

Geprüfte Restaurantmeister

Seite 1/2

Gäste betreuen und beraten

Verordnung	Thema	Punkte ca.
§ 5 Absatz 1 Nr. 1	Individuelle Angebote für Speisen, Getränke und gastronomische Dienstleistungen unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze erstellen	50
§ 5 Absatz 1 Nr. 2	Konzepte für Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen entwickeln und umsetzen	25
§ 5 Absatz 1 Nr. 3	Individuelle Bedürfnisse der Gäste erkennen und darauf eingehen	25
§ 5 Absatz 1 Nr. 4	Methoden der Gesprächsführung und Umgangsformen beherrschen und anwenden	25
§ 5 Absatz 1 Nr. 5	Speisen, Getränke und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten	25
		100

Mitarbeiter führen und fördern

Verordnung	Thema	Punkte ca.
§ 5 Absatz 2 Nr. 1	Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen	25
§ 5 Absatz 2 Nr. 2	Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen	30
§ 5 Absatz 2 Nr. 3	Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren	30
§ 5 Absatz 2 Nr. 4	Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen	20
§ 5 Absatz 2 Nr. 5	Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerichteten Motivation unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen	25
§ 5 Absatz 2 Nr. 6	Mitarbeiter bezüglich Leistung und Verhalten beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen	20
		100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.

Geprüfte Restaurantmeister

Seite 2/2

Abläufe planen, durchführen und kontrollieren

Verordnung	Thema	Punkte ca.
§ 5 Absatz 3 Nr. 1	Konzepte für Speisen-, Getränkeangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln und darstellen	25
§ 5 Absatz 3 Nr. 2	Verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen planen, kalkulieren, organisieren und durchführen	25
§ 5 Absatz 3 Nr. 3	Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln	30
§ 5 Absatz 3 Nr. 4	Arbeits- und Zeitplanung erstellen	20
§ 5 Absatz 3 Nr. 5	Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen	25
§ 5 Absatz 3 Nr. 6	Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten	100

Produkte beschaffen und pflegen

Verordnung	Thema	Punkte ca.
§ 5 Absatz 4 Nr. 1	Bezugsquellen erschließen, vergleichen und nutzen	20
§ 5 Absatz 4 Nr. 2	Angebote vergleichen und beurteilen	30
§ 5 Absatz 4 Nr. 3	Waren sachgerecht lagern	30
§ 5 Absatz 4 Nr. 4	Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen	20
§ 5 Absatz 4 Nr. 5	Produktpflege gewährleisten, Energie wirtschaftlich einsetzen	20
§ 5 Absatz 4 Nr. 6	Erforderliche Investitionen begründen	100

Gäste bewirten

Verordnung	Thema	Punkte ca.
§ 5 Absatz 5 Nr. 1	Speisen unter Berücksichtigung zeitgemäßer Regeln und Techniken vor- und zubereiten sowie servieren	50
§ 5 Absatz 5 Nr. 2	Getränke fachgerecht bereitstellen und servieren	25
§ 5 Absatz 5 Nr. 3	Vorbereiten und herrichten von Restaurant- und Veranstaltungsräumen unter Berücksichtigung des Anlasses sowie der Speisen und Getränke	25

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.