

§ 6 RestMeistPrV — Praktische Prüfung

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

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Im Prüfungsteil "Praktische Prüfung" sind zwei Situationsaufgaben zu bearbeiten, die vollständige Handlungen beinhalten, wie sie für die betriebliche Praxis des Restaurantmeisters/der Restaurantmeisterin typisch sind. Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Produkte und Dienstleistungen aus dem Servicebereich planen, vermarkten und kontrollieren zu können. Es sollen die erforderlichen Maßnahmen durchgeführt und deren Qualität sichergestellt werden.

(2) Die erste Situationsaufgabe ist schriftlich und praktisch, die zweite praktisch und mündlich zu bearbeiten. Die erste Situationsaufgabe besteht aus der Erstellung eines Ablaufplans, der Organisation des Service sowie der Gestaltung der Tischdekoration nach Maßgabe des Prüfungsausschusses. Hierbei ist von einer Veranstaltung auszugehen, bei der eine fünfteilige Menüfolge mit korrespondierenden Getränken für zwei mal sechs Personen serviert wird. Eine Servicekraft ist bei der Planung zu berücksichtigen und bei der Durchführung einzusetzen. Bei der zweiten Situationsaufgabe sind drei praktische Arbeiten im Servicebereich mit einem anschließenden gastorientierten Gespräch durchzuführen. Diese sollen die Anwendung von unterschiedlichen Arbeitstechniken sowie die Zubereitung von Speisen und Getränken beinhalten. Die Situationsaufgaben sind so zu gestalten, dass die Qualifikationsinhalte gemäß Absatz 3 insgesamt mindestens einmal jeweils thematisiert werden. Die Prüfungsdauer der ersten Situationsaufgabe beträgt mindestens sieben Stunden, höchstens acht Stunden. Die Prüfungszeit für die zweite Situationsaufgabe beträgt mindestens zwei Stunden, höchstens jedoch drei Stunden, wobei das gastorientierte Gespräch mindestens 20 Minuten, höchstens jedoch 30 Minuten dauern soll.

(3) Im Rahmen der beiden Situationsaufgaben sind folgende Qualifikationsinhalte zu prüfen:

1. Erstellen eines Ablaufplans,
2. Servicekraft einsetzen,
3. Tische dekorieren,
4. Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten,
5. Zubereiten einer Speise,
6. Filieren oder Tranchieren oder Flambieren einer Speise,
7. Zubereiten und Servieren eines Getränks,
8. Vorbereiten und Durchführen von Gesprächen mit Gästen.

Zitiervorschlag: § 6 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/6>