

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 136/2019 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 Prüfung umfasst die Gegenstände Küchen- und Servicemanagement sowie Warenwirtschaft, Koch- und Serviertechniken sowie Wirtschaftliche Kompetenz und hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

Küchen- und Servicemanagement sowie 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.
- f) Lebensmittelkennzeichnungen und die entsprechenden Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche 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.

Koch- und Serviertechniken

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 und korrespondierende Getränke dazu zu empfehlen.
- b) die in Speisen und Getränken enthaltenen Allergene in Bezug auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten darzustellen.

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

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 136/2019 1. Juni 2019

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:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) eine branchenspezifische Preiskalkulation für ein Menü zu erstellen.
- b) einen Wareneinsatz für eine Speise und ein Getränk zu berechnen.
- c) Einnahmen und Ausgaben in Form eines Kassabuchs aufzuzeichnen.
- d) 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:

1. Speisenzusammenstellung und -planung:

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat vier dreigängige 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 sie diese vier Prüfungsmenüs, bestehend aus jeweils drei Gängen, vorbereiten müssen. Diese vier Menüs sind vorab an die Lehrlingsstelle zu übermitteln oder spätestens zur Prüfung mitzubringen.
- b) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
 - Vollständigkeit der vier Menüvorschläge
 - Verwendung der Produkte lt. Warenkorb
 - Schwierigkeitsgrad
 - Kreativität

2. Mise en Place:

- a) Auf Basis des vorhandenen Warenkorbes werden dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin von der Prüfungskommission folgende Aufgaben zur Durchführung vorgegeben:

Er/Sie hat

- aa) die entsprechenden Rezepturen laut des Warenkorbes für ein dreigängiges Menü für vier Personen zu erstellen. Kochbücher und eigene Aufzeichnungen dürfen verwendet werden. Die Verwendung von elektronischen Hilfsmitteln ist nicht erlaubt.
 - bb) entsprechend der Rezepturen Waren bei der Warenausgabe abzuholen und auf dem Arbeitsplatz vorzubereiten.
 - cc) einen Tisch für drei Personen nach einem vorgegebenen Menü inklusive Getränken unter Berücksichtigung der üblichen bzw. vorhandenen Tischutensilien aufzudecken und alle notwendigen Serviceutensilien inklusive der gesamten Service-Mise en Place vorzubereiten.
 - dd) eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen.
- b) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 136/2019 1. Juni 2019

- korrekte Mengberechnung
 - Vollständigkeit der Zutaten
 - fachgerechte Vorbereitung der Arbeitsplätze
 - fachgerechtes Aufdecken des Tisches
 - fachgerechte Vorbereitung der Mise en Place
 - Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung
- c) Die Aufgaben der Punkte aa) und bb) sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden können. Die Aufgaben sind nach 30 Minuten zu beenden. Die Aufgabe cc) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 25 Minuten zu beenden.

3. Lebensmittelverarbeitung und Getränkezubereitung:

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat auf Basis des Menüs die Speisen zuzubereiten und anzurichten. Die Prüfungskommission gibt die Anrichtezeit der einzelnen Gänge vor. Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
- fachlich richtiger Umgang mit Lebensmitteln
 - Geschmack und Aussehen
 - fachgerechte Umsetzung
 - rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten
 - Hygiene und Sauberkeit
 - fachgerechtes Anrichten
 - Einhaltung der Anrichtezeiten
- b) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat nach Wahl der Prüfungskommission ein alkoholfreies und/oder alkoholisches Mixgetränk sowie eine aktuelle Kaffee- und Heißgetränkesspezialität Getränke zuzubereiten. Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
- Anwendung der korrekten Rezeptur
 - fachgerechte Zubereitung
 - fachgerechte Anrichteweise
- c) Die Aufgabe a) ist von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in dreieinhalb Stunden durchgeführt werden kann. Die Prüfung ist nach 225 Minuten zu beenden. Die Aufgabe b) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 25 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.

4. Gästebetreuung:

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat
- aa) auf Basis eines vorgegebenen Anlasses ein viergängiges Menü inklusive Aperitif, Digestif und korrespondierender Getränke, unter Vorgaben der Prüfungskommission, zu erstellen.
 - bb) eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachgerechte Menüerstellung
- fachgerechte Getränkebegleitung
- Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung

Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 136/2019 1. Juni 2019

- b) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat 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.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- strukturierter Gesprächsablauf
- Festhalten von Eckdaten

Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in zehn Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 15 Minuten zu beenden.

- c) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat unter Vorgaben der Prüfungskommission eine handschriftliche Gästerechnung zu erstellen.

Für die Bewertung sind als Kriterien maßgebend:

- korrekte Rechnungssumme
- Einhaltung der gesetzlichen Bestandteile
- korrekte Einhaltung der Umsatzsteuer

Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.

5. Speisenausgabe und Service:

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat entsprechend der Vorgaben der Prüfungskommission das Gästeservice für zwei Personen durchzuführen. Dabei hat er/sie
- aa) alkoholfreie und alkoholische Getränke einzuschicken und unter Anwendung von geeigneten Tragetechniken zu servieren und abzuservieren.
 - bb) das Flaschen- oder Schaumweinservice fachgerecht unter Berücksichtigung der nötigen Arbeitsabläufe durchzuführen.
 - cc) Speisen nach der fachlich richtigen Reihenfolge zu übernehmen und mit der richtigen Tragetechnik zu servieren und abzuservieren.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice
- fachgerechtes Weinservice
- fachgerechte Arbeitsweise

- b) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat unter Vorgabe der Prüfungskommission und unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge zwei der folgenden Aufgaben vor der Prüfungskommission durchzuführen: Flambieren, Filetieren, Marinieren, Tranchieren oder Käseservice.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachgerechte Mise en Place
- fachgerechte Arbeits- und Anrichteweise

- c) Die Aufgabe a) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 45 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 50 Minuten zu beenden. Die Aufgabe b) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie in sechs Stunden 15 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 7 Stunden 25 Minuten zu beenden.

Fachgespräch

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

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 136/2019 1. Juni 2019

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:

1. Lebensmittelverarbeitung
2. Warenwirtschaft
3. Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
4. Abrechnung

Zur Beurteilung des Fachgesprächs sind folgende Kriterien heranzuziehen:

1. Richtigkeit
2. Effizienz bzw. Wirtschaftlichkeit der vorgeschlagenen Lösungen

Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 30 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.

Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung

Gemäß § 4 Abs. 3 des Berufsreifeprüfungsgesetzes, BGBl. I Nr. 68/1997, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 138/2017, in Verbindung mit § 22a Abs. 1 des Berufsausbildungsgesetzes kann anlässlich der erfolgreichen Ablegung der Lehrabschlussprüfung für einen Lehrberuf mit vierjähriger Ausbildungszeit zur Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung angetreten werden.

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

Die Klausurarbeit ist fünfständig. Das Thema muss aus dem Berufsfeld, einschließlich des fachlichen Umfelds, des/der Prüfungskandidaten/in stammen.

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.

Die Prüfungskommission für die Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung eines Lehrberufes mit vierjähriger Ausbildungszeit besteht aus einem/einer fachkundigen Experten/in gemäß § 8a des Berufsreifeprüfungsgesetzes als Vorsitzenden/er 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.

Die Lehrlingsstelle hat spätestens drei Monate vor dem voraussichtlichen Prüfungstermin der Bildungsdirektion 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/der Vorsitzenden unverzüglich, längstens jedoch binnen vier Wochen nach dessen Bestellung die konkreten Prüfungstermine festzulegen.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 136/2019 1. Juni 2019

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

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

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

Inkrafttreten und Schlussbestimmungen

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

Die Bestimmungen der §§ 4 bis 13 betreffend die Lehrabschlussprüfung und die Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau treten mit 1. Juni 2020 in Kraft.

Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 und 13 der Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau – Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 178/2005, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 104/2007, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2019 außer Kraft.

Die Bestimmungen der §§ 4 bis 12 der Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau – Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 178/2005, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 104/2007, betreffend die Lehrabschlussprüfung und die Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2020 außer Kraft.

Lehrlinge, die am 31. Mai 2019 im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau, BGBl. II Nr. 178/2005 in der Fassung BGBl. II Nr. 104/2007, 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.