

**Besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung
zum/zur Geprüften Barmeister/Geprüfte Barmeisterin**
(Anlage 19 zur FPO)

Aufgrund der §§ 54, 71 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I Seite 931), zuletzt geändert durch Art. 15 Abs. 90 des Dienstrechtsneuordnungsgesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I Seite 160) – BBiG – erlässt die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern folgende vom Berufsbildungsausschuss der Kammer am 21. Juli 2010 nach § 79 Abs. 4 Satz 1 BBiG beschlossene und gemäß §§ 56 Abs. 1 Satz 2, 47 Abs. 1 Satz 2 i. V. m. Art. 2 Abs. 1 lit. a), 1 Abs. 2 lit. a) des Gesetzes zur Ausführung des Berufsbildungsgesetzes i. d. F. der Bekanntmachung vom 29. September 1993 (GVBl. S. 754), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juni 2005 (GVBl. S. 197), vom Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie mit Schreiben vom 22.09.2010 (Az. IV/5-4610a/96/1) genehmigte besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Barmeister/zur Geprüften Barmeisterin:

§ 1

Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Fertigkeiten, Kenntnissen und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Barmeister/zur Geprüften Barmeisterin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 durchführen.

(2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation, folgende in Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Barmeisters/einer Geprüften Barmeisterin als Fach- und Führungskraft beim Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen im Rahmen des Barbetriebs gästeorientiert wahrnehmen und sich dabei auf sich verändernde Anforderungen einstellen zu können:

1. Disponieren, Einkaufen, Verwalten und Einsetzen von Produkten; Beachten von Qualitätsanforderungen und einschlägigen Rechtsvorschriften; Veranlassen der sachgerechten Lagerung von Ge- und Verbrauchsgütern; 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 bartypischen Produkten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte
3. Mitwirken bei der Erstellung 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; Führen und Fördern der Mitarbei-

ter; 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 Barmeister/Geprüfte Barmeisterin“.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer die mit Erfolg abgelegte Prüfung zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin nachweist.

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

1. die mit Erfolg abgelegte Prüfung zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin und die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“

und

2. ein weiteres Jahr Berufspraxis

nachweist.

(3) 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 „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

(4) Die Berufspraxis gemäß Absatz 2 soll inhaltlich wesentliche Bezüge zu den in § 1 Abs. 2 genannten Aufgaben haben.

(5) Abweichend von Absatz 1 und 2 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.

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

(4) Die „Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen“ gemäß Absatz 2 sowie die „Handlungsspezifischen Qualifikationen“ gemäß Absatz 3 sind schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen zu prüfen.

(5) Als weitere Prüfungsleistung innerhalb des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ wird eine praktische Prüfung durchgeführt. Die praktische Prüfung besteht nach Maßgabe des § 5 Abs. 7 und 8 aus einem situationsbezogenen Fachgespräch, das sich inhaltlich auf die jeweiligen Qualifikationsschwerpunkte gemäß § 5 Abs. 1 und 2 beziehen soll sowie einer integrativen Situationsaufgabe.

§ 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 soll jedoch 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 15 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 „Gäste beraten und bewirten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Vermarktung und Präsentation von Getränken, Speisen und Dienstleistungen planen, durchführen und kontrollieren sowie Gäste ziel- und sachgerecht beraten zu können. Es soll ferner nachgewiesen werden, auf der Grundlage von Produktkenntnissen in den Gasträumen Getränke und Speisen zubereiten, präsentieren und servieren sowie Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausführen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Methoden der Gesprächsführung und Umgangsformen beherrschen und anwenden,
2. Geschäftsbeziehungen aufbauen und pflegen,
3. Konzepte für Getränke- und Speisenangebote entwickeln,
4. Angebote für Getränke und Speisen unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze erstellen,

5. individuelle Bedürfnisse der Gäste erkennen und darauf eingehen,
6. Getränke, Speisen und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten,
7. Vorbereiten und Herrichten von Bar- und Veranstaltungsräumen unter Berücksichtigung des Anlasses sowie der Getränke und Speisen,
8. Getränke fachgerecht zubereiten, bereitstellen und servieren,
9. Speisen unter Berücksichtigung zeitgemäßer Regeln und Techniken vor- und zubereiten sowie servieren.

(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 nachgewiesen werden, bezogen auf das jeweilige gastronomische Konzept, 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. Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln,
2. Arbeits- und Zeitplanung erstellen,
3. Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen,
4. Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Produkte beschaffen und pflegen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Getränke, Lebensmittel, Arbeitsmittel, Gebrauchsgüter und Dienstleistungen 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, Produktpflege gewährleisten,
4. Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen,
5. Energie wirtschaftlich einsetzen,
6. erforderliche Investitionen begründen.

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

- | | |
|--|-------------|
| 1. Gäste beraten und bewirten | 90 Minuten, |
| 2. Mitarbeiter führen und fördern | 60 Minuten, |
| 3. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren | 90 Minuten, |
| 4. Produkte beschaffen und pflegen | 90 Minuten. |

Insgesamt soll die Prüfungsdauer 360 Minuten nicht überschreiten.

Die Qualifikationsschwerpunkte 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.

(6) Wurden in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfungsleistung mangelhafte Leistungen erbracht, ist für diese Prüfungsleistung 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.

(7) In der Praktischen Prüfung soll im Rahmen des Fachgesprächs, das mindestens 30, höchstens jedoch 45 Minuten dauern soll, nachgewiesen werden, Gespräche mit Gästen und Mitarbeitern vorbereiten, strukturiert führen und einer begründeten Lösung zuführen zu können. Dabei ist außerdem eine Vorbereitungszeit von mindestens 20 Minuten, höchstens jedoch 30 Minuten zu gewähren.

(8) Ferner ist in der Praktischen Prüfung eine integrative praktische Situationsaufgabe zu bearbeiten. Diese besteht aus anspruchsvollen praktischen Arbeiten, die Situationen im Barbereich widerspiegeln sollen. Die Situationsaufgabe ist so zu gestalten, dass folgende Qualifikationsinhalte insgesamt mindestens jeweils einmal thematisiert werden:

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes,
2. gastorientiertes Zubereiten von drei verschiedenen Misch- und Mixgetränken nach Vorgaben,
3. Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten,
4. freies Ausgießen von drei verschiedenen Mengen.

Die Prüfungsdauer der Situationsaufgabe beträgt mindestens 45 Minuten, höchstens jedoch 60 Minuten.

§ 6

Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

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

§ 7

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

(1) Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer und die Prüfungsteilnehmerin von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen befreien, wenn in den letz-

ten 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 diesen Prüfungsvorschriften entspricht.

(2) Eine Freistellung von der praktischen Prüfung im Rahmen des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ gemäß § 5 Abs. 7 und 8 ist nicht zulässig.

(3) Eine erfolgreich abgelegte Teilprüfung „Handlungsfeldübergreifenden Qualifikationen“ anderer bzw. bisheriger Fachwirt- und Meister-Regelungen, die nicht länger als 5 fünf Jahre zurückliegt, kann auf die neue Teilprüfung „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ voll angerechnet werden, so dass weitere Prüfungsleistungen für diese Teilprüfung nicht notwendig sind.

§ 8

Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

(1) Die Prüfungsteile „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind einzeln zu bewerten. Die Bewertung des Prüfungsteils „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertung der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.

(2) Bei der Bewertung des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind die schriftlichen Aufgabenstellungen, das situationsbezogene Fachgespräch sowie die integrative Situationsaufgabe jeweils einzeln zu bewerten. Die Bewertungen werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei werden die Bewertungen des situationsbezogenes Fachgesprächs sowie die der integrativen Situationsaufgabe doppelt gewichtet.

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

(4) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 7 sind Ort und Datum der anderweitig abgelegten Prüfung sowie die Bezeichnung des Prüfungsgremiums anzugeben.

§ 9

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.

§ 10

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten einen Tag nach Veröffentlichung in der Zeitschrift „Wirtschaft – Das IHK Magazin für München und Oberbayern“ in Kraft.

(2) Die Besonderen Prüfungsvorschriften vom 02.05.2008 treten gleichzeitig außer Kraft.

(3) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten mit Erlass einer entsprechenden Verordnung nach § 53 Berufsbildungsgesetz außer Kraft.

München, den 2. August 2010

Industrie- und Handelskammer
für München und Oberbayern

Präsident

Hauptgeschäftsführer

Professor Dr. Dr. h.c. mult. Erich Greipl

Peter Driessen