

§ 5 RestMeistPrV — Handlungsspezifische Qualifikationen

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

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(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 nachgewiesen 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 Qualifikationsschwerpunkt 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.

Zitiervorschlag: § 5 RestMeistPrV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/RestMeistPrV/5>