

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 104/2007 8. Mai 2007

GLIEDERUNG

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände

1. Angewandte Mathematik,
2. Fachkunde,
3. Buchführung.

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

PRAKTISCHE PRÜFUNG

Prüfarbeit

Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form eines betrieblichen Arbeitsauftrages durchzuführen. Die Prüfung hat eine gastronomische Arbeitsprobe in der Form der Bearbeitung von Arbeitsaufträgen aus den Bereichen von Küche und Service zu umfassen.

Die Arbeitsprobe hat sich auf die Zubereitung und Materialaufstellung für ein Menü, sowie nach Angabe auf die Mise en place, auf bestimmte Arbeiten vor dem Gast, auf Arbeiten an der Bar, Spezialservice und Getränke zu beziehen.

Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis jedem Prüfling eine Arbeit zu stellen, die in der Regel in sieben Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.

Die Prüfung im Gegenstand Prüfarbeit ist nach acht Arbeitsstunden zu beenden.

Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Geschmack,
2. Aussehen und Anrichten,
3. wirtschaftliches und fachliches Arbeiten,
4. Sauberkeit,
5. Geschicklichkeit,
6. fachlich richtige Ausführung,
7. Genauigkeit,
8. rationeller Arbeitsablauf.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 104/2007 8. Mai 2007

Fachgespräch

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hiebei 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. Hiebei sind Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Geräte, Bestecke, Zeichnungen oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über die fachgerechte Entsorgung sowie über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind miteinzubeziehen.

Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 25 Minuten dauern. Es ist nach 40 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 hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs 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.

Die schriftlichen Arbeiten des Prüfungskandidaten sind entsprechend zu kennzeichnen.

Angewandte Mathematik

Die Prüfung hat die Durchführung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Prozentrechnung,
2. Schlussrechnen,
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.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 104/2007 8. Mai 2007

Fachkunde

Die Prüfung im Gegenstand Fachkunde hat die stichwortartige Durchführung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Ernährungslehre,
2. Warenkunde und Lebensmittelkunde,
3. Arbeitsgeräte und Maschinen,
4. Menükunde,
5. Getränkekunde

Die Prüfung im Gegenstand Fachkunde kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich vier 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.

Wiederholung der Prüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Wenn bis zu drei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung auf die mit „Nicht genügend“ bewerteten Gegenstände zu beschränken.

Wenn mehr als drei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen.

Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifepfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung

(1) Gemäß § 4 Abs. 3 des Bundesgesetzes über die Berufsreifepfung, BGBl. I Nr. 68/1997, kann anlässlich der erfolgreichen Ablegung der Lehrabschlussprüfung in einem vierjährigen Lehrberuf zur Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifepfung angetreten werden.

(2) Die Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifepfung besteht gemäß § 3 Abs. 1 Z 4 des Bundesgesetzes über die Berufsreifepfung aus einer schriftlichen Klausurarbeit und einer mündlichen Prüfung. Sie ist mit einer Note zu beurteilen.

(3) Die Klausurarbeit ist fünfstündig. Das Thema muss aus dem Berufsfeld, einschließlich des fachlichen Umfelds, des Kandidaten stammen.

(4) Die mündliche Prüfung ist in Form einer Auseinandersetzung mit der Klausurarbeit unter Einschluss des fachlichen Umfelds auf höherem Niveau durchzuführen. Sie hat vor der gesamten Prüfungskommission stattzufinden.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf

Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 104/2007 8. Mai 2007

(5) Die Prüfungskommission für die Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung eines vierjährigen Lehrberufes oder eines modularen Lehrberufes mit vierjähriger Ausbildungszeit gemäß § 4 Abs. 3 des Bundesgesetzes über die Berufsreifeprüfung besteht aus einem fachkundigen Experten gemäß § 8a des Bundesgesetzes über die Berufsreifeprüfung als Vorsitzenden und zwei Beisitzern der Lehrabschlussprüfungskommission, die für die Durchführung der Prüfung und die Beurteilung der Leistungen als Prüfer im Sinne des § 8a des Bundesgesetzes über die Berufsreifeprüfung fungieren.

(6) Die Lehrlingsstelle hat spätestens drei Monate vor dem voraussichtlichen Prüfungstermin dem Landesschulrat gegenüber die für die Vorsitzführung in Aussicht genommene Person vorzuschlagen und den in Aussicht genommenen Prüfungstermin bekannt zu geben. Die Lehrlingsstelle hat gemeinsam mit dem Vorsitzenden unverzüglich, längstens jedoch binnen vier Wochen nach dessen Bestellung, die konkreten Prüfungstermine festzulegen.

(7) Gleichzeitig mit dem Vorschlag des für die Vorsitzführung in Aussicht genommenen fachkundigen Experten sind dem Landesschulrat die Aufgabenstellungen der schriftlichen Klausurarbeiten zu übermitteln. Die Aufgabenstellungen der mündlichen Prüfung sind dem Vorsitzenden spätestens am Prüfungstag vor Beginn der Prüfung zur Genehmigung vorzulegen.

(8) Die Beurteilung der Prüfung gemäß Abs. 2 erfolgt durch die Prüfer im Einvernehmen mit dem Vorsitzenden. Im Zweifel gibt die Stimme des Vorsitzenden den Ausschlag.

(9) Die Prüfung gemäß Abs. 2 kann anlässlich der Lehrabschlussprüfung nicht wiederholt werden. Bei Nichtbestehen erfolgt die Zulassung zur Berufsreifeprüfung nach den Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsreifeprüfung

Schluss- und Übergangsbestimmungen

Die §§ 1 bis 3 dieser Verordnung (Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau) treten mit 1. Juli 2005 in Kraft.

Die §§ 4 bis 11 dieser Verordnung (Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau) treten mit 1. Juli 2006 in Kraft.

Für Lehrlinge, die in der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann (Köchin/Restaurantfachfrau) ausgebildet werden, und die in beiden Lehrberufen zur Lehrabschlussprüfung antreten, kommen ab 1. Juli 2006 die Prüfungsbestimmungen der §§ 4 bis 12 zur Anwendung.

Entsprechend einer Vereinbarung des Lehrberechtigten und des Lehrlings können bereits bestehende Lehrverträge in der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann (Köchin/Restaurantfachfrau) bei voller Lehrzeitanrechnung auf den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau umprotokolliert werden.