

A09/05/2011

Informationen zur Einschreibung im Meisterkurs Restaurateure

Einschreibevoraussetzung:

1. abgeschlossene Berufsausbildung im Ausbildungsberuf „Restaurateur“
2. empfohlen wird weiterhin eine ca. 3- jährige Tätigkeit in diesem Beruf,
3. oder eine in einem qualifizierten Arbeitszeugnis nachgewiesene Tätigkeit als Tournant oder Sous-Chef in einer Küchenbrigade.

Bei Abweichungen ist ein Antrag auf Sonderzulassung beim ZAWM einzureichen.

Bitte beachten Sie, dass die praktischen Demonstrationsstunden während des Kurses nicht die Praxiserfahrung im Restaurant (Küche und Service) ersetzen können. Die praktischen Erfahrungen in Küche und Service erwirbt der Teilnehmer am Meisterkurs durch seine Tätigkeit am Arbeitsplatz in seinem Betrieb.

Unterrichtsmaterialien

Die für den praktischen Unterricht in Küche und Service benötigten Rohstoffe sind durch die Meisterschüler selbst zu beschaffen. Durch die Fachlehrer wird dabei immer ein entsprechender finanzieller Rahmen vorgegeben.

Zur Vor- und Nachbereitung des Unterrichtes wird u. a. die Benutzung folgender Fachliteratur empfohlen:

- Pauli-Verlag: Rezeptbuch der Küche und Lehrbuch der Küche
- Heyne-Verlag: Paul Bocuse, Das Standardkochbuch
- Larousse-Verlag: Petit Larousse de la Cuisine
- Pfannenberg-Verlag: Restaurant und Gast

Meisterprüfung:

Die Prüfung besteht aus zwei Teilen:

1. dem fachtheoretische Teil, bei dem in jedem Fach 50% der Punkte zu erzielen sind (Mitarbeit + Abschlussprüfung)
2. dem fachpraktischen Teil, bei dem 60% der Punkte in der Gesamtwertung erforderlich sind. Dieser fachpraktische Teil setzt sich aus mindestens folgenden Bestandteilen zusammen
 - a. Endarbeit (Monografie)
 - b. Praktische Prüfung Küche
 - c. Praktische Prüfung Service einschließlich Flambier- und Tranchierarbeiten und dem Weinservice (sowie Getränke- und Käsekunde)

Abschluss:

In Verbindung mit dem Betriebsführungsteil – erhalten die erfolgreichen Teilnehmer einen Meisterbrief für Restaurateure.