

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 375/2003 14. August 2003

Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Der Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

#### Berufsbild

Für die Ausbildung wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass sie nach einer Einführung erweitert, vertieft und schließlich in der betrieblichen Praxis fachgerecht angewendet werden.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und -maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik	-	-
2.	Selbstständiges Bereitstellen der notwendigen Materialien und Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place)	-	-
3.	Servieren (Einstellen von Speisen und Getränken)	Einstellen, Einreichen, Anrichten, Vorlegen und Plattenservice	Kenntnis aller Servierarten, selbstständiges Durchführen aller Vorlegetechniken, selbstständiges Servieren von Speisen und Getränken
4.	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken sowie Kaffee	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken	-
5.	Kenntnis der verschiedenen Gedeckarten, wie Frühstück, Couvert	Selbstständiges Durchführen verschiedener Gedeckarten wie Frühstück, Couvert, Kenntnis der Spezialgedecke	
6.	Allgemeines Verhalten im Gespräch mit dem Gast. Grundkenntnisse der Kommunikation und Präsentationsfähigkeit	Kenntnis über Beratungs- und Verkaufsgespräche mit dem Gast. Durchführen von Kommunikationsübungen mit dem Ausbilder und Präsentationstechniken	Selbstständiges Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mit dem Gast
7.	Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache		

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 375/2003 14. August 2003

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
8.	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Kenntnis über das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen	Erlernen und Beherrschen notwendiger Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen. Selbstständige Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen
9.	Kenntnis der Vorbereitungsarbeiten zum Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren	Kenntnis vom Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren	Durchführen der Verarbeitungstechniken Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche, soweit diese Verarbeitungstechniken vom Angebotsprogramm des Lehrbetriebes umfasst sind; in den übrigen Bereichen Kenntnis der Verarbeitungstechniken, filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche
10.	Kenntnis der verschiedenen Vorlegetechniken wie Gueridonservice	Kenntnis und Mitarbeiten bei Gueridon oder Sideboard	Selbstständiges Arbeiten am Gueridon oder am Sideboard
11.	Kenntnis der Herstellung von Speisen	Kenntnis der Herstellung von Speisen; Herstellung kleiner Speisen	Herstellen von Speisen
12.	Kenntnis der Menüzusammenstellung	Kenntnis der Menüzusammenstellung und der Speisenfolge	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge, sowie der dazupassenden Getränke
13.	Grundkenntnisse der heimischen Küche	Kenntnis der heimischen Küche sowie der wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte	
14.	Grundkenntnisse der einfachen gastronomischen Fachausdrücke	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke	
15.	Kenntnis über die gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen offenen Getränke	-	-

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 375/2003 14. August 2003

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
16.	Kenntnis der Getränke und deren	Wirkung auf die Gesundheit	
17.	Einführung in die Getränkekunde	Kenntnis der verschiedenen Getränkesorten, der Getränkelagerung sowie der entsprechenden Getränketemperaturen beim Lagern und Servieren	
18.	Kenntnis über Rezepturen von Kaffeespezialitäten	Kenntnis von Kaffeespezialitäten; Zubereiten von Kaffeespezialitäten und servieren derselben	
19.	-	Barkunde – Kenntnisse der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails	Herstellung einfacher Mischgetränke sowie internationaler Cocktails
20.	Kenntnis über Aufbau und Funktion der Speise- und Getränkekarte, Kenntnis der Erstellung der Getränkekarte	Mitarbeit bei der Gestaltung der Speisekarte sowie der Tageskarte unter Berücksichtigung des saisonalen Speisen- und Getränkeangebotes, Tageskartenerstellung handschriftlich	Beratung der Gäste aus der Speise- oder Getränkekarte unter Anwendung gängiger Verkaufstechniken
21.	-	-	Erstellen einfacher schriftlicher Menüangebote
22.	Grundkenntnisse über die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale von Speisen und Getränken	Kenntnis der Zusammensetzung und der Qualitätsmerkmale von Speisen. Kenntnis der Zusammensetzung und der Qualitätsmerkmale von Getränken	
23.	-	Mitarbeit beim Erstellen der Getränke- sowie der Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. österreichischer Weinanbaugebiete) und Bierarten	Beratung der Gäste aus der Getränke- und Weinkarte sowie das praktische Arbeiten vor dem Gast (Präsentieren Öffnen und Servieren)
24.	-	Kenntnis der Grundbegriffe der Ernährungslehre und der verschiedenen Kostformen, wie Roh-, Schon- oder Vollwertkost	
25.	Kenntnis verschiedener gastronomischer Veranstaltungen sowie Ihrer Planung und Durchführung	Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen mit Hilfe aller im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechner-gestützten Arbeitsmitteln	
26.	Kenntnis der verschiedenen Gläser und Besteckarten	Kenntnis der verschiedenen Spezialgläser- und Spezialbesteckarten	-

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 375/2003 14. August 2003

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
27.	Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation	Kenntnis der verschiedenen Arten der innerbetrieblichen Abrechnung sowie selbstständiges Bonieren von Speisen und Getränken	Selbstständiges Schreiben der Abrechnung, Durchführen der innerbetrieblichen Abrechnungen unter Berücksichtigung und Anwendung der im Betrieb vorhandenen rechnergestützten Arbeitsmittel; Bedienen von elektronischen Kassensystemen
28.	Warenkontrolle, Warenlagerung	Einschlägige Warenkontrolle und Warenlagerung. Unter Anleitung vergleichende Qualitätsmerkmale erkennen	Kenntnis der einschlägigen Lagerverwaltung Lagerkontrolle; selbstständige Durchführung der Warenannahme
29.	-	-	Wareneinkauf, Warenverkauf (Kalkulation)
30.	Kenntnis und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen, elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel		
31.	Grundkenntnisse der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften	Kenntnis der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften	
32.	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere hinsichtlich einer zweckmäßigen Entsorgung; Abfalltrennung		-
33.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
34.	Kenntnisse der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit insbesondere auch des nationalen Lebensmittelrechtes und des praktizierten EU-Lebensmittelrechtes; Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		
35.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

## Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 375/2003 14. August 2003

Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die, für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln

### In-Kraft-Treten

Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 2003 in Kraft.

### Übergangsbestimmungen

Die Restaurantfachmann/-frau-Ausbildungsordnung, BGBl. Nr. 1095/1994, tritt unbeschadet des § 1 Abs. 3 mit Ablauf des 30. Juni 2003 außer Kraft.

Lehrlinge, die am 1. Juli 2003 im Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau ausgebildet werden, können entsprechend den in Abs. 1 angeführten Ausbildungsvorschriften weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ende der Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung auf Grund der in der Ausbildungsordnung gemäß Abs. 1 festgelegten Prüfungsvorschriften antreten.

Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau entsprechend der in Abs. 1 angeführten Ausbildungsordnung zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau voll anzurechnen.