

PRÜFUNGSORDNUNG



zum Fernstudium

KÜCHENMEISTER EXPRESS (DHA)

PRÜFUNGSORDNUNG

§1

ZIEL DER PRÜFUNG, BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Die Teilnehmer/-innen am Fernstudium „Küchenmeister Express (DHA)“ qualifizieren sich für eine Führungsposition in der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Durch die Prüfungsmodalitäten soll festgestellt werden, ob die Teilnehmer/-innen über die erforderlichen fachlichen, organisatorischen und betriebswirtschaftlichen Kompetenzen verfügen, um Küchenbereiche erfolgreich zu leiten, Mitarbeitende zu führen, Arbeitsabläufe effizient zu organisieren und die Qualität sowie Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebs sicherzustellen. Darüber hinaus weisen sie nach, dass sie ihre erworbenen Kenntnisse verantwortungsvoll und praxisorientiert in leitenden Funktionen anwenden können. Der Prüfling erwirbt mit dem Bestehen der einzelnen Prüfungen den Abschluss „Geprüfte/r Küchenmeister/-in (DHA)“.

§2

MODULABSCHLÜSSE

Für den erfolgreichen Abschluss müssen die Teilnehmer/-innen an Webinaren und einem Seminar teilnehmen. Prüfungsleistungen des Fernstudiums „Küchenmeister Express (DHA)“ sind Abschlussklausuren und Lehrproben. Die Inhalte und Voraussetzungen der einzelnen Module und Zertifikate werden im Folgenden detailliert dargestellt.

Module	
Modul	Voraussetzungen des Moduls
Dein DHA-Welcome-Paket für IHK-Lehrgänge	Keine Voraussetzungen
IHK geprüfter Küchenmeister: Erwartungen und Einführung	Keine Voraussetzungen
Volks- und Betriebswirtschaft (DHA) – Express	Teilnahme am Webinar „VWL / BWL – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Volks- und Betriebswirtschaft“
Rechnungswesen (DHA) – Express	Teilnahme an den Webinaren „Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben“ und „Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Rechnungswesen“

PRÜFUNGSORDNUNG

Modul	Voraussetzungen des Moduls
Recht und Steuerrecht (DHA) – Express	Teilnahme am Webinar „Steuerrecht – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Recht und Steuern“
Unternehmensführung (DHA) – Express	Teilnahme am Webinar „Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Unternehmensführung“
Intensivvorbereitung auf die Wirtschaftlichen Qualifikationen (WSQ)	Keine Voraussetzung
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse erwerben – Express	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft“
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren – Express	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Abläufe planen, durchführen und kontrollieren“
Produkte beschaffen und pflegen – Express	Teilnahme am Webinar „Investitionsplanung für Küchenmeister“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Produkte beschaffen und pflegen“
Mitarbeiter führen und fördern – Express	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Mitarbeiter führen und fördern“
Gäste beraten und Produkte vermarkten – Express	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Gäste beraten und Produkte vermarkten“
Intensivvorbereitung auf die Handlungsspezifischen Qualifikationen (HSQ) Küchenmeister	Teilnahme am Webinar „Deine Vorbereitung auf das situationsbezogene Fachgespräch zum Küchenmeister“ Teilnahme am Seminar „Küchenpraxis“
Prüfungsmodul Küchenmeister (DHA): Fachgespräch	Erfolgreich absolvierter Lehrprobe „Prüfungsteil: Dein Fachgespräch“

PRÜFUNGSORDNUNG

Modul	Voraussetzungen des Moduls
Prüfungsmodul Küchenmeister (DHA): praktische Prüfung	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Prüfungsteil: Deine Menüplanung“ Erfolgreich absolvierte Lehrprobe „Prüfungsteil: Deine Zubereitung“

Zertifikate	
Zertifikat	Voraussetzungen Zertifikatabschluss
Wirtschafts- & Managementkompetenz	Erfolgreiches Absolvieren der Module „Volks- und Betriebswirtschaft (DHA) – Express“, „Rechnungswesen (DHA) – Express“, „Recht und Steuerrecht (DHA) – Express“, „Unternehmensführung (DHA) – Express“ sowie „Intensivvorbereitung auf die Wirtschaftlichen Qualifikationen (WSQ)“

§ 3

ZERTIFIKATE

- (1) Im Rahmen des Fernstudiums „Küchenmeister Express (DHA)“ erwerben die Teilnehmer/-innen ein Zertifikat. Um das Zertifikat zu erlangen, müssen die Teilnehmer/-innen die in § 2 genannten Voraussetzungen erfüllen.
Eine detaillierte Beschreibung der Prüfungsformen erfolgt in §§ 4 ff.
- (2) Alle Abschlussdokumente und Bescheinigungen der Deutschen Hotelakademie werden ausschließlich in deutscher Sprache verfasst.

§ 4

ABSCHLUSSKLAUSUREN

- (1) Im Rahmen von Modulen und Zertifikaten werden Abschlussklausuren geschrieben. Prüfungsrelevante Inhalte und die jeweilige Prüfungsdauer sind in Absatz 2 beschrieben.

PRÜFUNGSORDNUNG

(2) Die Abschlussklausuren umfassen folgende Inhalte:

Klausur	Prüfungsinhalte	Prüfungsdauer
Volks- und Betriebswirtschaft	Studienbriefe „Volkswirtschaftslehre“, „Betriebswirtschaftslehre“ und „Existenzgründung“	90 Minuten
Rechnungswesen	Studienbriefe „Rechnungswesen I“ und „Rechnungswesen II“	90 Minuten
Recht und Steuern	Studienbriefe „Recht“ und „Steuern“	90 Minuten
Unternehmensführung	Studienbrief „Unternehmensführung“	90 Minuten
Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft	Studienbriefe „Speisentechnologie I: Warenkunde“, „Speisentechnologie II: klassische und moderne Koch- und Küchentechniken“, „Ernährungslehre I: Nährstoffgehalt und Nährstoffhaltung“ und „Ernährungslehre II: Gesundheitsfördernde Ernährungsformen“ sowie Webcast „Ernährungslehre und ausgewählte Krankheitsbilder“	90 Minuten
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	Studienbriefe „Gastronomische Angebote und Konzepte entwickeln“ und „Betriebliche Abläufe und Kostenkalkulation“	60 Minuten
Produkte beschaffen und pflegen	Studienbriefe „Warenwirtschaft: Von der Investition bis zur Beschaffung und Lagerung“ und „Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz“ sowie Web-Based-Training „Safe & Clean: Hygiene in der Gastronomie“	90 Minuten
Mitarbeiter führen und fördern	Studienbriefe „Personalmanagement: Bedarfs- und Einsatzplanung“ und „Mitarbeiterführung und -förderung“	60 Minuten
Gäste beraten und Produkte vermarkten	Studienbrief „Marketing: Analyse, Instrumente und Maßnahmen“	60 Minuten

PRÜFUNGSORDNUNG

- (3) Die Abschlussklausuren werden digital unter Aufsicht geschrieben und sind nicht öffentlich.
- (4) Zugelassenes Hilfsmittel ist ein nicht netzfähiger Taschenrechner. Die Nutzung jeglicher Art von netzfähigen elektronischen Medien, sowie der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art sind während der Klausur verboten.
- (5) Die Deutsche Hotelakademie informiert in gesonderten Dokumenten über die technischen Voraussetzungen zur digitalen Abschlussklausur.
- (6) Die Klausur gilt als nicht bestanden, wenn der Prüfling die Klausur mit einer Note abschließt, die schlechter als „ausreichend“ ist.
- (7) Nicht bestandene Abschlussklausuren können innerhalb von sechs Monaten einmal wiederholt werden.
- (8) Besteht der Prüfling die Wiederholungsklausur nicht, kann er sich einer mündlichen Ergänzungsprüfung gemäß § 14 unterziehen.
- (9) Sämtliche schriftliche Arbeiten/Prüfungsleistungen sind grundsätzlich in deutscher Sprache zu verfassen.
- (10) Alle Abschlusssdokumente und Bescheinigungen der Deutschen Hotelakademie werden ausschließlich in deutscher Sprache verfasst.

§ 5

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- (1) Der erste Prüfungsteil der Abschlussprüfung „Dein Abschluss als Küchenmeister (DHA)“ besteht aus einer mündlichen Prüfung in Form von zwei Fachgesprächen. Die zwei Fachgespräche werden dem Prüfling in Form von zwei zu bearbeitenden Situationsaufgaben, 30 Minuten vor der mündlichen Prüfung ausgehändigt.
- (2) Die mündliche Prüfung umfasst folgende Inhalte:

Mündliche Prüfung	Prüfungsinhalte	Prüfungsdauer
„Gäste beraten & Produkte vermarkten“ und „Mitarbeiter führen und fördern“	Darstellung eines situationsbezogenen Fachgespräch mit den inhaltlichen Qualifikationsschwerpunkten	30 Minuten

- (3) Die mündliche Prüfung wird unter Aufsicht durchgeführt und ist nicht öffentlich.
- (4) Die mündliche Prüfung gilt als nicht bestanden, wenn der Prüfling die mündliche Prüfung mit einer Note abschließt, die schlechter als „ausreichend“ ist.

PRÜFUNGSORDNUNG

- (5) Sämtliche schriftliche Arbeiten/Prüfungsleistungen sind grundsätzlich in deutscher Sprache zu verfassen.
- (6) Der zweite Teil der Abschlussprüfung „Dein Abschluss als Küchenmeister (DHA)“ besteht aus einem schriftlichen Teil in Form eines zu erstellenden 5-Gang-Menüs und eines darauf abgestimmten Arbeitsablaufplans sowie eine Fachpraktische Prüfung (Lehrprobe).
- (7) Die fachpraktische Prüfung besteht aus zwei weiteren Prüfungsteilen, die folgende Inhalte umfassen:

Fachpraktische Prüfung	Prüfungsinhalte	Prüfungsdauer
Teil 1 Erstellung eines 5-Gang-Menüs und Erstellung eines Arbeitsablaufplan	Anhand eines vorgegeben Warenkorbs sowie fachlichen Vorgaben wird ein 5-Gang-Menü für 6 Personen, sowie ein Arbeitsablaufplan erstellt.	120 Minuten
Teil 2 Praktisches Prüfungskochen	Zubereiten des zuvor erstellten Menüs. Prüfungskriterien: 1. Beachtung und Anwendung von Lebensmittel-, Hygiene-, Arbeitsschutz- und Umweltschutzgesetzen 2. Wirtschaftliches Einsetzen von Material und Energie sowie umweltschonendes Arbeiten 3. Anwenden und Beherrschen von Arbeitstechniken 4. Anwenden von Verfahren der Qualitätssicherung 5. Präsentieren der Speisen 6. Geschmack und Beschaffenheit der Speisen	Maximal 8 Stunden

- (8) Der Warenkorb wird vom Prüfungsausschuss verteilt. Dabei wird keine Vorbereitungszeit gewährt.
- (9) Die fachpraktische Prüfung erfolgt unter Aufsicht und ist nicht öffentlich.

PRÜFUNGSORDNUNG

- (10) Die fachpraktische Prüfung gilt als bestanden, wenn sie mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet wurde.
- (11) Ein nicht bestandener Prüfungsteil führt dazu, dass die gesamte Abschlussprüfung als nicht bestanden bewertet wird.
- (12) Der Prüfling kann die Abschlussprüfung einmal wiederholen. Bei Prüfungswiederholung entstehen erneut Prüfungskosten.
- (13) Die Ergebnisse der Prüfungen fließen in die Gesamtnote ein.

§ 6

ANMELDUNG ZU DEN PRÜFUNGEN, PRÜFUNGSFRISTEN

- (1) Die Anmeldung zur Teilnahme an den Prüfungen sowie den Abschlussklausuren erfolgt durch den/die Teilnehmer/-in.
- (2) Die Zulassungsvoraussetzungen für die Prüfungsteilnahme werden durch die Deutsche Hotelakademie überprüft. Die Prüfungszulassung kann verwehrt werden, wenn die in § 2 genannten Leistungen nicht erbracht wurden und die Zulassungsvoraussetzungen damit nicht erfüllt sind.
- (3) Termine und Prüfungsorte für die Abschlussklausuren sowie den einzelnen Prüfungsteilen der Abschlussprüfung werden frühzeitig bekanntgegeben. Die Deutsche Hotelakademie behält sich vor, Prüfungstermine aus wichtigen Gründen zu verschieben.
- (4) Ein Rücktritt von einer Prüfung ist bis zu 14 Tage vor dem Prüfungstermin ohne Angabe von Gründen möglich.
- (5) Die Termine für mündliche Wiederholungsprüfungen werden von der Deutschen Hotelakademie festgesetzt.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 7

VERSÄUMNIS UND RÜCKTRITT VON PRÜFUNGEN, NEUE FRISTSETZUNG FÜR PRÜFUNGEN

- (1) Bleibt ein Prüfling dem Prüfungstermin ohne wichtige Gründe fern oder tritt nach Beginn der Prüfung von der Prüfung zurück, werden die Prüfungsleistungen mit „ungenügend“ bewertet.
- (2) Die Gründe für Rücktritt oder Versäumnis müssen der Deutschen Hotelakademie nach dem versäumten Prüfungstermin unverzüglich schriftlich angezeigt werden. Für eine krankheitsbedingte Absage einer Prüfung muss der Prüfling ein ärztliches Attest vorlegen.
- (3) Erkennt die Deutsche Hotelakademie die Begründung an, wird dem/der Teilnehmer/-in ein neuer Termin mitgeteilt. Die erneute Prüfung ist kostenpflichtig.

§ 8

TÄUSCHUNG/STÖRUNG DES PRÜFUNGSVERLAUFS

- (1) Prüfungsleistungen werden mit der Note „ungenügend“ bewertet, wenn ein Prüfling versucht, das Ergebnis seiner Prüfungsleistungen durch Täuschung und/oder Einsatz nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen.
- (2) Stört ein Prüfling den Ablauf der Prüfung, wird er vom jeweiligen Prüfer bzw. der Aufsicht führenden Person nach einmaliger Ermahnung von der Fortsetzung der Prüfung ausgeschlossen. Die Prüfungsleistung wird dann mit „ungenügend“ bewertet.

§ 9

PRÜFUNGSWIEDERHOLUNG

- (1) Die Regelung zu den einzelnen Prüfungswiederholungen sind den entsprechenden Paragraphen (§ 4 Abschlussklausuren und § 5 Abschlussprüfung) zu entnehmen.
- (2) Die Wiederholung der Prüfung ist kostenpflichtig.
- (3) Eine bereits bestandene Prüfungsleistung kann nicht wiederholt werden.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 10

MÜNDLICHE ERGÄNZUNGSPRÜFUNG

- (1) Mündliche Ergänzungsprüfungen werden digital durchgeführt. Die mündliche Prüfung bezieht sich ausschließlich auf die Inhalte der Klausur, die nicht bestanden wurde. Die mündliche Ergänzungsprüfung wird vor einer Prüfungskommission abgelegt, die aus zwei Personen besteht.
- (2) Ablauf und Inhalte der mündlichen Ergänzungsprüfung werden von der Prüfungskommission protokolliert. Die mündliche Ergänzungsprüfung darf eine Dauer von 30 Minuten pro nicht bestandener Klausur nicht überschreiten.
- (3) Die Note der Prüfungsleistung errechnet sich dann zu jeweils 50 Prozent aus den Ergebnissen der schriftlichen Wiederholungsklausur und der mündlichen Ergänzungsprüfung. Die Note wird dem Prüfling nach der mündlichen Ergänzungsprüfung bekannt gegeben.
- (4) Die Prüfung ist endgültig als nicht bestanden zu werten, wenn der Prüfling die mündliche Ergänzungsprüfung nicht mit mindestens „ausreichend“ besteht.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 11

BEWERTUNG DER PRÜFUNGSLEISTUNGEN

(1) Die Bewertung der Prüfungsleistungen erfolgt nach dem folgenden Notenschlüssel:

Punkt-system	Note (Schulnoten)			Erreichte Punktzahl (in Prozentpunkten)
15	1+	=	sehr gut (+)	99 – 100
14	1	=	sehr gut	94 – 98
13	1–	=	sehr gut (–)	92 – 93
12	2+	=	gut (+)	90 – 91
11	2	=	gut	83 – 89
10	2–	=	gut (–)	81 – 82
9	3+	=	befriedigend (+)	78 – 80
8	3	=	befriedigend	70 – 77
7	3–	=	befriedigend (–)	67 – 69
6	4+	=	ausreichend (+)	63 – 66
5	4	=	ausreichend	54 – 62
4	4–	=	ausreichend (–)	50 – 53
3	5+	=	mangelhaft (+)	46 – 49
2	5	=	mangelhaft	43 – 45
1	5–	=	mangelhaft (–)	30 – 42
0	6	=	ungenügend	0 – 29

(2) Das Fernstudium gilt als bestanden, wenn

- alle Module erfolgreich abgeschlossen sind.
- die Abschlussprüfung mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet worden ist.

(3) Die Gesamtnote errechnet sich wie folgt: zu jeweils 5 Prozent aus den neun Klausuren der einzelnen Module, zu 15 Prozent aus dem Prüfungsteil: Dein Fachgespräch, zu 10 Prozent aus dem Prüfungsteil: Deine Menüplanung und zu 30 Prozent aus dem Prüfungsteil: Deine Zubereitung.

PRÜFUNGSORDNUNG

- (4) Die Gesamtnote auf dem Abschlusszeugnis wird auf der Basis des Schulnotensystems angegeben, Notentendenzen werden auf dem Abschlusszeugnis berücksichtigt.
- (5) Nach Bestehen der Abschlussprüfung erhält der Prüfling nach der Notenfeststellung die Abschlusssdokumente.
- (6) Spätestens bis zur Aushändigung der Abschlusssdokumente müssen der Deutschen Hotelakademie fehlende Nachweise nachgereicht werden, die Bestandteil der Teilnahmevoraussetzung sind, andernfalls behält sich die Deutschen Hotelakademie vor, die Abschlusssdokumente bis zur Erbringung des Nachweises zurückzuhalten.
- (7) Ist die Abschlussprüfung endgültig (z. B. nach nicht bestandener mündlicher Ergänzungsprüfung) nicht bestanden, erhält der Prüfling eine schriftliche Teilnahmebestätigung mit einer Übersicht der im Verlauf des Studiums erbrachten Prüfungsleistungen, beinhaltet sind hier sämtliche Prüfungsnoten.

§12

UNGÜLTIGKEIT DER ABSCHLUSSPRÜFUNG, ABERKENNUNG DES ABSCHLUSSES

- (1) Die Deutsche Hotelakademie kann die Noten der Prüfungsteile oder die gesamte Prüfung nachträglich (bis zu 3 Jahre) berichtigen oder für nicht bestanden erklären, wenn bekannt wird, dass der Prüfling bei einer Prüfung getäuscht hat.
- (2) Das Prüfungszeugnis verliert damit seine Gültigkeit, gegebenenfalls wird ein neues Zeugnis erstellt.
- (3) Ist die Prüfung insgesamt für nicht bestanden erklärt worden, verliert der vergebene Abschluss seine Gültigkeit, der/die Teilnehmer/-in wird aufgefordert, diesen nicht länger einzusetzen und nicht mehr gültige Dokumente der Deutschen Hotelakademie zukommen zu lassen.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 13

INKRAFTTRETEN UND VERÖFFENTLICHUNG DER PRÜFUNGSORDNUNG

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.09.2026 in Kraft. Sie wird den Teilnehmer/-innen der Deutschen Hotelakademie zu Beginn ihrer Weiterbildung schriftlich ausgehändigt. Diese Prüfungsordnung gilt für alle Teilnehmer/-innen, deren Fernstudium „Küchenmeister Express (DHA)“ ab dem 01.09.2026 startet.

Köln, im September 2026



Miriam Müller, Akademieleiterin
Deutsche Hotelakademie



Merle Losem, Geschäftsführerin