

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf

# Systemgastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 201/2021 30. April 2021

### 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 besteht aus einem Gegenstand und hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung hat grundsätzlich computerunterstützt zu erfolgen, abgesehen von infrastrukturbedingten Ausnahmefällen.

### Berufliche Basiskompetenzen

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat zumindest fünf der folgenden Aufgaben zu bearbeiten. Er/Sie hat...

- a) den Wareneinsatz für eine Speise und ein Getränk zu berechnen.
- b) Speisenkalkulationen durchzuführen.
- c) die Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereichs oder Servicebereichs zu planen.
- d) Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (zB qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.
- e) Lebensmittelkennzeichnungen zu erkennen und die entsprechenden Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Speisen und Getränken darzustellen.
- f) die für die Tätigkeit in der Systemgastronomie relevanten Grundlagen der Ernährungslehre darzustellen.
- g) Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachliche Richtigkeit
- Vollständigkeit der Aufgabenlösung

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 120 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 150 Minuten zu beenden.

### Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Systemgastronomische Prozesse – schriftlich, Systemgastronomische Prozesse – mündlich und Beratungs- und Verkaufsgespräch.

#### Systemgastronomische Prozesse – schriftlich

Die Prüfung hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung im schriftlichen Teil hat grundsätzlich computerunterstützt zu erfolgen, abgesehen von infrastrukturbedingten Ausnahmefällen.

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf

# Systemgastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 201/2021 30. April 2021

Die Prüfung hat die Bearbeitung von kompetenzorientierten Aufgaben zu umfassen. Es sind von der Prüfungskommission zumindest zwei Aufgaben aus jedem der folgenden Bereiche zu stellen: Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat

1. Gästeservice und Sicherstellung von systemgastronomischen Prozessen
  - eine Beschwerde eines Gastes zu bearbeiten.
  - eine Tages- oder Schichtabrechnung durchzuführen und den Kassenstand in Bezug auf die von ihm/ihr verkauften Produkte zu kontrollieren.
  - eine Aufgabe im Rahmen der Planung und Organisation von Arbeitsabläufen durchzuführen (zB Checklisten erstellen oder anpassen).
  - eine Umsatz- und Gästeplanung zu analysieren und entsprechende Maßnahmen abzuleiten.
  - eine Preiskalkulation durchzuführen.
  - eine Aufgabe im Rahmen der Umsetzung von Themen, Promotions bzw. Aktionen zu bearbeiten.
  - eine Aufgabe im Rahmen der Gästebindung zu bearbeiten.
2. Warenwirtschaft
  - den Warenbestand von Getränken, Lebensmitteln oder anderen Waren zu ermitteln und die Bestellung durchzuführen.
  - den Lieferschein mit dem Bestellschein zu vergleichen und geeignete Maßnahmen bei mangelhaften Lieferungen zu ergreifen.
  - Liefer- bzw. Leistungsverzug festzustellen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen.
  - Inventurergebnisse auszuwerten und Auffälligkeiten zu erkennen.
3. Personal
  - einen Dienstplan unter Berücksichtigung des geschätzten Personalbedarfs und der rechtlichen Grundlagen zu erstellen.
  - einen Einsatzplan unter Berücksichtigung des geschätzten Personalbedarfs und der rechtlichen Grundlagen zu erstellen.
  - eine Aufgabe im Rahmen der Mitarbeiterschulung durchzuführen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- a) fachliche Richtigkeit und
- b) Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 120 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach 150 Minuten zu beenden.

### **Systemgastronomische Prozesse – mündlich**

Die Prüfung erfolgt mündlich vor der gesamten Prüfungskommission.

In der Einladung zur Lehrabschlussprüfung hat die Lehrlingsstelle dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin mitzuteilen, dass diese/r eine Aufstellung mit zumindest zehn Produkte (Speisen und/oder Getränken), die er/sie in seiner/ihrer bisherigen Berufspraxis zubereitet hat, zur Prüfung mitzubringen hat.

Aus der Aufstellung gemäß Abs. 2 wählt die Prüfungskommission ein Produkt aus. Legt ein Prüfungskandidat/eine Prüfungskandidatin keine Aufstellung vor oder entspricht diese nicht den in Abs. 2 genannten Anforderungen, wählt die Prüfungskommission ein Produkt aus.

Der/die Prüfungskandidat/in hat den Produktionsprozess eines systemgastronomischen Produkts nach Auswahl der Prüfungskommission zu präsentieren. Diese Präsentation hat folgende Punkte zu umfassen:

1. erforderliche Zutaten

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf

# Systemgastronomiefachmann/-frau

BGBl. II Nr. 201/2021 30. April 2021

2. notwendige Vorbereitungsarbeiten
3. Arbeitsschritte und -techniken für die Auf- und Zubereitung des Produkts unter Einhaltung von HACCP
4. erforderliche Geräte, Maschinen und Werkzeuge
5. Anrichteweise und Bereitstellung

Die Prüfungskommission kann Fragen zur Präsentation sowie damit in Zusammenhang stehende Aufgaben stellen. Für die Bewertung sind die fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit maßgebend.

Die Präsentation soll zumindest 10 Minuten zu dauern. Sie 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/der Prüfungskandidaten/in nicht möglich ist.

### **Beratungs- und Verkaufsgespräch**

Die Prüfung hat mündlich zu erfolgen.

Im Rahmen eines simulierten Gesprächs mit Gästen (zB Verkauf, Beratung, Reklamation) ist die berufliche Kompetenz des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin zu berücksichtigen.

Die Prüfung soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin 15 Minuten dauern. Sie 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.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- a) fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit
- b) professionelle Gesprächsführung und Kundenorientierung

### **Wiederholungsprüfung**

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

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