BS03	**Übersicht über die Lernfelder** LF 1.1 bis 3.13 Entwurf aus der laufenden Arbeit zur Neuordnung der gastronomischen Ausbildungsberufe
Stand 08/2022	Berufsgruppe Hotelfachfrau / Hotelfachmann

	Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hotelfachfrau / -mann – Lernfelder 1 bis 13													
LF	Nr.				40 h		60 h		80 h				120 h	
		1. Ausbildungsjahr												
1	1.1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren												
2	1.2	Ware bestellen, annehmen, lagern und pflegen												
3	1.3	In der Küche arbeiten												
4	1.4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen												
5	1.5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen												320 h
		2. Ausbildungsjahr												
6	2.6	Am Empfang arbeiten												
7	2.7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen												
8	2.8	Im Housekeeping arbeiten												
9	2.9	Marketingpläne erarbeiten												280 h
	Teil I der gestreckten Abschlussprüfung: „Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“ (findet im 4. Ausbildungshalbjahr, also nach dem 3. Block statt)													
		Teil 1: zwei praktische Arbeitsaufgaben, dabei ein situatives Fachgespräch max. 15 min											60 min	70 %
		Teil 2: schriftliche Prüfung mit Inhalten der ersten 18 Monate (Lernfelder 1-6), praxisbezogen											60 min	30 %

BSO3	**Übersicht über die Lernfelder** LF 1.1 bis 3.13 Entwurf aus der laufenden Arbeit zur Neuordnung der gastronomischen Ausbildungsberufe
Stand 08/2022	Berufsgruppe Hotelfachfrau / Hotelfachmann

	3. Ausbildungsjahr									
10	3.10	Empfangs- und Reservierungsbereich organisieren								
11	3.11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen								
12	3.12	Das gastronomische Angebot organisieren								
13	3.13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren								280 h
	Teil II der gestreckten Abschlussprüfung (4 Prüfungsteile): (findet im 6. Ausbildungshalbjahr, also nach dem 6. Block statt)									
		Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote, Erbrachte Leistung aus Teil I der gestreckten Abschlussprüfung (nach dem 3. Block erfolgt)								25 %
		Teil 1: „Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management“ (schriftlich, praxisbezogen)							60 min	15 %
		Teil 2: „Revenue-Management, Marketing und Verkauf“ (schriftlich, praxisbezogen)							120 min	25 %
		Teil 3: „Organisation des Beherbergungsbetriebes“ (3 Gebiete: Reservierung / Empfang / HSK-Management) (Durchführung eines fallbezogenen Fachgespräches max. 20 min + Vorbereitung 15 min)							60 min	25 %
		Teil 4: „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (schriftlich, praxisbezogen)							60 min	10 %
		Die Abschlussprüfung ist **bestanden**, wenn die Prüfungsleistungen folgendermaßen bewertet worden sind: - im Gesamtergebnis von Teil I und II mit mindestens „ausreichend“ - im Ergebnis von Teil II mit mindestens „ausreichend“ - in mindestens 3 von 4 Prüfungsbereichen von Teil II mit mindestens „ausreichend“ und in keinem Prüfungsbereich von Teil II mit „ungenügend“.								
		Die Durchführung einer mündlichen Ergänzungsprüfung für eine nicht ausreichende Leistung in Teil II der Anschlussprüfung ist möglich, wenn die Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung ausschlaggebend sein kann (Dauer 15 min). Die Ergänzungsprüfung kann in Teil 1, 2 oder 4 erfolgen. Sie darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden. Die Gewichtung des bisher erlangtem und dem hinzukommenden Ergebnis beträgt 2:1.								
		Betriebliche Zusatzqualifikation Bar und Wein (Zuständigkeit noch offen)								