

**Verordnung  
über die Prüfung zum anerkannten Abschluss  
Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin**

**Vom 5. August 2003**

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 Restaurantmeister/zur Geprüften Restaurantmeisterin 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 Restaurantmeisters/einer Geprüften Restaurantmeisterin 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 zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin“.

**§ 2**

**Zulassungsvoraussetzungen**

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Grundlegende 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 „Grundlegende 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 „Grundlegende 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. Grundlegende Qualifikationen,
3. Handlungsspezifische Qualifikationen,
4. Praktische Prüfung.

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

1. Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht und Steuern,
2. Unternehmensführung, Controlling und Rechnungswesen,
3. Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation.

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

1. Gäste betreuen und beraten,
2. Mitarbeiter führen und fördern,
3. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren,
4. Produkte beschaffen und pflegen,
5. Gäste bewirten.

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

(5) Als weitere Prüfungsleistung wird innerhalb des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ 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 zwei integrativen Situationsaufgaben nach Maßgabe des § 6 Abs. 1 und 2.

### § 4

#### Grundlegende Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsbereich „Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht und Steuern“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, volkswirtschaftliche Zusammenhänge erkennen und Auswirkungen wirtschaftlicher Maßnahmen auf das Unternehmen beurteilen zu können. Dazu gehört der Besitz von Kenntnissen des bürgerlichen, des Handels- und des Arbeitsrechts. Insbesondere sollen eingehende Kenntnisse des Vertragsrechts und der Vertragsgestaltung nachgewiesen werden. Dazu gehört das Vertrautsein mit dem Steuerrecht und die Fähigkeit, die für die geschäftliche Tätigkeit relevanten Steuern zu kennen und ihre Bemessungsgrundlagen berücksichtigen zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft:
  - a) Grundbegriffe des Wirtschaftens,
  - b) Wirtschaftsordnung,
  - c) Produktionsfaktoren,
  - d) Betriebliche Funktionen,
  - e) Unternehmensformen,
  - f) Märkte und Preisbildung,
  - g) Wirtschaftskreislauf,
  - h) Konjunktur und Wachstum,
  - i) Geld und Kredit,
  - j) Wirtschaftspolitik,
  - k) Wirtschaftliche Integration und Globalisierung,
  - l) Bedingungen der Existenzgründung;
2. Recht:
  - a) Bürgerliches Gesetzbuch, Allgemeiner Teil,
  - b) Bürgerliches Gesetzbuch, Schuldrecht,
  - c) Bürgerliches Gesetzbuch, Sachenrecht,
  - d) Handelsgesetzbuch,
  - e) Wettbewerbsrecht,
  - f) Gewerberecht,
  - g) Haftungsrecht;
3. Steuern:
  - a) Grundbegriffe des Steuerrechts,
  - b) Unternehmensbezogene Steuern,
  - c) Einkommensteuer,
  - d) Körperschaftsteuer,
  - e) Gewerbesteuer,
  - f) Umsatzsteuer,
  - g) Steuerrechtliche Verfahren.

(2) Im Qualifikationsbereich „Unternehmensführung, Controlling und Rechnungswesen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, das Handeln mit den Zielen der Unternehmung in Einklang bringen zu können. Es sollen die Einflussfaktoren auf ein zielgerichtetes Handeln der Unternehmensführung und die daraus resultierenden Steuerungs- und Koordinierungsfunktionen dargestellt werden können. Dazu gehört die Fähigkeit, auf Prozesse des Wandels angemessen reagieren zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Unternehmensführung:
  - a) Zielbildungsprozess,
  - b) Leitbild,
  - c) Strategische Planung;
2. Organisation:
  - a) Controllingkonzepte,
  - b) Regelkreise;
3. Rechnungswesen:
  - a) Ziele und Aufgaben des Rechnungswesens,
  - b) Gesetzliche Grundlage des Handelsrechts, Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung,
  - c) Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze,
  - d) Bilanz,
  - e) Gewinn- und Verlustrechnung,
  - f) Kosten- und Leistungsrechnung,
  - g) Finanzierung.

(3) Im Qualifikationsbereich „Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bedeutung des Personalmanagements als betrieblichen Faktor zu erkennen. Dazu gehört, die Bestimmungsfaktoren der Personalbereitstellung und der betrieblichen Bildungsarbeit zu kennen und umzusetzen sowie mit Partnern innerhalb und außerhalb des Unternehmens teamorientiert kommunizieren zu können. Außerdem soll der Einsatz von Informationsmedien und -techniken beherrscht und zielorientiert koordiniert werden können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Personalwirtschaft:
  - a) Personalpolitik und -planung,
  - b) Personalbeschaffung und -auswahl,
  - c) Personalbeurteilung,
  - d) Entgeltformen,
  - e) Arbeitsrecht,
  - f) Arbeitsrechtliche Schutzbestimmungen;
2. Informationsmanagement:
  - a) Ziele und Einsatzmöglichkeiten der Datenverarbeitung,
  - b) Kommunikationsnetze,
  - c) Multimedia-Technik,
  - d) Office-Lösungen;
3. Kommunikation:
  - a) Projektmanagement,
  - b) Kommunikation und Sprache,
  - c) Vortrags- und Redetechnik,
  - d) Präsentationstechnik,
  - e) Moderationstechnik.

(4) Die schriftliche Prüfung besteht für jeden Qualifikationsbereich aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit, deren Bearbeitungszeit in der Regel jeweils höchstens 90 Minuten beträgt.

(5) Wurden in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfungsleistung gemäß den Absätzen 1 bis 3 mangelhafte Leistungen erbracht, ist darin eine mündliche Ergän-

zungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen 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.

## § 5

### Handlungsspezifische Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsschwerpunkt „Gäste betreuen und beraten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Vermarktung und Präsentation von Speisen, Getränken und Dienstleistungen planen, durchführen und kontrollieren sowie Gäste ziel- und sachgerecht beraten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Individuelle Angebote für Speisen, Getränke und gastronomische Dienstleistungen unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze erstellen,
2. Konzepte für Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen entwickeln und umsetzen,
3. Individuelle Bedürfnisse der Gäste erkennen und darauf eingehen,
4. Methoden der Gesprächsführung und Umgangsformen beherrschen und anwenden,
5. Speisen, Getränke und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten.

(2) 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.

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Abläufe planen, durchführen und kontrollieren“ soll die Fähigkeit nachge-

wiesen werden, Speise- und Getränkekarten konzipieren sowie betriebliche Abläufe planen, organisieren, kontrollieren und analysieren zu können. Es soll eine Kalkulation erstellt werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Konzepte für Speisen-, Getränkeangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln und darstellen,
2. Verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen planen, kalkulieren, organisieren und durchführen,
3. Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln,
4. Arbeits- und Zeitplanung erstellen,
5. Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen,
6. Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten.

(4) 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, vergleichen und nutzen,
2. Angebote vergleichen und beurteilen,
3. Waren sachgerecht lagern,
4. Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen,
5. Produktpflege gewährleisten, Energie wirtschaftlich einsetzen,
6. Erforderliche Investitionen begründen.

(5) Im Qualifikationsschwerpunkt „Gäste bewirten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Grundlage von Produktkenntnissen in den Gasträumen Speisen und Getränke zubereiten, präsentieren und servieren sowie Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausführen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Speisen unter Berücksichtigung zeitgemäßer Regeln und Techniken vor- und zubereiten sowie servieren,
2. Getränke fachgerecht bereitstellen und servieren,
3. Vorbereiten und herrichten von Restaurant- und Veranstaltungsräumen unter Berücksichtigung des Anlasses sowie der Speisen und Getränke.

(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 Qualifika-

tionsschwerpunkt gemäß Absatz 5 mindestens 60 Minuten betragen. Insgesamt soll die Prüfungsdauer 390 Minuten nicht überschreiten.

(7) Wurden in nicht mehr als zwei schriftlichen Prüfungsleistungen 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“ sind zwei Situationsaufgaben zu bearbeiten, die vollständige Handlungen beinhalten, wie sie für die betriebliche Praxis des Restaurantmeisters/der Restaurantmeisterin typisch sind. Es 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.

(2) Die erste Situationsaufgabe ist schriftlich und praktisch, die zweite praktisch und mündlich zu bearbeiten. Die erste Situationsaufgabe besteht aus der Erstellung eines Ablaufplans, der Organisation des Service sowie der Gestaltung der Tischdekoration nach Maßgabe des Prüfungsausschusses. Hierbei ist von einer Veranstaltung auszugehen, bei der eine fünfteilige Menüfolge mit korrespondierenden Getränken für zwei mal sechs Personen serviert wird. Eine Servicekraft ist bei der Planung zu berücksichtigen und bei der Durchführung einzusetzen. Bei der zweiten Situationsaufgabe sind drei praktische Arbeiten im Servicebereich mit einem anschließenden gastorientierten Gespräch durchzuführen. Diese sollen die Anwendung von unterschiedlichen Arbeitstechniken sowie die Zubereitung von Speisen und Getränken beinhalten. Die Situationsaufgaben sind so zu gestalten, dass die Qualifikationsinhalte gemäß Absatz 3 insgesamt mindestens einmal jeweils thematisiert werden. Die Prüfungsdauer der ersten Situationsaufgabe beträgt mindestens sieben Stunden, höchstens acht Stunden. Die Prüfungszeit für die zweite Situationsaufgabe beträgt mindestens zwei Stunden, höchstens jedoch drei Stunden, wobei das gastorientierte Gespräch mindestens 20 Minuten, höchstens jedoch 30 Minuten dauern soll.

(3) Im Rahmen der beiden Situationsaufgaben 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.

## § 7

**Berufs- und  
arbeitspädagogische Qualifikationen**

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

## § 8

**Anrechnung anderer Prüfungsleistungen**

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer und die Prüfungsteilnehmerin von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen befreien, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der entsprechenden Prüfungsinhalte nach dieser Verordnung entspricht. Eine Freistellung von den zwei Situationsaufgaben des Prüfungsteils „Praktische Prüfung“ gemäß § 6 ist nicht zulässig.

## § 9

**Bewerten der  
Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung**

(1) Die Prüfungsteile „Grundlegende Qualifikationen“, „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und „Praktische Prüfung“ sind einzeln zu bewerten. Die Bewertung der Prüfungsteile „Grundlegende Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.

(2) Bei der Bewertung der Praktischen Prüfung sind die beiden Situationsaufgaben jeweils einzeln zu bewerten. Die Bewertungen der beiden Situationsaufgaben werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der ersten Situationsaufgabe dreifach gewichtet.

(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 des nicht bestandenen Prüfungsteils an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat, ist auf Antrag von der Prüfung 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

**Übergangsvorschriften**

Begonnene Prüfungsverfahren können bis zum 31. Dezember 2005 nach den bisherigen Vorschriften der Gastgewerbemeisterprüfungsverordnung vom 5. März 1985 (BGBl. I S. 506), zuletzt geändert durch Artikel 2 § 28 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), in der bis zum Ablauf des 30. September 2003 geltenden Fassung zu Ende geführt werden. Die zuständige Stelle kann auf Antrag des Prüfungsteilnehmers die Wiederholungsprüfung auch gemäß dieser Verordnung durchführen; § 10 Abs. 2 findet in diesem Fall keine Anwendung. Im Übrigen kann bei der Anmeldung zur Prüfung bis zum Ablauf des 31. Dezember 2003 die Anwendung der bisherigen Vorschriften der in Satz 1 genannten Verordnung beantragt werden.

## § 12

**Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 2003 in Kraft.

Bonn, den 5. August 2003

Die Bundesministerin  
für Bildung und Forschung  
In Vertretung  
Wolf-Dieter Dudenhausen

**Muster**

.....  
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

**Zeugnis  
über die  
Prüfung zum anerkannten Abschluss  
Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin**

Herr/Frau .....

geboren am ..... in .....

hat am ..... die Prüfung zum anerkannten Abschluss

**Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin**

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin vom 5. August 2003 (BGBl. I S. 1576)  
bestanden.

Datum .....

Unterschrift(en) .....

(Siegel der zuständigen Stelle)

Anlage 2  
(zu § 9 Abs. 4)

Muster

.....  
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis  
über die  
Prüfung zum anerkannten Abschluss  
Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin

Herr/Frau .....

geboren am ..... in .....

hat am ..... die Prüfung zum anerkannten Abschluss

Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin vom 5. August 2003 (BGBl. I S. 1576) mit folgenden Ergebnissen bestanden:

	Note <sup>1)</sup>
I. Grundlegende Qualifikationen	.....
Qualifikationsbereiche:	Punkte <sup>2)</sup>
Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht und Steuern	.....
Unternehmensführung, Controlling und Rechnungswesen	.....
Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation	.....

(Im Fall des § 8: „Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin wurde gemäß § 8 im Hinblick auf die am ..... in ..... vor ..... abgelegte Prüfung in dem Prüfungsteil/Qualifikationsbereich ..... freigestellt.“)

		Note <sup>1)</sup>
II. Handlungsspezifische Qualifikationen		.....
Qualifikationsschwerpunkte:	Punkte <sup>2)</sup>	
1. Gäste betreuen und beraten	.....	
2. Mitarbeiter führen und fördern	.....	
3. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	.....	
4. Produkte beschaffen und pflegen	.....	
5. Gäste bewirten	.....	

(Im Fall des § 8: „Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin wurde gemäß § 8 im Hinblick auf die am ..... in ..... vor..... abgelegte Prüfung von dem Prüfungsteil/Qualifikationsschwerpunkt ..... freigestellt.“)

III. Praktische Prüfung <sup>3)</sup>		.....
1. Situationsaufgabe (schriftlich und praktisch)	.....	
2. Situationsaufgabe (praktisch und mündlich)	.....	

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)

<sup>1)</sup> Die beiden Gesamtnoten für die Prüfungsteile „Grundlegende Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ werden jeweils aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen gebildet.

<sup>2)</sup> Den Bewertungen lag folgender Punkteschlüssel zugrunde:

<sup>3)</sup> Die erste Situationsaufgabe wurde 3fach gewichtet.

**Verordnung  
zur Änderung umschulungs- und fortbildungsrechtlicher Vorschriften**

**Vom 18. Mai 2004**

Auf Grund des § 47 Abs. 2 und des § 46 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), von denen § 46 Abs. 2 zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, und des § 42 Abs. 2 in Verbindung mit § 42a Abs. 2 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), die zuletzt durch Artikel 1 Nr. 34 und 35 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden sind, verordnet das Bundesministerium für Bildung und Forschung nach Anhören des Ständigen Ausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und Arbeit, für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft sowie für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit:

**Artikel 1**

**Änderung der Verordnung  
über die berufliche Umschulung  
zum Geprüften Schädlingsbekämpfer/  
zur Geprüften Schädlingsbekämpferin**

Nach § 12 der Verordnung über die berufliche Umschulung zum Geprüften Schädlingsbekämpfer/zur Geprüften Schädlingsbekämpferin vom 18. Februar 1997 (BGBl. I S. 275), die zuletzt durch Artikel 11 § 10 des Gesetzes vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082) geändert worden ist, wird folgender § 12a eingefügt:

„§ 12a

Anwendungsregelung

Die Verordnung ist letztmalig auf Lehrgänge gemäß § 3 anzuwenden, die bis zum 31. Juli 2004 begonnen wurden.“

**Artikel 2**

**Änderung der Verordnung  
über die Prüfung zum anerkannten Abschluss  
Geprüfter Meister/Geprüfte Meisterin für Schutz und Sicherheit**

In § 6 Satz 1 und § 7 Abs. 3 und 4 der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Meister/Geprüfte Meisterin für Schutz und Sicherheit vom 26. März 2003 (BGBl. I S. 433) wird jeweils das Wort „Qualifikationsschwerpunkten“ durch das Wort „Handlungsbereichen“ ersetzt.

**Artikel 3**

**Änderung der Verordnung  
über die Prüfung zum anerkannten Abschluss  
Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin**

In § 3 Abs. 5 der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin vom 5. August 2003 (BGBl. I S. 1576) wird die Angabe „§ 5 Abs. 1 und 5“ durch die Angabe „§ 5 Abs. 1 und 2“ ersetzt.

**Artikel 4**

**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

(1) Diese Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

(2) Die Verordnung über die berufliche Umschulung zum Geprüften Schädlingsbekämpfer/zur Geprüften Schädlingsbekämpferin vom 18. Februar 1997 (BGBl. I S. 275), zuletzt geändert durch Artikel 1 dieser Verordnung, tritt am 31. Dezember 2007 außer Kraft.

Bonn, den 18. Mai 2004

Die Bundesministerin  
für Bildung und Forschung  
E. Bulmann

Zweite Verordnung  
zur Änderung von Fortbildungsprüfungsverordnungen  
Vom 25. August 2009

**Auszug**

Auf Grund des § 53 Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 2 und des § 30 Absatz 5 des Berufsbildungsgesetzes, von denen § 53 Absatz 1 durch Artikel 232 Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, und auf Grund des § 42 der Handwerksordnung, der zuletzt durch Artikel 146 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Bildung und Forschung nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie, dem Bundesministerium des Innern, dem Bundesministerium für Verkehr, Bau und Stadtentwicklung und dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit:

... .

Artikel 6

Änderung der Verordnung  
über die Prüfung zum anerkannten  
Abschluss Geprüfter Restaurant-  
meister/Geprüfte Restaurantmeisterin

Die Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin vom 5. August 2003 (BGBl. I S. 1576), die durch Artikel 3 der Verordnung vom 18. Mai 2004 (BGBl. I S. 1002) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Absatz 1 im Satzteil vor Nummer 1, in Absatz 2 Nummer 1 und in Absatz 3 Nummer 1 werden jeweils die Wörter „Grundlegende Qualifikationen“ durch die Wörter „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ersetzt.
2. § 3 wird wie folgt geändert:
  - a) In Absatz 1 Nummer 2 werden die Wörter „Grundlegende Qualifikationen“ durch die Wörter „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ersetzt.
  - b) Absatz 2 wird wie folgt gefasst:

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

    1. Volks- und Betriebswirtschaft,
    2. Rechnungswesen,
    3. Recht und Steuern,
    4. Unternehmensführung.“
  - c) Absatz 4 wird wie folgt gefasst:

„(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.“
3. § 4 wird wie folgt gefasst:

„§ 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.“

4. § 8 wird wie folgt gefasst:

„§ 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.“

5. In § 9 Absatz 1 werden jeweils die Wörter „Grundlegende Qualifikationen“ durch die Wörter „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ersetzt.

6. § 11 wird wie folgt gefasst:

„§ 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.“

7. In der Anlage 1 werden nach der Angabe „(BGBl. I S. 1576)“ die Wörter „, die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 25. August 2009 (BGBl. I S. 2960) geändert worden ist,“ eingefügt.

8. Die Anlage 2 wird wie folgt geändert:

- a) Nach der Angabe „(BGBl. I S. 1576)“ werden die Wörter „, die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 25. August 2009 (BGBl. I S. 2960) geändert worden ist,“ eingefügt.

b) die Ziffer I wird wie folgt gefasst: .....

„I. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen		Note <sup>1)</sup>
Qualifikationsbereiche	Punkte <sup>2)</sup>	.....
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.“)

- c) In der Fußnote 1 wird das Wort „Grundlegende“ durch das Wort „Wirtschaftsbezogene“ ersetzt.
- d) In der Ziffer II wird der Klammerzusatz durch den Klammerzusatz „(Im Fall des § 8: „Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin wurde nach § 8 im Hinblick auf die am ... in ... vor ... abgelegte Prüfung vom Prüfungsbestandteil ... freigestellt.“)“ ersetzt.

...

Artikel 36

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. September 2009 in Kraft.

Dritte Verordnung  
zur Änderung von Fortbildungsprüfungsverordnungen  
Vom 23. Juli 2010

**Auszug**

Auf Grund des § 53 Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 2 und des § 30 Absatz 5 des Berufsbildungsgesetzes, von denen § 53 Absatz 1 durch Artikel 232 Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Bildung und Forschung nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie:

... .

Artikel 4

Änderung der Verordnung über die  
Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter  
Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin

Die Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin vom 5. August 2003 (BGBl. I S. 1576), die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 25. August 2009 (BGBl. I S. 2960) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

1. In der Anlage 1 werden die Wörter „die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 25. August 2009 (BGBl. I S. 2960)“ durch die Wörter „die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010)“ ersetzt.
2. Die Anlage 2 wird wie folgt geändert:
  - a) Die Wörter „die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung vom 25. August 2009 (BGBl. I S. 2960)“ werden durch die Wörter „die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010)“ ersetzt.
  - b) Nach Ziffer II Nummer 5 werden folgende Wörter angefügt:

„Weitere Prüfungsleistung  
Situationsbezogenes gastorientiertes Fachgespräch .....“.

... .

Artikel 20  
Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2010 in Kraft.