

Merkblatt

Fortbildungsprüfung „Getränkebetriebsmeister/in IHK“

Prüfungsablauf

Die Prüfung zum/zur Getränkebetriebsmeister/-in setzt sich zusammen aus einem schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfungsteil.

Schriftliche Prüfung – kaufmännische Handlungsbereiche

Zeit (Min.)	Von – bis Uhr	Handlungsbereich	Hilfsmittel
180	08:30 – 11:30	Betriebsorganisation und Rechnungswesen	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentenechtes Schreibmaterial • Lineal • Netzunabhängiger, nicht kommunikationsfähiger Taschenrechner
120	12:30 – 14:30	Grundzüge der Wirtschafts- und Rechtskunde	

Schriftliche Prüfung – fachpraktischer Teil

Zeit (Min.)	Von – bis Uhr	Handlungsbereich	Hilfsmittel
180	08:30 – 11:30	Fachtheorie	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentenechtes Schreibmaterial • Lineal • Formelsammlung Mathematik und Physik • Formelsammlung Chemie • Formelsammlung des Duden Paetec Verlag • Netzunabhängiger, nicht kommunikationsfähiger Taschenrechner
120	12:30 – 14:30	Fachpraxis	

Es dürfen nur unkommentierte Fassungen der Formelsammlungen verwendet werden. Klebezettel, Lesezeichen, Unterstreichungen sind zugelassen.

Elektronische Kommunikationsmittel wie Handy, Smartwatch, PDA etc., sind nicht als Hilfsmittel zugelassen und dürfen auch nicht anderweitig, z. B. als Uhr oder Taschenrechner genutzt werden.

Praktische Prüfungen

Die praktischen Prüfungen für das Fach „Fachpraxis“ setzen sich aus drei Teilen zusammen:

Chemisch-Technische Analyse (CTA)

Im Zuge der Bearbeitung der Fragestellung teilt der/die Prüfungsteilnehmer/in mit, was gerade passiert, warum es passiert, interpretiert die Ergebnisse und bettet diese in die betriebliche Praxis ein.

Prüfungsdauer: 30 Minuten (praktische Aufgaben an zwei Stationen, je Station ca. 15 Minuten)

Mikrobiologie (Mibi)

Ausgehend von der Problemstellung der Aufgabe sind die vorhandenen Proben zu begutachten. Ergebnisse und die daraus resultierende Entscheidungen für die betriebliche Praxis sind zu benennen und zu erklären.

Prüfungsdauer: 30 Minuten (praktische Aufgaben an zwei Stationen, je Station ca. 15 Minuten)

Technikum

Neben der allgemeinen Maschinenkunde, deren Wartung Reparatur und Reinigung sind auch Aspekte der Steuerung, der Überwachung als auch der Optimierung von Fertigungsprozessen in der betrieblichen Praxis zu berücksichtigen.

Prüfungsdauer: 60 Minuten (5 Stationen, je Station ca. 12. Minuten)

Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung dauert ca. 30 Minuten und wird als Einzelprüfung in Form eines freien Fachgesprächs durchgeführt.

Die Zulassung zur mündlichen Prüfung ist ausgeschlossen, wenn mehr als eine schriftliche Prüfungsleistung unter 50 Punkten und/oder eine Prüfungsleistung unter 30 Punkten liegt.

Schwerpunkt der mündlichen Prüfung ist die **Fachpraxis**. Ergänzende Fragen aus anderen Fächern sind möglich, sofern ein thematischer Zusammenhang besteht.

Die mündliche Prüfungsleistung wird einfach gewichtet, die schriftliche Leistung geht doppelt in das Gesamtergebnis der Fachpraxis ein.

(Achtung: die schriftliche Prüfungsleistung im Fach Fachpraxis setzt sich aus dem reinen schriftlichen Ergebnis und den Ergebnissen aus der praktischen Prüfung zusammen.)

Bewertung des Faches Fachpraxis

Die schriftliche Prüfungsleistung geht mit 50 %, die aus CTA und der Mikrobiologie zu je 15% und die aus dem Technikum zu 20% in das Ergebnis ein.

Ergänzungsprüfung

Wenn Voraussetzung §5 (2) der Prüfungsvorschrift erfüllt, dann kann in diesem Fach eine mündliche Ergänzungsprüfung durchgeführt werden. Im Nachgang folgt das Fachgespräch. Für diese Prüflinge wird dann ein längerer Prüfungsslot in der Organisation eingeplant.

Berufs- und arbeitspädagogische Eignung (AdA)

Die Berufs- und arbeitspädagogische Eignung (AdA) wird in einer separaten Prüfung abgelegt. Der Nachweis ist **vor Beginn** der letzten Prüfungsleistung vorzulegen.

Prüfungsgebühren

Die aktuellen Prüfungsgebühren entnehmen Sie bitte unserer Website unter **Gebühren für die Fortbildungsprüfung | IHK München**. Neben der Prüfungsgebühr fallen noch Materialgebühren für die praktische Prüfung an. Diese belaufen sich aktuell auf 180,00 €.

Hinweis:

Dieses Merkblatt dient als erste Orientierungshilfe und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der Industrie- und Handelskammer und kann eine Rechtsberatung im Einzelfall nicht ersetzen.

IHK für München und Oberbayern

Verfasser: Sabrina Triebess

Kontakt: sabrina.triebess@muenchen.ihk.de

Stand: 28.05.2026