

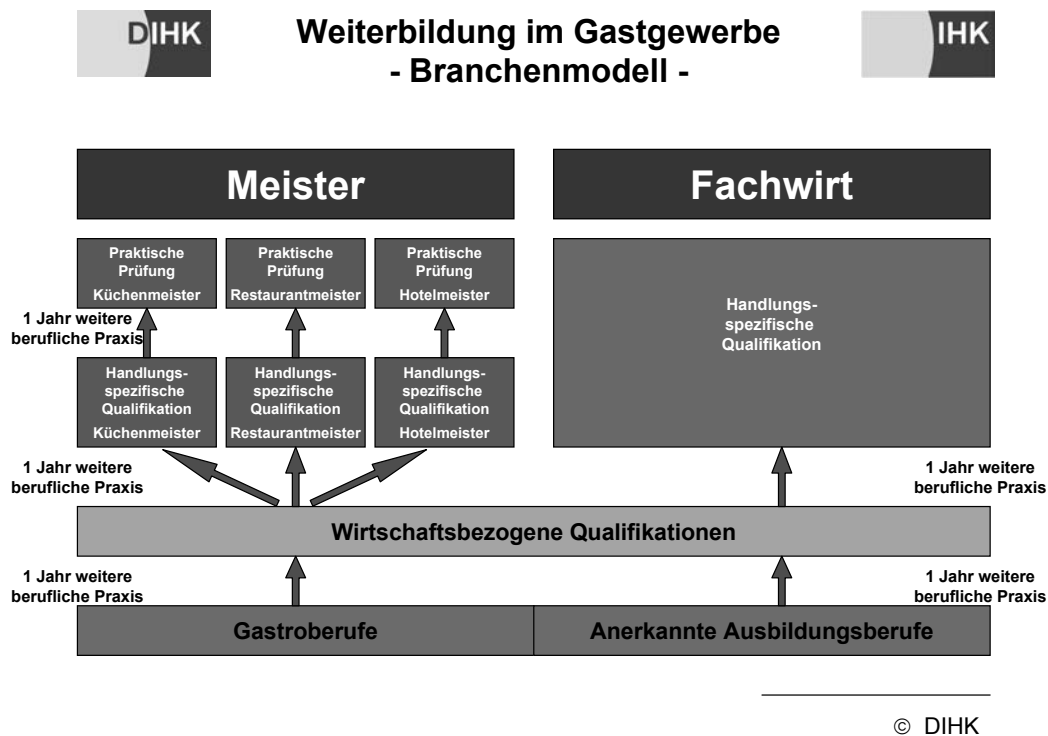
# Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
<b>Vorwort</b>	III
<b>Taxonomie der Lernziele</b>	V
<b>Konzeption mit Stundenempfehlung</b>	VII
Lern- und Arbeitsmethodik	1
<b>A    Wirtschaftsbezogene Qualifikationen</b>	3
1. Volks- und Betriebswirtschaft	3
2. Rechnungswesen	7
3. Recht und Steuern	11
4. Unternehmensführung	15
<b>B    Handlungsspezifische Qualifikationen</b>	19
5. Gäste betreuen und beraten	19
6. Mitarbeiter führen und fördern	25
7. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	29
8. Produkte beschaffen und pflegen	35
9. Gäste bewirten	39
<b>Anhang</b>	
Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin“	43
Abkürzungsverzeichnis	51
Feedbackbogen	53

## Vorwort

Am 1. September 2009 wurde die Fortbildungsordnung über die Prüfung zum Geprüften Restaurantmeister/zur Geprüften Restaurantmeisterin vom 1. Oktober 2003 geändert. Der erste Teil der Prüfung, die „Grundlegenden Qualifikationen“, wurde durch einen neuen Prüfungsteil die „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ersetzt. Die Änderung wurde notwendig, weil im Zuge der Erarbeitung von mehreren neuen Fachwirts-Prüfungen die "Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen" - auch im Abgleich mit anderen Fortbildungsregelungen - neu erarbeitet wurden. Sie sollen, passend auf die Ausbildung, das neue Einstiegsmodul für die Fortbildung sein. Im Zuge des notwendigen Abgleichs hat das Bundesministerium für Bildung und Forschung die alten "Grundlegenden Qualifikationen" ersetzt.

Das bewährte Branchenmodell, das im Jahr 2003 installiert wurde und modularisierte Weiterbildungsabschlüsse auf der Meisterebene mit den Prüfungen auf der Fachwirtebene verbindet, bleibt in seiner Struktur unberührt:



Eines der wichtigsten Ziele der Fortbildungsordnung bleibt die Sicherung der überregionalen Vergleichbarkeit der Qualität der Prüfungen der Restaurantmeisterprüfungen. Die Vorgaben der Verordnung müssen in den Regionen jedoch auch einheitlich umgesetzt werden.

Die Inhalte sind in der Prüfungsvorschrift nur sehr grob beschrieben. Der Rahmenplan gliedert die Inhalte feiner auf und ist gleichzeitig Richtschnur für Lehrgangsträger und Dozenten, gemeinsam Inhalte zuzuordnen und Unterrichtsstunden einzuteilen. Verbindliche Vorgaben sind jedoch nicht enthalten. Der Rahmenplan hilft weiterhin, lernzielorientierte Aufgaben für die Prüfungen zu entwickeln. Die Inhalte bauen auf den Kenntnissen und Fähigkeiten des Ausbildungsberufs auf.

Im Lehrgang kommt es auch darauf an, dass die Inhalte des Qualitätsmanagements in allen Qualifikationsschwerpunkten integrativ vermittelt werden.

Eine Gruppe von Praktikern hat den Rahmenplan unter Koordination des DIHK im Handlungsspezifischen Teil überarbeitet. Dabei wurde Wert darauf gelegt, die in den letzten Jahren bewährte DIHK-Rahmenplanstruktur abzubilden und die Inhalte weitestgehend lediglich redaktionell zu bearbeiten. An den Arbeiten waren der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), die Fachgewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), der Verband der Köche Deutschlands (VKD) und Sachverständige der IHK-Organisation maßgeblich beteiligt.

Allen, die an diesem Projekt ehrenamtlich mitgearbeitet haben - vielen Dank!  
Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern - viel Erfolg!

*Deutscher Industrie- und Handelskammertag  
Berlin, Mai 2010*

## Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Restaurantmeister/  
Geprüfte Restaurantmeisterin

<b>A</b>	<b>Wirtschaftsbezogene Qualifikationen</b>	<b>240 UStd.</b>
	Lern- und Arbeitsmethodik	10 UStd.
	1. Volks- und Betriebswirtschaft	40 UStd.
	2. Rechnungswesen	45 UStd.
	3. Recht und Steuern	80 UStd.
	4. Unternehmensführung	65 UStd.
<b>B</b>	<b>Handlungsspezifische Qualifikationen</b>	<b>340 UStd.</b>
	1. Gäste betreuen und beraten	90 UStd.
	2. Mitarbeiter führen und fördern	40 UStd.
	3. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	50 UStd.
	4. Produkte beschaffen und pflegen	80 UStd.
	5. Gäste bewirten	80 UStd.
<b>Gesamtstunden</b>		<b>580 UStd.</b>