

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

BGBl. II Nr. 1093/1994 1. Jänner 1995

PRAKTISCHER TEIL

Prüfarbeit

Die Prüfarbeit hat die Zubereitung und die Materialaufstellung für ein Menü zu umfassen.

Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung, die Anforderungen der Berufspraxis und das Leistungsangebot des Lehrbetriebes eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in vier Stunden durchgeführt werden kann.

Die Prüfarbeit ist nach viereinhalb Stunden zu beenden.

Für die Bewertung der "Prüfarbeit" sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Geschmack,
2. Aussehen und Anrichten,
3. wirtschaftliches und fachliches Arbeiten,
4. Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Fachgespräch

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.

Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Demonstrationsobjekte, Arbeitsgeräte, Zeichnungen und Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind miteinzubeziehen.

Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling 15 Minuten dauern. Es ist nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüflings nicht möglich ist.

THEORETISCHE PRÜFUNG

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den Ersatz der gesamten Lehrzeit auf Grund schulmäßiger Ausbildung gemäß einer Verordnung auf Grund des § 28 des Berufsausbildungsgesetzes nachgewiesen hat.

Allgemeine Bestimmungen

Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufes möglich ist.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

BGBl. II Nr. 1093/1994 1. Jänner 1995

Die schriftlichen Arbeiten des Prüfungskandidaten sind entsprechend zu kennzeichnen.

Fachkunde

Die Fachkunde hat die stichwortartige Beantwortung je einer Frage aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Ernährungslehre,
2. Warenkunde und Lebensmittelkunde,
3. Arbeitsgeräte und -maschinen,
4. Menükunde.

Die Fachkunde kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich fünf Aufgaben zu stellen.

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 90 Minuten durchgeführt werden können.

Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Fachrechnen

Das Fachrechnen hat je eine Aufgabe aus den nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Prozentrechnungen,
2. Schlussrechnungen,
3. Einfache Kalkulation.

Das Verwenden von Rechenbehelfen ist zulässig.

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

Buchführung

Die Buchführung hat mehrere, zumindest aber fünf Buchungen von Geschäftsfällen zu umfassen.

Die Aufgabe ist so zu stellen, dass sie in der Regel in 45 Minuten durchgeführt werden kann.

Die Buchführung ist nach 60 Minuten zu beenden.

Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Anwenden der allgemeinen Lehrabschlussprüfungsordnung

Im Übrigen ist auf die Durchführung der Lehrabschlussprüfung und der Zusatzprüfung im Lehrberuf Koch/Köchin die Allgemeine Prüfungsordnung (BGBl. Nr. 170/1974) anzuwenden.