

Bundesgesetzblatt ⁵⁰⁵

Teil I

Z 5702 A

1985

Ausgegeben zu Bonn am 12. März 1985

Nr. 14

Tag	Inhalt	Seite
5. 3. 85	Verordnung über die Prüfung zum Meister/zur Meisterin im Gastgewerbe mit den anerkannten Abschlüssen Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin, Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin, Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin neu: 800-21-7-30	506
Hinweis auf andere Verkündungsblätter		
	Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 10	520

**Verordnung
über die Prüfung zum Meister/zur Meisterin im Gastgewerbe
mit den anerkannten Abschlüssen Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin,
Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin,
Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin**

Vom 5. März 1985

Auf Grund des § 46 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 2 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung gemäß § 19 Nr. 1 des Berufsbildungsförderungsgesetzes vom 23. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1692) im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft verordnet:

§ 1

Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Meister/zur Meisterin im Gastgewerbe mit den anerkannten Abschlüssen Küchenmeister/Küchenmeisterin, Restaurantmeister/Restaurantmeisterin oder Hotelmeister/Hotelmeisterin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 15 durchführen.

(2) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfungsteilnehmer die notwendigen Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen hat, im Gastgewerbe folgende Aufgaben eines Meisters als Fach- und Führungskraft in dem ihm übertragenen Aufgabenbereich wahrzunehmen:

1. Disponieren, Einkaufen, Verwalten und Einsetzen von Waren; Beachten von Qualitätsanforderungen, Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften; Veranlassen der sachgerechten Lagerung von Waren, Materialien und Hilfsmitteln; Überprüfen des Bestandes und der Warenausgabe; Veranlassen der Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen und Geräten;
2. Durchführen von Kostenrechnung und Preiskalkulation; Überwachen der Kostenentwicklung sowie der Arbeitsleistung; Sicherstellen der Kontrolle ein- und ausgehender Erzeugnisse, Waren und Materialien hinsichtlich ihrer Quantität und Qualität; Beeinflussen des Personal- und Materialeinsatzes zur Gewährleistung eines störungsfreien, termingerechten und wirtschaftlichen Arbeitens; Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf; Zusammenarbeit mit anderen Betriebseinheiten; Beraten von Gästen und Kunden; Führen von Verkaufsgesprächen;
3. selbständiges Ausführen von Arbeiten sowie Übertragen von Aufgaben unter Berücksichtigung technischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Qualifikation, Leistungsfähigkeit und Eignung; Einarbeiten, Motivieren und Anleiten der Mitarbeiter; berufliche Bildung der Mitarbeiter; Zusammenarbeiten mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat;

4. Durchführen der erforderlichen Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung in Abstimmung mit den im Betrieb mit der Arbeitssicherheit befaßten Stellen und Personen; Erkennen der betriebsbedingten Umweltbelastungen und Beachten der Umweltschutzbestimmungen.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zu den anerkannten Abschlüssen Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin, Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin oder Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Meisterprüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlußprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der dem Fachbereich, in dem die Prüfung abgelegt werden soll, zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens fünfjährige, dem angestrebten Abschluß entsprechende Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlußprüfung als Fachgehilfe/Fachgehilfin im Gastgewerbe und danach
 - a) für die Prüfung zum Restaurantmeister oder zum Hotelmeister eine mindestens sechsjährige,
 - b) für die Prüfung zum Küchenmeister eine mindestens siebenjährige,
 dem angestrebten Abschluß entsprechende Berufspraxis oder
3. eine mindestens zehnjährige, dem angestrebten Abschluß entsprechende Berufspraxis nachweist.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann zur Meisterprüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, daß er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3

Gliederung und Inhalt der Prüfung

(1) Die Meisterprüfung gliedert sich in

1. einen übergreifenden Teil,
2. einen fachtheoretischen Teil,
3. einen fachpraktischen Teil,
4. einen berufs- und arbeitspädagogischen Teil.

(2) Die Prüfung ist unbeschadet des § 12 in den Teilen des Absatzes 1 Nr. 1, 2 und 4 schriftlich und mündlich, im fachpraktischen Teil in Form einer Arbeitsprobe und im berufs- und arbeitspädagogischen Teil bei der

praktisch durchzuführenden Unterweisung außerdem in Form von praktischen Übungen nach Maßgabe der §§ 4 bis 11 durchzuführen. Wird in der schriftlichen Prüfung in einzelnen Fächern programmiert geprüft, so kann deren Mindestdauer um höchstens ein Drittel gekürzt werden.

(3) Die einzelnen Prüfungsteile können in beliebiger Reihenfolge an verschiedenen Prüfungsterminen geprüft werden; dabei ist mit dem letzten Prüfungsteil spätestens zwei Jahre nach dem ersten Prüfungstag des ersten Prüfungsteils zu beginnen.

§ 4

Übergreifender Teil

(1) Im übergreifenden Teil ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln,
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln,
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb.

(2) Im Prüfungsfach „Grundlagen für kostenbewußtes Handeln“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er volks- und betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse besitzt und wirtschaftliche Zusammenhänge erkennen kann. Darüber hinaus soll er insbesondere nachweisen, daß er organisatorische Erfordernisse des Betriebes, auch in ihrer Bedeutung als Kostenfaktoren, beurteilen und notwendige Organisationstechniken anwenden kann. Er soll nachweisen, daß er mit Hilfe der Buchführung und der Kostenrechnung kalkulieren kann und die für das Gastgewerbe bedeutsamen Steuern, Abgaben und Versicherungen kennt. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Aus der Volkswirtschaftslehre:
 - a) Grundbegriffe:
 - aa) Bedürfnisse, Bedarf und Güter,
 - bb) Produktionsfaktoren,
 - cc) Unternehmenskennzahlen,
 - dd) ökonomisches Prinzip,
 - ee) Sozialprodukt;
 - b) Wirtschaftssysteme:
 - aa) Marktwirtschaft,
 - bb) zentrale Verwaltungswirtschaft;
 - c) Wirtschaftskreislauf;
 - d) nationale und internationale Organisationen und Verbände der Wirtschaft:
 - aa) Organisationen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer,
 - bb) EG, EFTA, OECD, COMECON;
2. Betriebsorganisation:
 - a) Planungsprozeß:
 - aa) Wirtschaftliche und soziale Ziele, Budgetierung sowie betriebliche Grundsätze,
 - bb) Programmerstellung und Planungstechniken;

- b) Aufbau- und Ablauforganisation:
 - aa) Postengliederung und Stellenbildung,
 - bb) Weisungssysteme einschließlich Stellvertretung,
 - cc) Informationsarten,
 - dd) Organisationshilfsmittel unter Berücksichtigung der EDV,
 - ee) Organisationsanalyse und Mängelbeseitigung;
- c) Organisation der betrieblichen Funktionen:
 - aa) Beschaffung und Lagerung,
 - bb) Produktion einschließlich Wareneinsatzkontrolle und Bereitstellung von Dienstleistungen,
 - cc) Absatzvorbereitung, Verkauf, Werbung und Verkaufsförderung,
 - dd) Personalbedarfsermittlung, -beschaffung, -auswahl und -einführung, Entlohnungsarten;
3. Rechnungswesen:
 - a) Buchführung:
 - aa) Vorkontieren und Buchen gemäß Kontenrahmen,
 - bb) Inventur und Auswertung;
 - b) Kostenrechnung:
 - aa) Mengen- und Preiskalkulation,
 - bb) Kostenstellenrechnung unter Berücksichtigung des Betriebsabrechnungsbogens,
 - cc) kurzfristige Erfolgsrechnung;
 - c) Statistik:
 - aa) Erfassung des Zahlenmaterials und Darstellungsweisen,
 - bb) Erstellung und Auswertung;
 - d) Planungsrechnung:
 - aa) Erstellen eines Haushaltsvoranschlages,
 - bb) Haushaltsüberwachung;
4. Steuern, Abgaben und Versicherungen:
 - a) Personenbezogene Steuern und Versicherungen,
 - b) betriebsbezogene Steuern, Versicherungen und Abgaben,
 - c) Sozialabgaben.

(3) Im Prüfungsfach „Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln“ soll der Prüfungsteilnehmer rechtliche Grundkenntnisse nachweisen. Er soll insbesondere an Hand von praxisnahen Fällen nachweisen, daß er die Rechtsvorschriften für seinen Funktionsbereich anwenden kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Aus dem Grundgesetz:
 - a) Grundrechte,
 - b) Gesetzgebung;
2. Gerichtsbarkeit und Rechtsprechung;

3. aus dem Arbeits- und Sozialrecht:
- a) Arbeitsvertrag,
 - b) Arbeitsschutz,
 - c) Arbeitssicherheit,
 - d) Jugendarbeitsschutz,
 - e) Betriebsverfassungs- und Mitbestimmungsgesetz,
 - f) Tarifvertrag,
 - g) Sozialversicherung;
4. fachbezogene Rechtsvorschriften:
- a) Lebensmittelrechtliche Bestimmungen,
 - b) Gaststättenrecht,
 - c) Preisauszeichnung,
 - d) Verordnung über technische Anforderungen an Getränkeschankanlagen, Maße und Gewichte,
 - e) Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit,
 - f) Haftung:
 - aa) Haftung aus Vertrag,
 - bb) Haftung aus unerlaubter Handlung,
 - cc) Gefährdungshaftung;
 - g) Haftpflichtversicherung;
5. Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuchs, des Handelsgesetzbuches und der Gewerbeordnung:
- a) Unternehmensformen,
 - b) Kaufmann,
 - c) Firma,
 - d) Handelsregister,
 - e) Vertragsarten:
 - aa) Kauf, Miete, Pacht,
 - bb) Beherbergung,
 - cc) Bewirtung,
 - dd) Bierlieferung;
6. aus dem Umweltschutzrecht:
- a) Luftreinhaltung und Lärmbekämpfung,
 - b) Gewässerschutz,
 - c) Abfallbeseitigung.

(4) Im Prüfungsfach „Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er über soziologische Grundkenntnisse verfügt und soziologische Zusammenhänge im Betrieb erkennen und beurteilen kann, auch unter Berücksichtigung der Bedingungen, die durch die Anwesenheit des Gastes gegeben sind. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundlagen des Sozialverhaltens der Menschen:
 - a) Entwicklungsprozeß des einzelnen,
 - b) Gruppenverhalten;
2. Einflüsse des Betriebes auf das Sozialverhalten:
 - a) Arbeitsorganisation und soziale Maßnahmen,

- b) Arbeitsplatz- und Betriebsgestaltung,
 - c) Führungsgrundsätze;
3. Einflüsse des Meisters auf die Zusammenarbeit im Betrieb:
- a) Rolle des Meisters,
 - b) Kooperation und Kommunikation,
 - c) Führungstechniken und Führungsverhalten.

(5) Die Prüfung in den in Absatz 1 genannten Prüfungsfächern ist schriftlich und in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Prüfungsfach auch mündlich durchzuführen.

(6) Die schriftliche Prüfung soll nicht länger als 6 Stunden dauern. Sie besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln: 2 Stunden,
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln: 1,5 Stunden,
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb: 1,5 Stunden.

(7) In der mündlichen Prüfung in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Prüfungsfach soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er in der Lage ist, bestimmte berufstypische Situationen zu erkennen, ihre Ursachen zu klären und sachgerechte Lösungsvorschläge zu machen. Es ist von einer praxisbezogenen, betrieblichen Situationsaufgabe auszugehen. Die Prüfung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(8) Die schriftliche Prüfung ist in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Prüfungsfächern auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn sie für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von wesentlicher Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsfach und Prüfungsteilnehmer nicht länger als 10 Minuten dauern. Absatz 7 Satz 1 und 2 gilt entsprechend.

§ 5

Fachtheoretischer Teil Küchenmeister

(1) Im fachtheoretischen Teil Küchenmeister ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Lebensmittel,
2. Speisen und Speisenfolgen,
3. Vor- und Zubereitung von Speisen,
4. Betriebsorganisation im Küchenbereich.

(2) Im Prüfungsfach „Lebensmittel“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er die Herkunft und Handelsformen frischer und vorbehandelter Lebensmittel kennt, ihre Güte beurteilen kann, Kenntnisse über Lagerung und lebensmittelrechtliche Bestimmungen besitzt sowie unter Berücksichtigung der Ernährungslehre die Behandlungs- und Verwendungsmöglichkeiten beherrscht. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Fleisch und Fleischerzeugnisse,
2. Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere,
3. Geflügel,
4. Wild und Wildgeflügel,
5. Gemüse, Salate, Kartoffeln und Obst,
6. Mülenerzeugnisse, Teig- und Backwaren,
7. Fette und Öle,
8. Milch, Milcherzeugnisse und Eier,
9. Zucker, Zuckersersatz und Zuckeraustauschstoffe,
10. Gewürze, Würzmittel und Zusatzstoffe,
11. Getränkearten.

(3) Im Prüfungsfach „Speisen und Speisenfolgen“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er in- und ausländische Gerichte sowie ihre Garnituren und Anrichteweisen kennt. Er soll nachweisen, daß er Speisenfolgen auf der Grundlage von Menüregeln aufstellen und verschiedene Büffetarten und Außerhaus-Angebote planen und erstellen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Speisenangebote unter Berücksichtigung der Jahreszeiten sowie arbeitstechnischer und wirtschaftlicher Gesichtspunkte,
2. Warenanforderung für eine vorgegebene Speisenfolge und Personenzahl,
3. langfristige Speisepläne unter Berücksichtigung der Anforderungen der Ernährungslehre,
4. regionale Gerichte,
5. nationale Gerichte,
6. Erzeugnisse der Küchenkonfiteurei,
7. Speisenfolgen, Angebote für Büffetarten, Außerhaus-Küche und Spezialitätenwochen, Zuordnung entsprechender Getränke,
8. Speisekarten.

(4) Im Prüfungsfach „Vor- und Zubereitung von Speisen“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er das Vorbereiten und die Zubereitungsarten von Speisen und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung kennt. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundlagen der Ernährungslehre unter Berücksichtigung besonderer Kostformen,
2. Vorbereiten der Lebensmittel,
3. Zubereitungsarten von Speisen,
4. Haltbarmachen von Speisen,
5. Veränderungen der Nährstoffe durch physikalische und chemische Einwirkungen,
6. Umgang mit Lebensmitteln unter Berücksichtigung des Lebensmittelrechts,
7. Lebensmittelverderb, Lebensmittelvergiftung,
8. Bundesseuchengesetz und Hygienevorschriften.

(5) Im Prüfungsfach „Betriebsorganisation im Küchenbereich“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er den Arbeitsablauf im Küchenbereich unter

Berücksichtigung von Personal, Einrichtung und Waren planen, wirtschaftlich gestalten und überwachen kann. Außerdem soll er nachweisen, daß er in Verbindung hiermit verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten und durchführen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Arbeitsplatzgestaltung nach arbeitsphysiologischen, technischen und hygienischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit,
2. Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung personeller, räumlicher und produktbezogener Gegebenheiten,
3. lang- und kurzfristige Personaleinsatzpläne unter Berücksichtigung betrieblicher und arbeitsrechtlicher Bedingungen,
4. Verkaufsgespräche und betriebsinterne Absprachen,
5. Kontrolle und Abrechnung,
6. verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen.

(6) Die schriftliche Prüfung besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit und soll nicht länger als 8 Stunden dauern. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Lebensmittel: | 1 Stunde, |
| 2. Speisen und Speisenfolgen: | 1,5 Stunden, |
| 3. Vor- und Zubereitung von Speisen: | 2 Stunden, |
| 4. Betriebsorganisation im Küchenbereich: | 1,5 Stunden. |

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn sie für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von wesentlicher Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsfach und Prüfungsteilnehmer nicht länger als 10 Minuten, im ganzen nicht länger als 30 Minuten dauern. § 4 Abs. 7 Satz 1 und 2 gilt entsprechend.

§ 6

Fachpraktischer Teil Küchenmeister

Im fachpraktischen Teil Küchenmeister soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er eine mindestens vierteilige Speisenfolge für nicht weniger als vier Personen herstellen kann. Die kalte und warme Küche sowie die Küchenkonfiteurei sind zu berücksichtigen. Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er die anfallenden Arbeiten unter Beachtung eines rationellen Wareneinsatzes selbständig ausführen kann. Dem Prüfungsteilnehmer ist zu Beginn der praktischen Prüfung Gelegenheit zu geben, sich in der Fachliteratur seines Fachbereiches über die in Frage kommenden Aufgaben zu informieren. Die praktische Prüfung soll nicht weniger als 8 und nicht länger als 12 Stunden dauern. In diesem Rahmen sind zu prüfen:

1. Waren- und Mengenkontrolle,
2. Arbeitsablaufplanung,
3. Arbeitsausführung und Arbeitsergebnis,
4. Anrichten.

§ 7

Fachtheoretischer Teil Restaurantmeister

(1) Im fachtheoretischen Teil Restaurantmeister ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Speisen und Getränke,
2. Speisen- und Getränkefolgen,
3. Servieren von Speisen und Getränken,
4. Betriebsorganisation im Restaurationsbereich.

(2) Im Prüfungsfach „Speisen und Getränke“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Gerichte, ihre Zubereitungsarten und Anrichteformen sowie Herstellung, Zubereitung und Lagerung von Getränken kennt. Er soll nachweisen, daß er die Grundlagen der Ernährungslehre beherrscht. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Fleischgerichte,
2. Gerichte von Fischen, Schalen-, Krusten- und Weichtieren,
3. Geflügelgerichte,
4. Gerichte von Wild und Wildgeflügel,
5. Suppen und Saucen,
6. Eierspeisen,
7. Gemüse, Salate und Obst,
8. Erzeugnisse der Küchenkonitorei, Süßspeisen und Käse,
9. Aufgußgetränke,
10. alkoholfreie Getränke,
11. Biere,
12. Weine, weinhaltige und weinähnliche Getränke,
13. Schaumweine,
14. Spirituosen,
15. Misch- und Mixgetränke.

(3) Im Prüfungsfach „Speisen- und Getränkefolgen“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Gerichte auf der Grundlage von Menüregeln zu Speisenfolgen zusammenstellen, Getränke zuordnen und Speisekarten inhaltlich gestalten kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Speisenfolgen zu verschiedenen Anlässen,
2. Getränke zu vorgegebenen Speisenfolgen,
3. Getränke- und Materialanforderung für einen vorgegebenen Anlaß,
4. spezielle Speisen- und Getränkeangebote für Frühstück, Stehempfang, kalte und warme Büffets, Getränkebüffets,
5. Speise-, Menü- und Getränkekarten.

(4) Im Prüfungsfach „Servieren von Speisen und Getränken“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er den Service vorbereiten, organisieren und durchführen sowie den Gast fachlich beraten kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Speisen,
2. Getränke, insbesondere Weine und Schaumweine,

3. Bankett, Tisch- und Servierplan,
4. kaltes und warmes Büffet,
5. internationale Servicearten,
6. Besteck, Geschirr, Gläser und Geräte,
7. Mise en place für besondere Gerichte und Anlässe,
8. Dekorationsmöglichkeiten,
9. Sicherheit des Gastes.

(5) Im Prüfungsfach „Betriebsorganisation im Restaurationsbereich“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er den Arbeitsablauf im Restaurationsbereich unter Berücksichtigung von Personal, Einrichtung und Verkaufsangebot planen, wirtschaftlich gestalten und überwachen kann. Außerdem soll er nachweisen, daß er in Verbindung hiermit verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten und durchführen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Arbeitsplatzgestaltung nach arbeitsphysiologischen, technischen und hygienischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit,
2. Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung personeller, räumlicher und produktbezogener Gegebenheiten,
3. lang- und kurzfristige Personaleinsatzpläne unter Berücksichtigung betrieblicher und arbeitsrechtlicher Bedingungen,
4. Verkaufsgespräche und betriebsinterne Absprachen,
5. Kontrolle und Abrechnung,
6. verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen,
7. Werbe- und Informationsmittel, Medienwerbung, Pflege von Geschäftsbeziehungen.

(6) Die schriftliche Prüfung besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit und soll nicht länger als 8 Stunden dauern. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

1. Speisen und Getränke:	1,5 Stunden,
2. Speisen- und Getränkefolgen:	2 Stunden,
3. Servieren von Speisen und Getränken:	1 Stunde,
4. Betriebsorganisation im Restaurationsbereich:	1,5 Stunden.

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn sie für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von wesentlicher Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsfach und Prüfungsteilnehmer nicht länger als 10 Minuten, im ganzen nicht länger als 30 Minuten dauern. § 4 Abs. 7 Satz 1 und 2 gilt entsprechend.

§ 8

Fachpraktischer Teil Restaurantmeister

Im fachpraktischen Teil Restaurantmeister soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er eine mindestens vierteilige Speisenfolge mit den dazu gehörenden Getränken entweder in à la carte- oder Bankettform ser-

vieren kann. Darüber hinaus soll er nachweisen, daß er Einzeltätigkeiten wie Flambieren, Tranchieren und Filetieren ausführen sowie Misch- und Mixgetränke herstellen kann. Er soll nachweisen, daß er den Personaleinsatz organisieren kann. Dem Prüfungsteilnehmer ist zu Beginn der praktischen Prüfung Gelegenheit zu geben, sich in der Fachliteratur seines Fachbereiches über die in Frage kommenden Aufgaben zu informieren. Die praktische Prüfung soll nicht weniger als 6 und nicht länger als 9 Stunden dauern. In diesem Rahmen sind zu prüfen:

1. Arbeitsablaufplanung,
2. Mise en place,
3. Arbeitsausführung,
4. Serviceleitung.

§ 9

Fachtheoretischer Teil Hotelmeister

(1) Im fachtheoretischen Teil Hotelmeister ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Empfang und Etage,
2. Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen,
3. Speisen und Getränke im Hotelservice,
4. Betriebsorganisation im Hotelbereich.

(2) Im Prüfungsfach „Empfang und Etage“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er die in diesen Bereichen vorkommenden Arbeiten kennt und die damit zusammenhängenden Aufgaben selbständig lösen, die Durchführung der Arbeiten veranlassen und ihre Ausführung überprüfen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Gesetze, Verordnungen und Auflagen,
2. Sicherheit des Gastes,
3. einleitende Maßnahmen zur Ersten Hilfe,
4. Umgang mit dem Gast und Betreuung des Gastes,
5. Zimmer- und Etagedienst,
6. Reservieren, Buchen, Abrechnen und Kontrollieren,
7. Hotelkorrespondenz und Pflege der Geschäftsbeziehungen,
8. Werbemöglichkeiten und Werbemittel,
9. Dekoration.

(3) Im Prüfungsfach „Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er die im Hotelbereich erforderlichen Materialien kennt, ihre Beschaffung, ihre Lagerung, ihren Einsatz sowie ihre Pflege und Reinigung veranlassen und überprüfen kann. Er soll nachweisen, daß er die Funktion der Geräte, Maschinen und Anlagen kennt, ihre Instandhaltung und die Beseitigung von Störungen veranlassen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Materialkenntnisse, insbesondere Qualität und Eignung,
2. Materialverwaltung,
3. Textilien, Einrichtungsgegenstände und Räume,
4. Gebrauchs- und Dekorationsgegenstände,

5. Blumen, Grünpflanzen und gärtnerische Anlagen,
6. Geräte, Maschinen und Anlagen.

(4) Im Prüfungsfach „Speisen und Getränke im Hotelservice“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Waren, Speisen und Getränke lagern, ihre Beschaffenheit beurteilen und Speisen und Getränke einander zuordnen kann. In diesem Zusammenhang soll er die Grundlagen der Ernährungslehre berücksichtigen. Er soll außerdem nachweisen, daß er Zubereitungsarten, Anrichteformen und Grundregeln des Servierens kennt. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Warenkenntnisse im Hinblick auf Qualität und Lagerfähigkeit,
2. Frühstücksarten,
3. Gerichte der warmen und kalten Küche,
4. Getränke,
5. Speise- und Getränkearten,
6. Angebote in der Hotelbar.

(5) Im Prüfungsfach „Betriebsorganisation im Hotelbereich“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er im Empfangs-, Etagen-, Veranstaltungs- und Wirtschaftsbereich Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Personal, Ausstattung und Geschäftsgang planen, wirtschaftlich gestalten und überwachen kann. Außerdem soll er nachweisen, daß er in Verbindung hiermit verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Arbeitsplatzgestaltung nach arbeitsphysiologischen, hygienischen sowie technischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit,
2. Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung personeller und räumlicher Gegebenheiten,
3. lang- und kurzfristige Personaleinsatzpläne unter Berücksichtigung betrieblicher und arbeitsrechtlicher Bedingungen,
4. Verkaufsgespräche und betriebsinterne Absprachen,
5. Kontrolle und Abrechnung,
6. verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen,
7. Vergabe und Überwachung von Werkverträgen.

(6) Die schriftliche Prüfung besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit und soll nicht länger als 8 Stunden dauern. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Empfang und Etage: | 2 Stunden, |
| 2. Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen: | 1,5 Stunden, |
| 3. Speisen und Getränke im Hotelservice: | 1 Stunde, |
| 4. Betriebsorganisation im Hotelbereich: | 1,5 Stunden. |

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn sie für das Bestehen der Prüfung oder für die

eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von wesentlicher Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsfach und Prüfungsteilnehmer nicht länger als 10 Minuten, im ganzen nicht länger als 30 Minuten dauern. § 4 Abs. 7 Satz 1 und 2 gilt entsprechend.

§ 10

Fachpraktischer Teil Hotelmeister

Im fachpraktischen Teil Hotelmeister soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er in den Betriebsbereichen des Hotels die Hotelbelegung und den Personaleinsatz organisieren kann. Darüber hinaus soll er nachweisen, daß er die Tätigkeiten am Empfang ausüben, Frühstück und kleine Gerichte selbständig zubereiten und servieren, die Tischdekoration erstellen sowie den Büffeldienst vorbereiten und durchführen kann. Dem Prüfungsteilnehmer ist zu Beginn der praktischen Prüfung Gelegenheit zu geben, sich in der Fachliteratur seines Fachbereiches über die in Frage kommenden Aufgaben zu informieren. Die praktische Prüfung soll nicht weniger als 6 und nicht länger als 9 Stunden dauern. In diesem Rahmen sind zu prüfen:

1. Waren- und Materialanforderung,
2. Arbeitsablaufplanung,
3. Arbeitsausführung,
4. Abschlußkontrollen.

§ 11

Berufs- und arbeitspädagogischer Teil

(1) Im berufs- und arbeitspädagogischen Teil ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Grundfragen der Berufsbildung,
2. Planung und Durchführung der Ausbildung,
3. Der Jugendliche in der Ausbildung,
4. Rechtsgrundlagen der Berufsbildung.

(2) Im Prüfungsfach „Grundfragen der Berufsbildung“ können geprüft werden:

1. Aufgaben und Ziele der Berufsbildung im Bildungssystem, individueller und gesellschaftlicher Anspruch auf Chancengleichheit, Mobilität und Aufstieg, individuelle und soziale Bedeutung von Arbeitskraft und Arbeitsleistung, Zusammenhänge zwischen Berufsbildung und Arbeitsmarkt;
2. Betriebe, überbetriebliche Einrichtungen und berufliche Schulen als Ausbildungsstätten im System der beruflichen Bildung;
3. Aufgabe, Stellung und Verantwortung des Auszubildenden und des Ausbilders.

(3) Im Prüfungsfach „Planung und Durchführung der Ausbildung“ können geprüft werden:

1. Ausbildungsinhalte, Ausbildungsberufsbild, Ausbildungsrahmenplan, Prüfungsanforderungen;
2. didaktische Aufbereitung der Ausbildungsinhalte:
 - a) Festlegen von Lernzielen, Gliederung der Ausbildung,

- b) Festlegen der lehrgangs- und produktionsgebundenen Ausbildungsabschnitte, Auswahl der betrieblichen und überbetrieblichen Ausbildungsplätze, Erstellen des betrieblichen Ausbildungsplans;
3. Zusammenarbeit mit der Berufsschule, der Berufsberatung und dem Ausbildungsberater;
 4. Lehrverfahren und Lernprozesse in der Ausbildung:
 - a) Lehrformen, insbesondere Unterweisen und Üben am Ausbildungs- und Arbeitsplatz, Lehrgespräch, Demonstration von Ausbildungsvorgängen,
 - b) Ausbildungsmittel,
 - c) Lern- und Führungshilfen,
 - d) Beurteilen und Bewerten.

(4) Im Prüfungsfach „Der Jugendliche in der Ausbildung“ können geprüft werden:

1. Notwendigkeit und Bedeutung einer jugendgemäßen Berufsausbildung;
2. Leistungsprofil, Fähigkeiten und Eignung;
3. typische Entwicklungserscheinungen und Verhaltensweisen im Jugendalter, Motivation und Verhalten, gruppenpsychologische Verhaltensweisen;
4. betriebliche und außerbetriebliche Umwelteinflüsse, soziales und politisches Verhalten Jugendlicher;
5. Verhalten bei besonderen Erziehungsschwierigkeiten des Jugendlichen;
6. gesundheitliche Betreuung des Jugendlichen einschließlich der Vorbeugung gegen Berufskrankheiten, Beachtung der Leistungskurve, Unfallverhütung.

(5) Im Prüfungsfach „Rechtsgrundlagen der Berufsbildung“ können geprüft werden:

1. Die wesentlichen Bestimmungen des Grundgesetzes, der jeweiligen Landesverfassung und des Berufsbildungsgesetzes;
2. die wesentlichen Bestimmungen des Arbeits- und Sozialrechts sowie des Arbeitsschutz- und Jugendschutzrechts, insbesondere des Arbeitsvertragsrechts, des Betriebsverfassungsrechts, des Tarifvertragsrechts, des Arbeitsförderungs- und Ausbildungsförderungsrechts, des Jugendarbeitsschutzrechts und des Unfallschutzrechts;
3. die rechtlichen Beziehungen zwischen dem Auszubildenden, dem Ausbilder und dem Auszubildenden.

(6) Die Prüfung ist schriftlich und mündlich durchzuführen.

(7) Die schriftliche Prüfung soll in der Regel insgesamt 5 Stunden dauern und aus je einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit aus den in Absatz 1 Nr. 2 bis 4 aufgeführten Prüfungsfächern bestehen. Die mündliche Prüfung soll die in Absatz 1 genannten Prüfungsfächer umfassen und je Prüfungsteilnehmer in der Regel 30 Minuten dauern. Außerdem soll eine vom Prüfungsteilnehmer praktisch durchzuführende Unterweisung von Auszubildenden stattfinden.

§ 12

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

(1) Von der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen und Prüfungsfächern gemäß den §§ 4 bis 10 kann der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der zuständigen Stelle freigestellt werden, wenn er vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuß eine Prüfung bestanden hat, deren Inhalt den Anforderungen dieser Prüfungsteile oder Prüfungsfächer entspricht. Eine vollständige Freistellung ist nicht zulässig.

(2) Von der Prüfung im berufs- und arbeitspädagogischen Prüfungsteil ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der zuständigen Stelle freizustellen, wenn er eine nach dem Berufsbildungsgesetz, der Handwerksordnung oder dem Seemannsgesetz geregelte Prüfung bestanden hat, deren Inhalt den in § 11 genannten Anforderungen entspricht. Dasselbe gilt für Prüfungsteilnehmer, die die berufs- und arbeitspädagogische Eignung auf Grund des Bundesbeamtengesetzes nachgewiesen haben. Wer eine sonstige staatliche, staatlich anerkannte oder von einer öffentlich-rechtlichen Körperschaft abgenommene Prüfung bestanden hat, deren Inhalt den in § 11 genannten Anforderungen entspricht, kann auf Antrag von der zuständigen Stelle von der Prüfung im berufs- und arbeitspädagogischen Prüfungsteil freigestellt werden.

§ 13

Bestehen der Prüfung

(1) Die vier Teile der Prüfung sind gesondert zu bewerten. Für den übergreifenden Teil, den fachtheoretischen Teil und den berufs- und arbeitspädagogischen Teil ist jeweils eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern zu bilden. Die Noten der schriftlichen und mündlichen Prüfungsleistungen in einem Prüfungsfach sind zu einer Note zusammenzufassen; dabei hat die Note der mündlichen Prüfungsleistung gemäß § 4 Abs. 7 das doppelte Gewicht. Die Note für die praktisch durchzuführende Unterweisung im berufs- und arbeitspädagogischen Teil ist als gesonderte Note den jeweiligen Noten für die einzelnen Prüfungsfächer dieses Teils zuzurechnen und daraus das arithmetische Mittel zu bilden. Für den fachpraktischen Teil gilt Satz 2 entsprechend.

(2) Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer in jedem Prüfungsfach und im fachpraktischen Teil mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat.

(3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis gemäß der Anlage, Seite 1, auszustellen. Auf Antrag des Prüfungsteilnehmers ist ein Zeugnis gemäß der Anlage, Seite 1 und 2, auszustellen, aus dem die in den Prüfungsteilen, Prüfungsfächern und in der praktisch durchzuführenden Unterweisung erzielten Noten hervorgehen müssen. Im Fall der Freistellung gemäß § 12 sind – anstatt der Noten – Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

§ 14

Wiederholung der Prüfung

(1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) In der Wiederholungsprüfung ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen und Prüfungsfächern zu befreien, wenn seine Leistungen darin in einer vorangegangenen Prüfung ausgereicht haben und er sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

§ 15

Übergangsvorschriften

(1) Die bei Inkrafttreten dieser Verordnung laufenden Prüfungsverfahren können nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden.

(2) Prüfungsteilnehmer, die die Meisterprüfung nach den bisherigen Vorschriften nicht bestanden haben und sich innerhalb von zwei Jahren nach Inkrafttreten dieser Verordnung zu einer Wiederholungsprüfung anmelden, können die Wiederholungsprüfung nach den bisherigen Vorschriften ablegen. Die zuständige Stelle kann auf Antrag des Prüfungsteilnehmers die Wiederholungsprüfung gemäß dieser Verordnung durchführen; § 14 Abs. 2 findet in diesem Falle keine Anwendung.

§ 16

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 17

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. September 1985 in Kraft.

Bonn, den 5. März 1985

Der Bundesminister
für Bildung und Wissenschaft
Dr. Dorothee Wilms

Anlage

Seite 1

Muster

.....
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis

über die

Prüfung zum anerkannten Abschluß
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

Herr/Frau

geboren am in

hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluß

Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum Meister/zur Meisterin im Gastgewerbe mit den anerkannten Abschlüssen Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin, Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin, Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin vom 5. März 1985 (BGBl. I S. 506)

bestanden.

Datum

Unterschrift

(Siegel der zuständigen Stelle)

Ergebnisse der Prüfung

Note

I. Übergreifender Teil
1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb
(Im Fall des § 12: „Der Prüfungsteilnehmer wurde gemäß § 12 im Hinblick auf die am in vor abgelegte Prüfung in diesem Prüfungs- teil/im Prüfungsfach freigestellt.“)	
II. Fachtheoretischer Teil
1. Lebensmittel
2. Speisen und Speisenfolgen
3. Vor- und Zubereitung von Speisen
4. Betriebsorganisation im Küchenbereich
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	
III. Fachpraktischer Teil
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	
IV. Berufs- und arbeitspädagogischer Teil
1. Grundfragen der Berufsbildung
2. Planung und Durchführung der Ausbildung
3. Der Jugendliche in der Ausbildung
4. Rechtsgrundlagen der Berufsbildung
5. Praktisch durchzuführende Unterweisung
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	

Anlage

Seite 1

Muster

(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis

über die

Prüfung zum anerkannten Abschluß
Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin

Herr/Frau

geboren am in

hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluß

Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum Meister/zur Meisterin im Gastgewerbe mit den anerkannten Abschlüssen Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin, Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin, Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin vom 5. März 1985 (BGBl. I S. 506)

bestanden.

Datum

Unterschrift

(Siegel der zuständigen Stelle)

Ergebnisse der Prüfung

Note

I. Übergreifender Teil
1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb
(Im Fall des § 12: „Der Prüfungsteilnehmer wurde gemäß § 12 im Hinblick auf die am in vor abgelegte Prüfung in diesem Prüfungs- teil/im Prüfungsfach freigestellt.“)	
II. Fachtheoretischer Teil
1. Speisen und Getränke
2. Speisen- und Getränkefolgen
3. Servieren von Speisen und Getränken
4. Betriebsorganisation im Restaurationsbereich
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	
III. Fachpraktischer Teil
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	
IV. Berufs- und arbeitspädagogischer Teil
1. Grundfragen der Berufsbildung
2. Planung und Durchführung der Ausbildung
3. Der Jugendliche in der Ausbildung
4. Rechtsgrundlagen der Berufsbildung
5. Praktisch durchzuführende Unterweisung
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	

Anlage

Seite 1

Muster

.....
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis

über die

Prüfung zum anerkannten Abschluß
Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin

Herr/Frau

geboren am in

hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluß

Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum Meister/zur Meisterin im Gastgewerbe mit den anerkannten Abschlüssen Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin, Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin, Geprüfter Hotelmeister/Geprüfte Hotelmeisterin vom 5. März 1985 (BGBl. I S. 506)

bestanden.

Datum

Unterschrift

(Siegel der zuständigen Stelle)

Ergebnisse der Prüfung

Note

I. Übergreifender Teil
1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb
(Im Fall des § 12: „Der Prüfungsteilnehmer wurde gemäß § 12 im Hinblick auf die am	
..... in vor abgelegte Prüfung in diesem Prüfungsteil/im Prüfungsfach freigestellt.“)	
II. Fachtheoretischer Teil
1. Empfang und Etage
2. Materialien, Geräte, Maschinen und Anlagen
3. Speisen und Getränke im Hotelservice
4. Betriebsorganisation im Hotelbereich
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	
III. Fachpraktischer Teil
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	
IV. Berufs- und arbeitspädagogischer Teil
1. Grundfragen der Berufsbildung
2. Planung und Durchführung der Ausbildung
3. Der Jugendliche in der Ausbildung
4. Rechtsgrundlagen der Berufsbildung
5. Praktisch durchzuführende Unterweisung
(Im Fall des § 12: entsprechend Klammervermerk unter I. 3)	

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz – Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. – Druck: Bundesdruckerei Zweigbetrieb Bonn.

Bundesgesetzblatt Teil I enthält Gesetze, Verordnungen und sonstige Veröffentlichungen von wesentlicher Bedeutung.

Bundesgesetzblatt Teil II enthält

- a) völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR und die zu ihrer Inkraftsetzung oder Durchsetzung erlassenen Rechtsvorschriften sowie damit zusammenhängende Bekanntmachungen,
b) Zollltarifvorschriften.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (02 26) 23 60 67 bis 69.

Bezugspreise: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 54,80 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,65 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1983 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 2,45 DM (1,65 DM zuzüglich 0,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,25 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7 %.

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 5300 Bonn 1

Postvertriebsstück · Z 5702 A · Gebühr bezahlt

Bundesgesetzblatt

Teil II

Nr. 10, ausgegeben am 8. März 1985

Tag	Inhalt	Seite
4. 3. 85	Gesetz zu dem Vertrag vom 25. Mai 1979 zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Republik Österreich auf dem Gebiet des Konkurs- und Vergleichs-(Ausgleichs-)rechts neu: 311-10	410
4. 2. 85	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Pariser Verbandsübereinkunft zum Schutz des gewerblichen Eigentums	416
5. 2. 85	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Republik Haiti über Finanzielle Zusammenarbeit	416
5. 2. 85	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Republik Honduras über Finanzielle Zusammenarbeit	418
6. 2. 85	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Republik Honduras über Finanzielle Zusammenarbeit	420
11. 2. 85	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung des Königreichs Thailand über Finanzielle Zusammenarbeit	421
20. 2. 85	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Abkommens zur Vereinheitlichung von Regeln über Konnossemente	423
20. 2. 85	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens Nr. 111 der Internationalen Arbeitsorganisation über die Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf	424

Preis dieser Ausgabe: 2,45 DM (1,65 DM zuzüglich 0,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 3,25 DM.

Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7 %.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99 - 509 oder gegen Vorausrechnung.