

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

BGBl. II Nr. 137/2019 1. Juni 2019

Lehrabschlussprüfung

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 theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Küchenmanagement und Warenwirtschaft, Kochtechniken und Menügestaltung sowie Wirtschaftliche Kompetenz und hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

Küchenmanagement 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) die Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereiches zu planen.
- c) Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rotissier und Pâtissier zuzuordnen.
- d) den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- e) Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.

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.

Kochtechniken und Menügestaltung

Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) anhand von verschiedenen Speisen die Anwendung von Kochverfahren sowie deren Auswirkungen auf Lebensmittel darzustellen.
- b) die in Speisen enthaltenen Allergene in Bezug auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten 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 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

BGBl. II Nr. 137/2019 1. Juni 2019

Wirtschaftliche Kompetenz

Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- eine branchenspezifische Preiskalkulation für ein Menü zu erstellen.
- einen Wareneinsatz für eine Speise zu berechnen.
- Einnahmen und Ausgaben in Form eines Kassabuchs aufzeichnen.
- 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 Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat ...	Bewertungskriterien
1. Speisenzusammenstellung und -planung	... vier viergängige Menüs, unter Vorgabe von vier verschiedenen Warenkörben mit saisonalen, regionalen Bestandteilen sowie weiterer Produkte, zu erstellen. In der Einladung zur Lehrabschlussprüfung hat die Lehrlingsstelle dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin mitzuteilen, dass vier Prüfungsmenüs, bestehend aus jeweils vier Gängen, vorzubereiten sind. Diese Menüs sind vorab an die Lehrlingsstelle zu übermitteln oder spätestens zur Prüfung mitzubringen.	- Vollständigkeit der vier Menüvorschläge - Verwendung der Produkte lt. Warenkorb - Schwierigkeitsgrad - Kreativität
2. Mise en Place	Die Prüfungskommission hat aus den vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin erstellten Menüs ein Menü auszuwählen. Hat ein Prüfungskandidat/eine Prüfungskandidatin nicht alle vier Menüs vorbereitet oder entsprechen die Menüs nicht den Anforderungen der Prüfungskommission, stellt die Prüfungskommission ein	- korrekte Mengenberechnung - Vollständigkeit der Zutaten - fachgerechte Vorbereitung des Arbeitsplatzes - Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

BGBl. II Nr. 137/2019 1. Juni 2019

	<p>Ersatzmenü zur Verfügung. Auf Basis des von der Prüfungskommission ausgewählten bzw. vorgegebenen viergängige Menüs hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin folgende Aufgaben durchzuführen:</p> <p>a) die entsprechenden Rezepturen für vier Personen zu erstellen. Kochbücher und eigene Aufzeichnungen dürfen verwendet werden. Die Verwendung von elektronischen Hilfsmitteln ist nicht erlaubt,</p> <p>b) entsprechend der Rezepturen Waren bei der Warenausgabe abzuholen und auf dem Arbeitsplatz vorzubereiten und</p> <p>c) eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen. Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden können. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.</p>	
<p>3. Lebensmittelverarbeitung und Speisenausgabe bzw. -bereitstellung</p>	<p>... auf Basis des Menüs die Speisen zuzubereiten und anzurichten. Die Prüfungskommission gibt die Anrichtezeit der einzelnen Gänge vor. Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in vier Stunden durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach vier Stunden 15 Minuten zu beenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - fachlich richtiger Umgang mit Lebensmitteln - Geschmack und Aussehen - fachgerechte Umsetzung - rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten - Hygiene und Sauberkeit - fachgerechtes Anrichten - Einhaltung der Anrichtezeiten

Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in vier Stunden 15 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach vier Stunden 45 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 Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

BGBl. II Nr. 137/2019 1. Juni 2019

Das Fachgespräch hat sich auf folgende Kompetenzbereiche zu erstrecken:

- a) Lebensmittelverarbeitung,
- b) Warenwirtschaft,
- c) Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten.

Zur Beurteilung des Fachgesprächs sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Effizienz bzw. Wirtschaftlichkeit der vorgeschlagenen Lösungen heranzuziehen.

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.

Inkrafttreten und Schlussbestimmungen

Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 betreffend die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin treten mit 1. Juni 2019 in Kraft.

Die Bestimmungen der §§ 4 bis 12 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Koch/Köchin treten mit 1. Juni 2020 in Kraft.

Die Bestimmungen der §§ 1 bis 5 sowie 17 und 18 der Koch-Ausbildungsverordnung, BGBl. Nr. 1093/1994, in der Fassung BGBl. II Nr. 177/2005, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2019 außer Kraft.

Die Bestimmungen der §§ 6 bis 14 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Koch/Köchin (Ausbildungsordnung), BGBl. Nr. 1093/1994 in der Fassung BGBl. II Nr. 177/2005, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2020 außer Kraft.

Lehrlinge, die am 31. Mai 2019 im Lehrberuf gemäß der Koch/Köchin-Ausbildungsordnung, BGBl. Nr. 1093/1994 in der Fassung BGBl. II Nr. 177/2005, ausgebildet werden, können gemäß der in Abs. 3 angeführten Ausbildungsordnung bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 4 angeführten Prüfungsordnung antreten.