

**Besondere Rechtsvorschriften  
über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss  
„Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und  
Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)“**

Auf Grund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 24. November 2023 erlässt die Industrie- und Handelskammer Koblenz als zuständige Stelle nach § 54 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit § 79 Absatz 4 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920)), das durch Artikel 16 des Gesetzes vom 28. März 2021 (BGBl. I S. 591) geändert worden ist, die folgende besondere Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum/zur „Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)“.

**§ 1**

**Ziel der Prüfung zum Erwerb des Fortbildungsabschlusses und dessen Bezeichnung**

- (1) Mit der erfolgreich abgelegten Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss zum Geprüften Berufsspezialist Sommelier (IHK) und zur Geprüften Berufsspezialistin Sommelière (IHK) wird die auf einen beruflichen Aufstieg abzielende Erweiterung der beruflichen Handlungsfähigkeit auf der ersten Stufe der höherqualifizierenden Berufsbildung nachgewiesen.
- (2) Die Prüfung wird von der Industrie- und Handelskammer Koblenz als zuständiger Stelle durchgeführt.
- (3) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob die zu prüfende Person die notwendigen Qualifikationen besitzt, um insbesondere folgende in Zusammenhang stehende Aufgaben in ihrem Tätigkeitsbereich in Betrieben unterschiedlicher Größe selbstständig und verantwortungsbewusst wahrzunehmen:
  1. Analysieren des Marktes und des Bedarfs sowie Entwickeln von Marketingaktivitäten,
  2. Entwickeln des Getränkesortimentes, Erstellen von Getränkekarten,
  3. Planen und Abstimmen von Budgets,
  4. Planen, Durchführen und Überwachen des Einkaufs von Getränken, Verbrauchsgütern und Equipment,
  5. Lagern und Pflegen von Getränken und Gebrauchsgütern mit dem Schwerpunkt des Weinkellermanagements,
  6. Beraten von Gästen und Kunden sowie Führen von verkaufsfördernden Gesprächen,
  7. Vorbereiten und Durchführen des Wein- und Getränkeservices,
  8. Durchführen der Kostenrechnung und von Preiskalkulationen,
  9. Beherrschen betrieblicher Abläufe und Zusammenarbeiten mit anderen Abteilungen und außerbetrieblichen Bereichen,
  10. Planen und Durchführen von fachspezifischen Mitarbeiterschulungen.
- (4) Für den Erwerb der in Absatz 3 bezeichneten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten bedarf es in der Regel eines Lernumfangs von insgesamt mindestens 400 Stunden. Der Lerninhalt bestimmt sich nach den Anforderungen der in § 2 in Verbindung mit den §§ 4 und 5 genannten Prüfungsteilen.
- (5) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zu dem anerkannten Fortbildungsabschluss „Geprüfter Berufsspezialist Sommelier (IHK) und Geprüfte Berufsspezialistin Sommelière (IHK)“.

## **§ 2**

### **Teile des Fortbildungsabschlusses und Gliederung der Prüfung**

- (1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:
  1. Handlungsspezifische Qualifikationen,
  2. Fachpraktische Qualifikationen.

Der Prüfungsteil Handlungsspezifische Qualifikationen wird vor dem Prüfungsteil Fachpraktische Qualifikationen durchgeführt.
- (2) Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:
  1. Management des Restaurantbetriebs,
  2. Marketing,
  3. Gäste beraten, betreuen und bewirten,
  4. Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse.
- (3) Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 sind gemäß § 4 schriftlich zu prüfen.
- (4) Als weitere Prüfungsleistung wird innerhalb des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ein situationsbezogenes Fachgespräch, das mindesten 20 Minuten, jedoch nicht länger als 30 Minuten dauern soll, durchgeführt. Der zu prüfenden Person ist außerdem eine Vorbereitungszeit von höchstens 10 Minuten zu gewähren. Das situationsbezogene Fachgespräch soll sich inhaltlich auf die jeweiligen Qualifikationsschwerpunkte gemäß § 4 Absatz 1 bis 4 beziehen.
- (5) Der Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“ nach Absatz 1 Nr. 2 ist gemäß § 5 in Form von mündlichen, praktischen und schriftlichen Aufgaben zu prüfen.

## **§ 3**

### **Voraussetzungen für die Zulassung zu den Prüfungsteilen**

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer die Anforderungen des § 53b des Berufsbildungsgesetzes erfüllt und Folgendes nachweist:
  1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau sowie Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder
  2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten dreijährigen gastronomischen Ausbildungsberuf danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
  3. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
  4. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens dreijährige Berufspraxis oder
  5. eine mindestens vierjährige Berufspraxis.
- (2) Die Berufspraxis nach Absatz 1 Nummer 2 bis 5 muss wesentliche Bezüge zu den in § 1 Absatz 3 genannten Tätigkeiten in der Gastronomie aufweisen. Die Dauer und der Inhalt der Berufspraxis sind in geeigneter Weise nachzuweisen.
- (3) Abweichend von Absatz 1 ist zur Prüfung auch zuzulassen, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erworben zu haben, die der beruflichen Handlungsfähigkeit vergleichbar sind und die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

## § 4 Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“

- (1) Im Qualifikationsschwerpunkt „Management des Restaurantbetriebs“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Weine und Getränke in erforderlicher Qualität und Quantität unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu beschaffen und Mitarbeiter zu schulen. Es soll unter Beachtung einschlägiger Rechtsvorschriften die sachgerechte Pflege und Lagerung sichergestellt werden können. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:
  1. Erstellen von Budgets und Kalkulationen,
  2. Planen und Durchführen des Einkaufs von Weinen und Getränken,
  3. Führen des Weinkellers sowie des Lagers für Getränke und Gebrauchsgüter,
  4. Anwenden der Kenntnisse spezifischer Rechtsvorschriften und -verordnungen,
  5. Planen und Durchführen von Mitarbeiterschulungen.
  
- (2) Im Qualifikationsschwerpunkt „Marketing“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, das Sortiment unter absatzwirtschaftlichen Gesichtspunkten erstellen und präsentieren zu können. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:
  1. Durchführen von Marktanalysen,
  2. Gestalten des Sortiments,
  3. Erstellen und Gestalten absatzfördernder Wein- und Getränkekarten sowie weiterer Angebotsformen unter Berücksichtigung gehobener gastronomischer Anforderungen,
  4. Mitwirken an der Gestaltung der Marktkommunikation.
  
- (3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Gäste beraten, betreuen und bewirten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Gäste auf der Grundlage von Produktkenntnissen ziel- und sachgerecht beraten und betreuen zu können, das Servieren von Weinen und anderen Getränken durchführen sowie Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausführen zu können. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:
  1. Planen und Durchführen von vor- und nachbereitenden Arbeiten,
  2. Führen von Gastgesprächen sowie verkaufsorientiertes Beraten und Empfehlen von Getränken insbesondere von Weinen und Spirituosen zu Speisen,
  3. Organisieren und Beherrschen des spezifischen, anlassbezogenen Wein- und Getränkeservice.
  
- (4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Weine und andere Getränke nach der Herkunft, den verwendeten Rohstoffen sowie der Herstellung beschreiben, zuordnen und in ihrer Qualität beurteilen zu können. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:
  1. Darstellen der Einflussfaktoren im Weinbau,
  2. Verstehen und Unterscheiden der verschiedenen Herstellungsmethoden von Weinen,
  3. Anwenden der Kenntnisse über die weltweiten Weinbauländer und Weinbaugebiete,
  4. Interpretieren und Begründen sensorischer Erkenntnisse zur Beurteilung der Qualität von Weinen,
  5. Verstehen und Unterscheiden der verschiedenen Herstellungsmethoden, der Herkunft sowie der Roh- und Inhaltsstoffe von anderen Getränken,
  6. Interpretieren und Begründen sensorischer Erkenntnisse zur Beurteilung der Qualität von anderen Getränken.

- (5) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind schriftlich in Form von unter Aufsicht zu bearbeitenden anwendungsbezogenen Aufgaben zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunktes mindestens einmal thematisiert werden. Die Mindestbearbeitungszeiten in den Qualifikationsschwerpunkten betragen:

1. Management des Restaurantbetriebs	90 Minuten,
2. Marketing	60 Minuten,
3. Gäste beraten, betreuen und bewirten	90 Minuten,
4. Anwenden wein- und getränk kundlicher Kenntnisse	120 Minuten.

Die Prüfungsdauer soll insgesamt sieben Stunden nicht überschreiten.

- (6) Wurde in höchstens einer schriftlichen Aufgabe eine mangelhafte Prüfungsleistung erbracht, so ist für diese Aufgabe eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden Prüfungsleistungen ist eine Ergänzungsprüfung nicht möglich. Die Aufgabenstellung in der Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen sein. Die Aufgabe muss aus dem Anwendungsbezug stammen, in dem die mangelhafte Prüfungsleistung erbracht wurde. Die Ergänzungsprüfung soll für jede zu prüfende Person nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der mündlichen Ergänzungsprüfung und die Bewertung der mangelhaften schriftlichen Prüfungsleistung werden zu einer Bewertung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

## § 5

### Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“

- (1) Im Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“ sind zwei Situationsaufgaben zu bearbeiten, die vollständige Handlungen beinhalten, wie sie für die Praxis des Geprüften Berufsspezialisten Sommelier (IHK) und der Geprüften Berufsspezialistin Sommelière (IHK) typisch sind.
- (2) Die erste Situationsaufgabe ist mündlich in Form von zwei Fachgesprächen auf der Basis einer von der zu prüfenden Person zu erstellenden Wein- und Getränkekarte durchzuführen. Die zweite Situationsaufgabe ist praktisch und schriftlich durchzuführen.
- (3) In der ersten Situationsaufgabe soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Basis einer von der zu prüfenden Person eigenständig erstellten Wein- und Getränkekarte das gewählte Sortiment, die Gliederung und die Kalkulation darzustellen. Ferner ist nachzuweisen, Gäste gemäß ihren Wünschen kompetent unter Anwendung internationaler fremdsprachlicher Fachbegriffe zu beraten.

Vorgaben für die Erstellung der Wein- und Getränkekarte inklusive Preisen und der zugehörigen Kalkulation unter Berücksichtigung einer vorgegebenen berufstypischen Situation sind:

1. mindestens 40 Positionen, höchstens 60 Positionen für Weine, dazu weitere 10 Positionen aus drei anderen Getränkearten,
  2. situationsgerechte Auswahl, Preisgestaltung, Gliederung und Darstellung,
  3. die vorgegebene berufstypische Situation wird der zu prüfenden Person am zweiten Prüfungstag des Prüfungsteils Handlungsspezifische Qualifikationen nach Vorgaben der zuständigen Stelle übergeben,
  4. die Wein- und Getränkekarte als Basis für die beiden Fachgespräche ist durch die zu prüfende Person 28 Kalendertage nach dem ersten Prüfungstag des Prüfungsteils Handlungsspezifische Qualifikationen nach Vorgabe bei der zuständigen Stelle einzureichen.
- (4) Das erste Fachgespräch findet als situationsbezogenes Fachgespräch statt. Die Dauer des Fachgesprächs soll 15 Minuten nicht überschreiten. Im Fachgespräch ist die eigenständige Erstellung der Wein- und Getränkekarte darzustellen, ihre Inhalte sind zu begründen. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:

1. situationsgerechtes Auswählen der Weine und Getränke,
  2. Gliedern und Darstellen der Wein- und Getränkekarte,
  3. Gestalten der Preise und Durchführen der Kalkulation.
- (5) Das zweite Fachgespräch findet als gastorientiertes Gespräch statt. Die Dauer des Fachgesprächs soll 15 Minuten nicht überschreiten. Im Fachgespräch soll die zu prüfende Person nachweisen, dem Gast zu einem vorgegebenen Menü eine passende Wein- und Getränkeempfehlung geben und Rückfragen des Gastes beantworten zu können. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:
1. situationsbezogenes Beraten des Gastes bei der Wein- und Getränkeauswahl,
  2. Berücksichtigen der und Eingehen auf die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes,
  3. verkaufsorientiertes Gestalten der Kommunikation mit dem Gast.
- (6) Die zweite Situationsaufgabe ist praktisch und schriftlich zu bearbeiten. Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Weine und Getränke zu verkosten, zu beschreiben und zu beurteilen wobei das Ergebnis der Verkostung schriftlich zu dokumentieren ist. Es werden eine Wein- und eine Getränkeverkostung durchgeführt. Die Weinverkostung umfasst mindestens vier und höchstens sechs Weine, die Getränkeverkostung umfasst mindestens drei und höchstens fünf Getränke. Die Bearbeitungszeit der Weinverkostung soll je Wein mindestens zehn und höchstens 15 Minuten betragen. Die Bearbeitungszeit der Getränkeverkostung soll je Getränk mindestens fünf und höchstens zehn Minuten betragen. In diesem Rahmen wird aus folgenden Qualifikationsinhalten geprüft:
1. Beschreiben von Weinen,
  2. Beurteilen von Weinen,
  3. Beschreiben von Getränken,
  4. Beurteilen von Getränken.

## **§ 6**

### **Befreiung von einzelnen Prüfungsleistungen**

Wird die zu prüfende Person nach § 56 Absatz 2 des Berufsbildungsgesetzes von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen befreit, bleiben diese Prüfungsleistungen für die Anwendung der §§ 7 und 8 außer Betracht. Für die übrigen Prüfungsleistungen erhöhen sich die Anteile entsprechend ihrem Verhältnis zueinander. Allein diese Prüfungsleistungen sind den Entscheidungen des Prüfungsausschusses zu Grunde zu legen.

## **§ 7**

### **Bewerten der Prüfungsleistungen**

- (1) Die Prüfungsleistungen in den beiden Prüfungsteilen gemäß § 2 Absatz 1 sind jeweils mit Punkten zu bewerten.
- (2) Im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind die Prüfungsleistungen in den anwendungsbezogenen Aufgaben und dem situationsbezogenen Fachgespräch einzeln zu bewerten. Aus den einzelnen Bewertungen wird als zusammengefasste Bewertung das arithmetische Mittel berechnet.
- (3) Im Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“ sind die Prüfungsleistungen in den Situationsaufgaben einzeln zu bewerten. Aus den einzelnen Bewertungen wird eine zusammengefasste Bewertung gebildet und wie folgt gewichtet:
  1. die Bewertungen des ersten und des zweiten Fachgesprächs im Rahmen der ersten Situationsaufgabe mit jeweils 30 Prozent,
  2. die Bewertungen der Verkostungen im Rahmen der zweiten Situationsaufgabe mit jeweils 20 Prozent.

## **§ 8 Bestehen der Prüfung, Gesamtnote**

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn ohne Rundung in jeder der folgenden Prüfungsleistungen jeweils mindestens 50 Punkte erreicht worden sind:
  1. in den Prüfungsleistungen im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sowie
  2. in den Prüfungsleistungen im Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“.
- (2) Ist die Prüfung bestanden, sind die folgenden Bewertungen jeweils kaufmännisch auf eine ganze Zahl zu runden:
  1. die zusammengefasste Bewertung des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“,
  2. die zusammengefasste Bewertung des Prüfungsteils „Fachpraktische Qualifikationen“.
- (3) Für die Bildung einer Gesamtnote ist als Gesamtpunktzahl das arithmetische Mittel aus den zusammengefassten Bewertungen der beiden Prüfungsteile gemäß § 2 Absatz 1 zu bilden.
- (4) Die Gesamtpunktzahl ist kaufmännisch auf eine ganze Zahl zu runden. Der gerundeten Gesamtpunktzahl wird die Note als Dezimalzahl und die Note in Worten zugeordnet. Die zugeordnete Note ist die Gesamtnote.

## **§ 9 Zeugnisse**

- (1) Wer die Prüfung nach § 8 Absatz 1 bestanden hat, erhält von der nach dem Berufsbildungsgesetz zuständigen Stelle zwei Zeugnisse.
- (2) Auf einem Zeugnis sind die Bewertungen mit Punkten, die Noten als Dezimalzahlen mit einer Nachkommastelle und die Gesamtnote als Dezimalzahl mit einer Nachkommastelle und in Worten anzugeben. Jede Befreiung nach § 6 ist mit Ort, Datum und Bezeichnung des Prüfungsgremiums der vergleichbaren Prüfung anzugeben.
- (3) Die Zeugnisse können zusätzlich nicht amtliche Bemerkungen zur Information (Bemerkungen) enthalten, insbesondere
  1. über den erworbenen Abschluss oder
  2. auf Antrag der geprüften Person über während oder anlässlich der Fortbildung erworbene besondere oder zusätzliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

## **§ 10 Wiederholung der Prüfung**

- (1) Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Die zu prüfende Person hat die Wiederholung bei der nach dem Berufsbildungsgesetz zuständigen Stelle zu beantragen.
- (3) Mit dem Antrag auf Wiederholung eines Prüfungsteils wird die zu prüfende Person von einzelnen Prüfungsbestandteilen befreit, wenn
  1. die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen mit mindestens 50 Punkten bewertet worden sind und
  2. die zu prüfende Person sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der Beendigung des nicht bestandenen Prüfungsteils an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat.

**§ 11**  
**Übergangsvorschriften**

- (1) Begonnene Prüfungsverfahren nach den Besonderen Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum „Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière“ in den Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“ vom 09.05.2014 können bis zum 31. Dezember 2027 nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden.

**§ 12**  
**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

- (1) Diese Besonderen Rechtsvorschriften treten am Tag nach Ihrer Veröffentlichung im Bundesanzeiger in Kraft.
- (2) Gleichzeitig treten die Besonderen Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum „Geprüften Sommelier / zur Geprüften Sommelière“ in den Fachrichtungen „Gastronomie“ und „Handel“ vom 09.05.2014 außer Kraft.

Koblenz, 24. November 2023

gez. Susanne Szczesny-Oßing  
Präsidentin

gez. Arne Rössel  
Hauptgeschäftsführer

**Bewertungsmaßstab und -schlüssel**

<b>Punkte</b>	<b>Note als Dezimalzahl</b>	<b>Note in Worten</b>	<b>Definition</b>
100	1,0	sehr gut	eine Leistung, die den Anforderungen in besonderem Maß entspricht
98 und 99	1,1		
96 und 97	1,2		
94 und 95	1,3		
92 und 93	1,4		
91	1,5	gut	eine Leistung, die den Anforderungen voll entspricht
90	1,6		
89	1,7		
88	1,8		
87	1,9		
85 und 86	2,0		
84	2,1		
83	2,2		
82	2,3		
81	2,4		
79 und 80	2,5	befriedigend	eine Leistung, die den Anforderungen im Allgemeinen entspricht
78	2,6		
77	2,7		
75 und 76	2,8		
74	2,9		
72 und 73	3,0		
71	3,1		
70	3,2		
68 und 69	3,3		
67	3,4		
65 und 66	3,5	ausreichend	eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht
63 und 64	3,6		
62	3,7		
60 und 61	3,8		
58 und 59	3,9		
56 und 57	4,0		
55	4,1		
53 und 54	4,2		
51 und 52	4,3		
50	4,4		
48 und 49	4,5	mangelhaft	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass gewisse Grundkenntnisse noch vorhanden sind
46 und 47	4,6		
44 und 45	4,7		
42 und 43	4,8		
40 und 41	4,9		
38 und 39	5,0		
36 und 37	5,1		
34 und 35	5,2		
32 und 33	5,3		
30 und 31	5,4		
25 bis 29	5,5	ungenügend	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst Grundkenntnisse fehlen
20 bis 24	5,6		
15 bis 19	5,7		
10 bis 14	5,8		
5 bis 9	5,9		
0 bis 4	6,0		

**Zeugnisinhalte**

Teil A – Zeugnis ohne Prüfungsergebnisse:

1. Bezeichnung der ausstellenden Behörde,
2. Name und Geburtsdatum der geprüften Person,
3. Datum des Bestehens der Prüfung,
4. Bezeichnung des erworbenen Fortbildungsabschlusses nach § 1 Absatz 5,
5. Bezeichnung und Fundstelle dieser Fortbildungsprüfungsregelung nach den Angaben im Bundesanzeiger unter Berücksichtigung erfolgter Änderungen,
6. Datum der Ausstellung des Zeugnisses samt Faksimile oder Unterschrift einer zeichnungsberechtigten Person der zuständigen Stelle.

Teil B – Zeugnis mit Prüfungsergebnissen:

Alle Angaben des Teils A sowie zusätzlich:

1. Benennung der Prüfungsteile der Prüfung,
2. Bewertung der Prüfungsteile:
  - a) Handlungsspezifische Qualifikationen
  - b) Fachpraktische Qualifikationen
3. die errechnete Gesamtpunktzahl für die gesamte Prüfung,
4. die Gesamtnote als Dezimalzahl,
5. die Gesamtnote in Worten,
6. Befreiungen nach § 6.