Bezüge zu den in § 1 Abs. 2 genannten Aufgaben haben.

(6) Abweichend von den in Absatz 1 genannten Voraussetzungen kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Erfahrungen erworben zu haben, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3 Gliederung und Durchführung der Prüfung

(1) Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsteile:

1. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen,

2. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen,
3. Handlungsspezifische Qualifikationen,
4. Praktische Prüfung.

(2) Der Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche:

1. Volks- und Betriebswirtschaft,
2. Rechnungswesen,
3. Recht und Steuern,
4. Unternehmensführung.

(3) Der Prüfungsteil "Handlungsspezifische Qualifikationen" gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Mitarbeiter führen und fördern,
2. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren,
3. Produkte beschaffen und pflegen,
4. Speisetechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden,
5. Gäste beraten und Produkte vermarkten.

(4) Die „Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen“ nach Absatz 2 Nummer 1 bis 4 sowie die „Handlungsspezifischen Qualifikationen“ nach Absatz 3 Nummer 1 bis 5 sind schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen nach den §§ 4 und 5 zu prüfen.

(5) Als weitere Prüfungsleistung innerhalb des Prüfungsteils "Handlungsspezifische Qualifikationen" wird ein situationsbezogenes gastorientiertes Fachgespräch, das nicht länger als 30 Minuten dauern soll, durchgeführt. Es soll sich inhaltlich auf die jeweiligen Qualifikationsschwerpunkte gemäß § 5 Abs. 1 und 5 beziehen.

(6) Der Prüfungsteil "Praktische Prüfung" besteht aus einer integrativen Situationsaufgabe nach Maßgabe des § 6 Abs. 1 und 2.

§ 4 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsbereich „Volks- und Betriebswirtschaft“ sollen zum einen grundlegende volkswirtschaftliche Zusammenhänge und ihre Bedeutung für die betriebliche Praxis beurteilt werden können. Zum anderen müssen grundlegende betriebliche Funktionen und Funktionsbereiche und deren Zusammenwirken im Betrieb verstanden werden. Weiterhin soll der Vorgang einer Existenzgründung erfasst und in seiner Gesamtheit strukturiert werden können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Volkswirtschaftliche Grundlagen,
2. Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken,
3. Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen,
4. Unternehmenszusammenschlüsse.

(2) Im Qualifikationsbereich „Rechnungswesen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bedeutung des Rechnungswesens als Dokumentations-, Entscheidungs- und Kontrollinstrument für die Unternehmensführung darstellen und begründen zu können. Dazu gehören insbesondere, die bilanziellen Zusammenhänge sowie die Kostenrechnung in Grundzügen erläutern und anwenden zu können. Außerdem sollen die erarbeiteten Zahlen für eine Aussage über die Unternehmenssituation ausgewertet werden können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens,
2. Finanzbuchhaltung,
3. Kosten- und Leistungsrechnung,
4. Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen,
5. Planungsrechnung.

(3) Im Qualifikationsbereich „Recht und Steuern“ sollen allgemeine Kenntnisse des Bürgerlichen Rechts und des Handelsrechts sowie Kenntnisse des Arbeitsrechts nachgewiesen werden. Weiterhin sollen an unternehmenstypischen Beispielen und Situationen mögliche Vertragsgestaltungen vorbereitet und deren Auswirkungen bewertet werden können. Es müssen außerdem die Grundzüge des unternehmensrelevanten Steuerrechts verstanden werden. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Rechtliche Zusammenhänge,
2. Steuerrechtliche Bestimmungen.

(4) Im Qualifikationsbereich „Unternehmensführung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Inhalte der Betriebsorganisation, der Personalführung und -entwicklung sowie der Planungs- und Analysemethoden im betrieblichen Umfeld zu kennen, deren Auswirkungen auf die Unternehmensführung erläutern und in Teilumfängen anwenden zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Betriebsorganisation,
2. Personalführung,
3. Personalentwicklung.

(5) Die schriftliche Prüfung besteht für jeden Qualifikationsbereich aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit, deren Mindestbearbeitungszeiten jeweils betragen:

- | | | |
|----|-------------------------------|-------------|
| 1. | Volks- und Betriebswirtschaft | 60 Minuten, |
| 2. | Rechnungswesen | 90 Minuten, |
| 3. | Recht und Steuern | 60 Minuten, |
| 4. | Unternehmensführung | 90 Minuten. |

Die Gesamtdauer der Prüfung soll 330 Minuten nicht überschreiten.

(6) Wurden in nicht mehr als einem Qualifikationsbereich mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, ist in diesem Qualifikationsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden Leistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertungen der schriftlichen Prüfungsleistung und der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5 Handlungsspezifische Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsschwerpunkt "Mitarbeiter führen und fördern" soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den Personalbedarf ermitteln und den Personaleinsatz den Anforderungen entsprechend sicherstellen zu können. Dazu gehört insbesondere, Mitarbeiter durch die Anwendung geeigneter Führungsmethoden zielgerichtet zu eigenverantwortlichem Handeln führen zu können. Weiterhin gehört dazu die Fähigkeit, auf der Basis einer quantitativen und qualitativen Personalplanung eine systematische Personalentwicklung durchführen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen,
2. Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen,
3. Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren,
4. Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen,
5. Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerichteten Motivation unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen,
6. Mitarbeiter bezüglich Leistung und Verhalten beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen.

(2) Im Qualifikationsschwerpunkt "Abläufe planen, durchführen und kontrollieren" soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Speisen und gastronomische Dienstleistungen konzipieren sowie betriebliche Abläufe planen, organisieren, kontrollieren und analysieren sowie Kalkulationen erstellen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Konzepte für Speisenangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln,
2. Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln,
3. Arbeits- und Zeitplanung erstellen,
4. Kosten kalkulieren und Preise bilden,
5. Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten.

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt "Produkte beschaffen und pflegen" soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Lebensmittel, Arbeitsmittel, Geräte und Dienstleistungen sowie Gebrauchsgüter in erforderlicher Qualität und Quantität kostenbewusst beschaffen zu können. Es soll unter Beachtung einschlägiger Rechtsvorschriften die sachgerechte Versorgung, Pflege, Lagerung und Vorbereitung der Waren und Geräte sichergestellt werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Bezugsquellen erschließen und nutzen,
2. Angebote vergleichen und beurteilen,
3. Lebensmittel sachgerecht lagern,
4. Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen,
5. Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen anwenden und Energie wirtschaftlich einsetzen,
6. Erforderliche Investitionen begründen.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt "Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden" soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Grundlage eines gastronomischen Konzeptes Speisen herstellen zu können. Dabei sind ökonomische, ökologische und ernährungsphysiologische Grundsätze und Hygienevorschriften zu beachten. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern,
2. Speisen nach Wareneinsatz und Arbeitsaufwand bewerten,
3. Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen,
4. Methoden zur Nährwerterhaltung anwenden,
5. Speisenangebote für eine nachhaltig gesundheitsbewusste Ernährung sowie die häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten kennen.

(5) Im Qualifikationsschwerpunkt "Gäste beraten und Produkte vermarkten" soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Vermarktung und die Präsentation von Speisen und Dienstleistungen entwickeln sowie Gäste ziel- und sachgerecht beraten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Verkaufsfördernde Maßnahmen entwickeln,
2. Individuelle Angebote für besondere Anlässe erstellen,
3. Präsentationstechniken beherrschen,
4. Beratungs- und Verkaufsgespräche vorbereiten.

(6) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 5 sind jeweils in Form einer anwendungsbezogenen Aufgabe zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunkts mindestens einmal thematisiert werden. Die Prüfungsdauer für die Bearbeitung der Aufgaben soll für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 mindestens 60 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 2 mindestens 60 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 3 mindestens 90 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 4 mindestens 90 Minuten und für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 5 mindestens 60 Minuten betragen. Insgesamt soll die Prüfungsdauer 390 Minuten nicht überschreiten.

(7) Wurden in nicht mehr als zwei schriftlichen Prüfungen gemäß den Absätzen 1 bis 5 mangelhafte Leistungen erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll handlungsspezifisch und integriert durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 6 Praktische Prüfung

(1) Im Prüfungsteil "Praktische Prüfung" ist eine Situationsaufgabe zu bearbeiten, die vollständige Handlungen beinhaltet, wie sie für die betriebliche Praxis des Küchenmeisters und der Küchenmeisterin typisch sind. Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, aus einem vorgegebenen Warenkorb eine fünfteilige Speisenfolge für sechs Personen, bestehend aus Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgericht und Nachspeise, planen, zubereiten und präsentieren zu können. Die kalte und die warme Küche sowie die Küchen Konditorei sind zu berücksichtigen. Der Prüfungsausschuss beschließt den Warenkorb, der Pflicht- und Ergänzungsbestandteile enthält und in den Höchstmengen der zu verwendenden Hauptbestandteile sowie im Wert zu begrenzen ist.

(2) Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die anfallenden Arbeiten unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit, der Sicherheit und der Hygiene selbstständig ausführen zu können. Es ist ein Menü und ein Arbeitsablaufplan schriftlich unter Aufsicht auszuarbeiten. Die Bearbeitungszeit hierfür beträgt mindestens 60 Minuten, höchstens 120 Minuten. Die praktische Umsetzung erfolgt unter Aufsicht und soll mindestens neun Stunden und nicht länger als zwölf Stunden dauern. Die gefertigte Speisenfolge ist zu präsentieren. Insgesamt soll die praktische Prüfung nicht länger als 14 Stunden dauern. Der Prüfungsausschuss legt die jeweilige Fertigungszeit fest. Die Prüfung soll sich auf mindestens zwei, höchstens auf drei aufeinander folgende Tage verteilen.

(3) Im Rahmen der Situationsaufgabe sind folgende Qualifikationsinhalte zu prüfen:

1. Ausarbeiten eines Menüs unter Einhaltung vorgegebener Kriterien, Erstellen eines Arbeitsablaufplanes,
2. Beachten und Anwenden von Lebensmittel-, Hygiene-, Arbeitsschutz- und Umweltschutzgesetzen,
3. Wirtschaftliches Einsetzen von Material und Energie sowie umweltschonendes Arbeiten,
4. Anwenden und Beherrschen von Arbeitstechniken,
5. Anwenden von Verfahren der Qualitätssicherung,
6. Präsentieren der Speisen,
7. Geschmack und Beschaffenheit der Speisen.

§ 7 Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

Die "Berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen" sind durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen.

§ 8 Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin ist auf Antrag von der Ablegung einzelner Prüfungsbestandteile durch die zuständige Stelle zu befreien, wenn eine andere vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss erfolgreich abgelegt wurde und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung innerhalb von fünf Jahren nach der Bekanntgabe des Bestehens der anderen Prüfung erfolgt.

§ 9 Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

(1) Die Prüfungsteile "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen", "Handlungsspezifische Qualifikationen" und "Praktische Prüfung" sind einzeln zu bewerten. Die Bewertung der Prüfungsteile "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" und "Handlungsspezifische Qualifikationen" ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktbewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.

(2) Bei der Bewertung der Praktischen Prüfung müssen die Qualifikationsinhalte gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 4, 6 und 7 sowie die Qualifikationsinhalte gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 1, 2, 3 und 5 jeweils gemeinsam bewertet werden. Die Bewertungen der Qualifikationsinhalte gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 4, 6 und 7 sowie der Qualifikationsinhalte

gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 1, 2, 3 und 5 werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der Qualifikationsinhalte gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 4, 6 und 7 doppelt gewichtet. Der Schwierigkeitsgrad der einzelnen Menübestandteile ist in die Bewertung einzubeziehen.

(3) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

(4) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis gemäß der Anlage 1 sowie ein Zeugnis gemäß der Anlage 2 auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 8 sind Ort und Datum der anderweitig abgelegten Prüfung sowie die Bezeichnung des Prüfungsgremiums anzugeben.

§ 10 Wiederholung der Prüfung

(1) Ein Prüfungsteil, der nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat, ist auf Antrag von einzelnen Prüfungsleistungen zu befreien, wenn die in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen ausgereicht haben. Der Antrag kann sich auch darauf richten, bestandene Prüfungsleistungen zu wiederholen. Wird eine bestandene Prüfungsleistung erneut geprüft, ist das letzte Ergebnis zu berücksichtigen.

§ 11 Übergangsvorschrift

Die bis zum Ablauf des 31. August 2009 begonnenen Prüfungsverfahren können nach den bisherigen Vorschriften bis zum 31. Dezember 2011 zu Ende geführt werden.

§ 12 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 2003 in Kraft.

Anlage 1 (zu § 9 Abs. 4)

(Fundstelle: BGBl. I 2003, 1565,
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Muster

.....
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis
über die
Prüfung zum anerkannten Abschluss
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

Herr/Frau
geboren am in
hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluss

Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin vom 5. August 2003
(BGBl. I S. 1560), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom
23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010) geändert worden ist,
bestanden.

Datum
Unterschrift(en)
(Siegel der zuständigen Stelle)

Anlage 2 (zu § 9 Abs. 4)

(Fundstelle: BGBl. I 2003, 1566 - 1567,

bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Muster

.....
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis
über die
Prüfung zum anerkannten Abschluss
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

Herr/Frau
geboren am in
hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluss

Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin vom 5. August 2003
(BGBI. I S. 1560), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom
23. Juli 2010 (BGBI. I S. 1010) geändert worden ist,
mit folgenden Ergebnissen bestanden:

		Note 1)
I. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen	
Qualifikationsbereiche:	Punkte 2)	
Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft,		
1. Volks- und Betriebswirtschaft	
2. Rechnungswesen	
3. Recht und Steuern	
4. Unternehmensführung	

(Im Fall des § 8: "Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin wurde
nach § 8 im Hinblick auf die am in vor abgelegte Prüfung vom
Prüfungsbestandteil freigestellt.")

		Note 1)
II. Handlungsspezifische Qualifikationen	
Qualifikationsschwerpunkte:	Punkte 2)	
1. Mitarbeiter führen und fördern	
2. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	
3. Produkte beschaffen und pflegen	
4. Speisentechnologie und ernährungs- wissenschaftliche Kenntnisse anwenden	
5. Gäste beraten und Produkte vermarkten	
Weitere Prüfungsleistung		
Situationsbezogenes gastorientiertes Fachgespräch	

(Im Fall des § 8: "Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin wurde nach
§ 8 im Hinblick auf die am in vor abgelegte Prüfung von
Prüfungsbestandteil freigestellt.")

III. Praktische Prüfung
IV. Berufs- und Arbeitspädagogische Qualifikationen
Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin hat gemäß § 2 Abs. 4
den Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen
Qualifikationen durch die Prüfung am in vor erbracht.

Datum
Unterschrift(en)
(Siegel der zuständigen Stelle)

1) Die beiden Gesamtnoten für die Prüfungsteile "Wirtschaftsbezogene

Qualifikationen" und "Handlungsspezifische Qualifikationen" werden
jeweils aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen gebildet.

2) Den Bewertungen lag folgender Punkteschlüssel zugrunde:

.....