

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau

BGBl. II Nr. 196/2021 30. April 2021

### Allgemeine Bestimmungen

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin die letzte Klasse der fachlichen Berufsschule positiv absolviert oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

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

Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

### Theoretische Prüfung

#### Allgemeine Bestimmungen

Die Prüfung umfasst die Gegenstände Servicemanagement und Warenwirtschaft, Serviertechniken und Gästebetreuung sowie Wirtschaftliche Kompetenz und hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

#### Servicemanagement und Warenwirtschaft

Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.
- b) den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- c) Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.
- d) Lebensmittelkennzeichnungen und die entsprechenden Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und möglichen Veränderungen von Speisen und Getränken darzustellen.

Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

#### Serviertechniken und Gästebetreuung

Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) die Zusammensetzung und Qualitätsunterschiede von vorgegebenen Getränken darzustellen.
- b) Speiseempfehlungen unter Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu geben.
- c) korrespondierende Getränke zu Speisenfolgen vorzuschlagen.

Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

#### Wirtschaftliche Kompetenz

Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau

BGBl. II Nr. 196/2021 30. April 2021

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- eine branchenspezifische Preiskalkulation für ein Menü zu erstellen.
- einen Wareneinsatz für ein Getränk zu berechnen.
- Einnahmen und Ausgaben in Form eines Kassabuchs aufzuzeichnen.
- Belege für die weitere buchhalterische Bearbeitung vorzubereiten.

Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 45 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden.

### Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

#### Prüfarbeit

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat Aufgaben aus folgenden Kompetenzbereichen zu bearbeiten:

Kompetenzbereich	Aufgabenstellung	Bewertungskriterien
1. Gästebetreuung	Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat ...	
	... auf Basis eines vorgegebenen Anlasses ein viergängiges Menü inklusive Aperitif, Digestif und korrespondierender Getränke unter Vorgaben der Prüfungskommission zu erstellen. ... eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.	- fachgerechte Menüerstellung - fachgerechte Getränkebegleitung - Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung
	... auf Basis eines vorgegebenen Anlasses nach einer zehnminütigen Vorbereitungszeit Gäste in Bezug auf das Angebot von Getränken und Speisen zu beraten und flexibel auf Wünsche zu reagieren. Dabei hat er/sie Gesprächsnotizen zu verfassen. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in zehn Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 15 Minuten zu beenden.	- strukturierter Gesprächsablauf - Festhalten von Eckdaten
	... nach Vorgabe der Prüfungskommission eine handschriftliche Gästerechnung zu erstellen. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.	- korrekte Rechnungssumme - Einhaltung der gesetzlichen Bestandteile - korrekte Einhaltung der Umsatzsteuer

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau

BGBl. II Nr. 196/2021 30. April 2021

2. Mise en Place und Service	<p>... auf Basis eines von der Prüfungskommission vorgegebenen Menüs inklusive Getränken einen Tisch für drei Personen unter Berücksichtigung der üblichen bzw. vorhandenen Tischutensilien aufzudecken und alle notwendige Serviceutensilien inklusive der gesamten Service-Mise en Place vorzubereiten.</p> <p>Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 25 Minuten zu beenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fachgerechtes Aufdecken des Tisches</li> <li>- fachgerechte Vorbereitung der Mise en Place</li> </ul>
	<p>... entsprechend der Vorgaben der Prüfungskommission das Gästeservice für zwei Personen durchzuführen. Dabei hat er/sie</p> <p>a) alkoholfreie und alkoholische Getränke einzuschenken und unter Anwendung von geeigneten Tragetechniken zu servieren und abzuservieren,</p> <p>b) das Flaschen- oder Schaumweinservice fachgerecht unter Berücksichtigung der nötigen Arbeitsabläufe durchzuführen und</p> <p>c) Speisen nach der fachlich richtigen Reihenfolge zu übernehmen und mit der richtigen Tragetechnik zu servieren und abzuservieren.</p> <p>Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 55 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 60 Minuten zu beenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice</li> <li>- fachgerechtes Weinservice</li> <li>- fachgerechte Arbeitsweise</li> </ul>
3. Speisen und Getränke	<p>...nach Wahl der Prüfungskommission folgende Getränke zuzubereiten</p> <p>a) alkoholfreies und/oder alkoholisches Mixgetränk und</p> <p>b) aktuelle Kaffee- und Heißgetränkesspezialität.</p> <p>Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 25 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anwendung der korrekten Rezeptur</li> <li>- fachgerechte Zubereitung</li> <li>- fachgerechte Anrichteweise</li> </ul>
	<p>... nach Vorgabe der Prüfungskommission und unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge zwei der folgenden Aufgaben vor der Prüfungskommission durchzuführen: Flambieren, Filetieren, Marinieren, Tranchieren oder Käseservice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fachgerechte Mise en Place</li> <li>- fachgerechte Arbeits- und Anrichteweise</li> </ul>

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau

BGBl. II Nr. 196/2021 30. April 2021

	Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 25 Minuten zu beenden	
--	---	--

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie in zwei Stunden und 40 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach drei Stunden und 15 Minuten zu beenden.

### Fachgespräch

Das Fachgespräch ist nach Beendigung der Prüfarbeit vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Im Fachgespräch ist mit Prüfungsaufgaben, die sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag beziehen, die berufliche Kompetenz des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen. Die Aufgaben sind so zu stellen, dass der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin die Möglichkeit hat, die erworbenen beruflichen Kompetenzen möglichst umfassend darzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin zu berücksichtigen.

Das Fachgespräch hat sich auf folgende Kompetenzbereiche zu erstrecken:

- a) Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
- b) Warenwirtschaft
- c) Speisen und Getränke

Zur Beurteilung des Fachgesprächs sind folgende Kriterien heranzuziehen:

- a) die fachliche Richtigkeit
- b) die Effizienz bzw. Wirtschaftlichkeit der vorgeschlagenen Lösungen

Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin zumindest 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 Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin nicht möglich ist.

### Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.