

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre BGBl. II Nr. 178/2005 15. Juni 2005

#### Berufsbild

Für die Ausbildung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

| Pos. | 1. Lehrjahr   | 2. Lehrjahr   | 3. Lehrjahr  | 4. Lehrjahr |
|------|---|---|--|-------------|
| 1.   | Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und – maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik |   |  |             |
| 2.   | Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität (Qualitätsunterschiede, -kontrolle) und Verwendungsmöglichkeiten                          |   |  |             |
| 3.   | Kenntnis aller Küchenbereiche   | Einführung in die innerbetrieblichen Strukturen und Organisationen  | Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen. Kenntnis der innerbetrieblichen Strukturen und Organisation   |             |
| 4.   | Selbstständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken  | Selbstständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und der Schneidetechniken, Brat- und Kochfertigmachen der Rohware | Selbstständiges Kochen der betrieblichen Speisenangebote   |             |
| 5.   | Mithilfe bei der Vollendung der im Betrieb angebotenen Produkte   | Vollendung der Produkte. Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeisen.  | Zubereitung und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten; Zurichten u. Portionieren nach Gewichtstabellen   |             |
| 6.   | Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insb. Backen, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden  | Kenntnis über die Veränderung der Nahrungsmittel bei der Zubereitung, Koch- und Garverluste und ähnliches               | Selbstständiges Durchführen aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden |             |
| 7.   | Selbstständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfel und Salaten  | Herstellung von kleinen Speisen   | -  | -           |
| 8.   | Selbstständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen   | -   | -  | -           |

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre BGBl. II Nr. 178/2005 15. Juni 2005

| Pos. | 1. Lehrjahr  | 2. Lehrjahr  | 3. Lehrjahr   | 4. Lehrjahr  |
|------|--|--|---|--|
| 9.   | Herstellen von Suppen und den dazugehörigen Einlagen   | Herstellen zur Vorbereitung auf Grundsaucen  | Herstellen von kalten und warmen Saucen   | Selbstständiges Ansetzen und Vollenden von klaren, gebundenen und internationalen Suppen sowie von Ableitungen von Grundsaucen   |
| 10.  | Grundkenntnisse über die heimische (österreichische und regionale) Küche   | Kenntnis der heimischen, europäischen und internationalen Küche  |   | Herstellen von heimischen sowie von wesentlichen europäischen und internationalen Gerichten  |
| 11.  | Selbstständiges Bereitstellen der notwendigen Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place). Kenntnis aller Servierarten | Selbstständiges Servieren (Einstellen) von Speisen und Getränken   | Einstellung, Einrichten, Anrichten, Vorlegen und Plattenservice   | Kenntnis aller Servierarten, selbstständiges Durchführen aller Vorlegetechniken  |
| 12.  | Servieren von offenen und geschlossenen Getränken  |  | -   | -  |
| 13.  | -  | Kenntnis der verschiedenen Gläser und Besteckarten   | Kenntnis der verschiedenen Spezialgläser- und Besteckarten  |  |
| 14.  | -  | Kenntnis der verschiedenen Gedeckarten wie Frühstück, Couvert  | Selbstständiges Durchführen von verschiedenen Gedeckarten wie Frühstück, Couvert, Spezialgedecke                                |  |
| 15.  | Kenntnis über das fachgerechte Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch                       | Kenntnis über die Vorbereitungstechniken zum Flambieren, Tranchieren, Filetieren und Marinieren. Kenntnis von Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren | Selbstständiges fachgerechtes Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch. Portionieren und Verarbeiten | Durchführung der Verarbeitungstechniken Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche, soweit diese Verarbeitungstechniken vom Angebotsprogramm des Lehrbetriebes umfasst sind; in den übrigen Betrieben Kenntnis der Verarbeitungstechniken, Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche |

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre BGBl. II Nr. 178/2005 15. Juni 2005

|     |   |  |   |   |
|-----|---|--|---|---|
| 16. | -   | Kenntnis der verschiedenen Vorlegetechniken wie Gueridonservice. Kenntnis und Mitarbeit beim Gueridonservice   | Kenntnis und Mitarbeiten beim Gueridonservice. Selbstständiges Arbeiten am Gueridon   | -   |
| 17. | Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Kenntnis über das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen |  | Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher 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 |
| 18. | Grundkenntnisse über Beratungs- und Verkaufsgespräche mit dem Gast  | Allgemeines Verhalten im Gespräch mit dem Gast   | Selbstständiges Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mit dem Gast. Behandlung von Reklamationen und Beschwerden       |   |
| 19. | Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache für das Verkaufsgespräch   |  |   |   |
| 20. | Einführung in die Getränkekunde   | Kenntnis der gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen Getränke. Servieren von alkoholischen Getränken inkl. Wein und Bier. Servieren von nichtalkoholischen Getränken | Kenntnis der Getränke und deren Wirkung auf die Gesundheit  | Kenntnis der verschiedenen Getränkesorten, deren Lagerung sowie der entsprechenden Getränketemperaturen beim Lagern und Servieren   |

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre BGBl. II Nr. 178/2005 15. Juni 2005

| Pos. | 1. Lehrjahr  | 2. Lehrjahr  | 3. Lehrjahr  | 4. Lehrjahr   |
|------|--|--|--|---|
| 21.  | Kenntnis der Rezepturen von Kaffeespezialitäten  | Kenntnis von Kaffeespezialitäten. Barkunde – Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke   | Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben; Barkunde – Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails                         | Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben; Barkunde; Herstellen der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails |
| 22.  | Kenntnis über Zubereitung und Anrichten von Süß- und Mehlspeisen   | -  | Herstellen von Süß- und Mehlspeisen  | -   |
| 23.  | Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen  | Kenntnis der verschiedenen Buffetarten   | Verwerten der Abschnitte. Herstellen von kalten und warmen Vorspeisen  | -   |
| 24.  | Grundkenntnis der Rezeptkartei   | Kenntnis der Rezeptkartei  |  | -   |
| 25.  | -  | Kenntnis der Ernährungslehre und Kostformen wie Roh-, Schon-, Diät- und Vollwertkost   |  |   |
| 26.  | Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke   |  |  |   |
| 27.  | -  | Kenntnis der verschiedenen gastronomischen Veranstaltungen sowie Kenntnis über deren Planung und Durchführung  | Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen mit Hilfe aller im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel |   |
| 28.  | Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen und deren Zusammensetzung. Kenntnis der Qualitätsmerkmale von Speisen und Getränken und ihrer Wirkung auf die Gesundheit | Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge und der dazupassenden Getränke. Kenntnis über Aufbau und Funktion der Speisen- und Getränkekarte | Kenntnis der Tageskarte- und Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes  |   |

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

## Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre BGBl. II Nr. 178/2005 15. Juni 2005

| Pos. | 1. Lehrjahr   | 2. Lehrjahr   | 3. Lehrjahr  | 4. Lehrjahr   |
|------|---|---|--|---|
| 29.  | -   | Kenntnis und Mitarbeit bei der Erstellung der Getränkekarte, Speisekarte und Tageskarte sowie Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. Österr. Weinanbaugebiete) und Bierarten | Mitarbeit beim Erstellen der Speisen- und Getränke-, Tages-, sowie Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. Österr. Weinanbaugebiete ua.) und Bierarten | Erstellen einfacher schriftlicher Menüangebote  |
| 30.  | -   | -   | Beratung der Gäste aus der Speisen- und Getränkekarte unter Anwendung gängiger Verkaufstechniken   | Beratung der Gäste aus der Getränke- und Weinkarte sowie das praktische Arbeiten vor dem Gast (Präsentieren, Öffnen und Servieren)                                  |
| 31.  | Einschlägige Warenkontrolle und Warenlagerung. Unter Anleitung vergleichende Qualitätsmerkmale erkennen | Kenntnis über Einkauf und Verkauf von Waren. Kenntnis der einschlägigen Lagerverwaltung und Lagerkontrolle  | Selbstständiges Durchführen der einschlägigen Warenannahme   | Wareneinkauf, Warenverkauf (Kalkulation)  |
| 32.  | -   | Kenntnis der verschiedenen Arten der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung der EDV   | Selbstständiges Bonieren von Speisen und Getränken   | Selbstständiges Schreiben der Abrechnung; Durchführung der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung der EDV; Bedienen der elektronischen Kassensystemen |
| 33.  | -   | Mengenkalkulation, Erstellen einfacher schriftlicher Bestellungen   | Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menüs, a-la-carte Gerichte und Veranstaltungen   |   |
| 34.  | -   | -   | Kenntnis über die Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften   |   |
| 35.  | Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)   |   |  |   |
| 36.  | Kenntnis der aushangspflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften  |   |  |   |

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Gastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit 4 Jahre BGBl. II Nr. 178/2005 15. Juni 2005

| Pos | 1. Lehrjahr   | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
|-----|---|-------------|-------------|-------------|
| 37. | Kenntnis und Anwendung bürotechnischer und rechnergestützter Arbeitsmittel  |             |             |             |
| 38. | Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmittel  |             |             |             |
| 39. | Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere Mülltrennung, Entsorgung und Verwertung von alten Ölen und Fetten  |             |             |             |
| 40. | Kenntnis 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 |             |             |             |

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.