

PRÜFUNGSORDNUNG



zum Fernstudium

KÜCHENMEISTER (DHA)

PRÜFUNGSORDNUNG

§1

ZIEL DER PRÜFUNG, BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Die Teilnehmenden am Fernstudium „Küchenmeister (DHA)“ qualifizieren sich für eine Führungsposition in der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Durch die Prüfungsmodalitäten soll festgestellt werden, ob die Teilnehmenden 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. Die Teilnehmenden erwerben mit dem Bestehen der einzelnen Prüfungen den Abschluss „Küchenmeister/-in (DHA)“.

§2

MODULABSCHLÜSSE

Für den erfolgreichen Abschluss müssen die Teilnehmenden an Webinaren und einem Seminar teilnehmen. Prüfungsleistungen des Fernstudiums „Küchenmeister (DHA)“ sind Abschlussklausuren und Abschlussprüfungen. Die Inhalte und Voraussetzungen der einzelnen Module 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)	Teilnahme am Webinar „VWL / BWL – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Volks- und Betriebswirtschaft“
Rechnungswesen (DHA)	Teilnahme an den Webinaren „Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben“ und „Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Rechnungswesen“

PRÜFUNGSORDNUNG

Module	
Modul	Voraussetzungen des Moduls
Recht und Steuerrecht (DHA)	Teilnahme am Webinar „Steuerrecht – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Recht und Steuern“
Unternehmensführung (DHA)	Teilnahme am Webinar „Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Unternehmensführung“
Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse erwerben	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft“
Abläufe planen, durchführen und kontrollieren	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Abläufe planen, durchführen und kontrollieren“
Produkte beschaffen und pflegen	Teilnahme am Webinar „Investitionsplanung für Küchenmeister“ Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Produkte beschaffen und pflegen“
Mitarbeiter führen und fördern	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Mitarbeiter führen und fördern“
Gäste beraten und Produkte vermarkten	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Gäste beraten und Produkte vermarkten“
Prüfungsvorbereitung für Küchenmeister	Teilnahme am Webinar „Deine Vorbereitung auf das situationsbezogene Fachgespräch zum Küchenmeister“ Teilnahme am Seminar „Küchenpraxis“
Prüfungsmodul Küchenmeister (DHA): Fachgespräch	Erfolgreich absolvierte Abschlussprüfung „Prüfungsteil: Dein Fachgespräch“
Prüfungsmodul Küchenmeister (DHA): praktische Prüfung	Erfolgreich absolvierte Abschlussklausur „Prüfungsteil: Deine Menüplanung“ Erfolgreich absolvierte Abschlussprüfung „Prüfungsteil: Deine Zubereitung“

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 3

ZERTIFIKATE

- (1) Im Rahmen des Fernstudiums „Küchenmeister (DHA)“ erwerben die Teilnehmenden ein Zertifikat. Um das Zertifikat zu erlangen, müssen die Teilnehmenden die in § 2 genannten Voraussetzungen erfüllen.

Zertifikate	
Zertifikat	Voraussetzungen Zertifikatabschluss
Wirtschafts- & Managementkompetenz	Erfolgreiches Absolvieren der Module „Volks- und Betriebswirtschaft (DHA)“, „Rechnungswesen (DHA)“, „Recht und Steuern (DHA)“ und „Unternehmensführung (DHA)“

Eine detaillierte Beschreibung der Prüfungsformen erfolgt in §§ 4 ff.

- (3) Alle Abschlussdokumente und Bescheinigungen der Deutschen Hotelakademie werden ausschließlich in deutscher Sprache verfasst.

§ 4

ABSCHLUSSKLAUSUREN

- (1) Eine Abschlussklausur ist eine zeitlich begrenzte schriftliche Prüfung, in der die Teilnehmenden nachweisen, dass sie die vermittelten Fachkenntnisse verstanden haben und auf konkrete Aufgabenstellungen anwenden können. Die Klausur wird unter festgelegten Prüfungsbedingungen durchgeführt.
- (2) Die Abschlussklausuren werden digital unter Aufsicht geschrieben und sind nicht öffentlich.
- (3) 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.
- (4) Die Deutsche Hotelakademie informiert in gesonderten Dokumenten über die technischen und inhaltlichen Voraussetzungen zur digitalen Abschlussklausur.
- (5) Die Prüfung gilt als nicht bestanden, wenn die Teilnehmenden die Abschlussklausur mit einer Note abschließen, die schlechter als „ausreichend“ ist.
- (6) Nicht bestandene Abschlussklausuren können einmal wiederholt werden.

PRÜFUNGSORDNUNG

- (7) Bestehen die Teilnehmenden die Wiederholungsklausur nicht, können sie sich einer mündlichen Ergänzungsprüfung gemäß § 10 unterziehen.
- (8) Sämtliche schriftliche Arbeiten/Prüfungsleistungen sind grundsätzlich in deutscher Sprache zu verfassen.

§ 5

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- (1) Eine Abschlussprüfung dient dem Nachweis der erforderlichen fachlichen und praktischen Kompetenzen. Sie besteht – abhängig vom jeweiligen Abschluss – aus einer Klausur und einer praktisch/mündlichen Prüfung (Kurzlehrprobe) oder ausschließlich aus einer praktisch/mündlichen Prüfung (Kurzlehrprobe). Die konkreten Prüfungsbestandteile und Prüfungsbedingungen ergeben sich aus den Vorgaben, über die die Deutsche Hotelakademie in gesonderten Dokumenten informiert.
- (2) Für Klausuren gelten die Regelungen aus § 4 Abschlussklausuren.
- (3) In der Kurzlehrprobe weisen die Teilnehmenden nach, dass sie die vermittelten Inhalte fachlich korrekt, methodisch angemessen und praxisorientiert planen, anleiten und umsetzen können. Die Aufgabenstellung für die Kurzlehrprobe wird von den Teilnehmenden unmittelbar vor Prüfungsbeginn gezogen; eine Vorbereitungszeit wird nicht gewährt. Die Kurzlehrprobe findet unter Aufsicht und unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Sie ist bestanden, wenn sie mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet wurde.
- (4) Sofern die Abschlussprüfung zweigeteilt ist, muss erst Prüfungsteil 1 bestanden sein, bevor die Teilnehmenden den zweiten Prüfungsteil ablegen dürfen. Abschlussprüfungen werden nur als Ganzes bestanden.
- (5) Die Teilnehmenden können die Abschlussprüfung einmal wiederholen.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 6

ANMELDUNG ZU DEN PRÜFUNGEN, PRÜFUNGSFRISTEN

- (1) Die Anmeldung zur Teilnahme an den Prüfungen sowie den Abschlussklausuren erfolgen durch die Teilnehmenden.
- (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 für die Abschlussklausuren sowie die 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 schriftliche Wiederholungsprüfungen werden von der Deutschen Hotelakademie festgesetzt.

§ 7

VERSÄUMNIS UND RÜCKTRITT VON PRÜFUNGEN, NEUE FRISTSETZUNG FÜR PRÜFUNGEN

- (1) Bleiben die Teilnehmenden dem Prüfungstermin ohne wichtige Gründe fern oder treten 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 müssen die Teilnehmenden ein ärztliches Attest vorlegen.
- (3) Erkennt die Deutsche Hotelakademie die Begründung an, wird den Teilnehmenden ein neuer Termin mitgeteilt. Die erneute Prüfung kann kostenpflichtig sein.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 8

TÄUSCHUNG/STÖRUNG DES PRÜFUNGSVERLAUFS

- (1) Prüfungsleistungen werden mit der Note „ungenügend“ bewertet, wenn Teilnehmende versuchen, das Ergebnis ihrer Prüfungsleistungen durch Täuschung und/oder Einsatz nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen.
- (2) Stören Teilnehmende den Ablauf der Prüfung, werden sie 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 Abschlussprüfung ist kostenpflichtig.
- (3) Eine bereits bestandene Prüfungsleistung kann nicht wiederholt werden.

§ 10

MÜNDLICHE ERGÄNZUNGSPRÜFUNG

- (1) Mündliche Ergänzungsprüfungen werden als Einzelprüfungen 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 den Teilnehmenden nach der mündlichen Ergänzungsprüfung bekannt gegeben.
- (4) Die Prüfung ist endgültig als nicht bestanden zu werten, wenn die Teilnehmenden die mündliche Ergänzungsprüfung nicht mit mind. „ausreichend“ bestehen.

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.
- (3) Die Gesamtnote errechnet sich wie folgt: zu jeweils 5 Prozent aus den neun Klausuren, zu 15 Prozent aus der mündlichen Abschlussprüfung und zu 40 Prozent aus der praktischen Abschlussprüfung.
- (4) Die Gesamtnote auf dem Abschlusszeugnis wird auf der Basis des Schulnotensystems angegeben, Notentendenzen werden auf dem Abschlusszeugnis berücksichtigt.
- (5) Nach dem Abschluss aller Module erhalten die Teilnehmenden nach der Notenfeststellung die Abschlussdokumente.

PRÜFUNGSORDNUNG

- (6) Spätestens bis zur Aushändigung der Abschlussdokumente müssen der Deutschen Hotelakademie fehlende Nachweise nachgereicht werden, die Bestandteil der Teilnahmevoraussetzung sind, andernfalls behält sich die Deutschen Hotelakademie vor, die Abschlussdokumente bis zur Erbringung des Nachweises zurückzuhalten.
- (7) Ist die Abschlussprüfung endgültig (z. B. nach nicht bestandener mündlicher Ergänzungsprüfung) nicht bestanden, erhalten die Teilnehmenden 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 die Teilnehmenden bei einer Prüfung getäuscht haben.
- (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, die Teilnehmenden werden aufgefordert, diesen nicht länger einzusetzen und nicht mehr gültige Dokumente der Deutschen Hotelakademie zukommen zu lassen.

§ 13

INKRAFTTRETEN UND VERÖFFENTLICHUNG DER PRÜFUNGSORDNUNG

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.10.2026 in Kraft. Sie wird den Teilnehmenden der Deutschen Hotelakademie zu Beginn ihrer Weiterbildung schriftlich ausgehändigt. Diese Prüfungsordnung gilt für alle Teilnehmenden, deren Fernstudium „Küchenmeister (DHA)“ ab dem 01.10.2026 startet.

Köln, im Oktober 2026



Miriam Müller, Akademieleiterin
Deutsche Hotelakademie



Merle Losem, Geschäftsführerin