

Die Ausbildungsberufe und Prüfungen in der Gastronomie im Überblick:

(VO gültig zum 1.8.2022)

| | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| <p>3. Jahr</p> <p>Zusatz- Qualifikation (ZQ) möglich</p> | <p>AP Teil 2 (Abschlussprüfung) Koch</p> <p>ZQ: vegetarische und vegane Küche</p> | <p>AP Teil 2 (Abschlussprüfung) Fachmann für Systemgastronomie</p> <p>ZQ: Bar</p> | <p>AP Teil 2 (Abschlussprüfung) Fachmann für Restaurants und VA-Gastronomie (ReVa) ZQ: Bar ZQ: Wein</p> | <p>AP Teil 2 (Abschlussprüfung) Hotelfachmann</p> <p>ZQ: Bar ZQ: Wein</p> | <p>AP Teil 2 (Abschlussprüfung) Kaufmann für Hotelmanagement</p> |
| | <p>schr. + prakt. AP T2 (mit auftragsbezogenem Fachgespräch 15')</p> | <p>schr. + prakt. AP T2 (mit auftragsbezogenem FG 10')</p> | <p>schr. + prakt. + mdl. AP T2 (Gesprächssimulation 20' mit 10' Vorbereitung)</p> | <p>schr. + mdl. AP T2 (Fallbezogenes Fachgespräch 20' mit 10' Vorbereitung)</p> | <p>schr. + mdl. AP T2 (Fallbezogenes Fachgespräch 20' + 10' Vorbereitung)</p> |
| <p>2. Jahr</p> <hr/> <p>1. Jahr</p> | <p>AP / AP Teil 1 Fachkraft</p> <hr/> <p>ZP (Zwischenprüfung) Küche (gemeinsame Beschulungsmöglichkeit mit dem Koch)</p> | <p>AP / AP Teil 1 Schwerpunkt: Systemgastronomie</p> <hr/> <p>ZP (Zwischenprüfung) Fachkraft (Kernqualifikationen –</p> | <p>AP / AP Teil 1 Schwerpunkt: Restaurantservice</p> <hr/> <p>für Gastronomie ein Jahr gemeinsame Beschulungsmöglichkeit)</p> | <p>AP Teil 1</p> <p>(ein Jahr gemeinsame</p> | <p>AP Teil 1</p> <p>Beschulungsmöglichkeit)</p> |
| | <p>schr. + prakt. ZP + AP / AP T1 (auftragsbezogenes FG 15')</p> | <p>schr. + prakt. ZP + AP / AP T1 (mit situativem FG 10')</p> | <p>schr. + prakt. ZP + AP / AP T1 (mit situativem FG 10')</p> | <p>schr. + prakt. AP T1 (mit situativem FG15')</p> | <p>schr. + prakt. AP T1 (mit situativem FG 15')</p> |