

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Vegetarische Kulinarik

BGBl. II Nr. 377/2024 18. Dezember 2024

Lehrabschlussprüfung

Allgemeine Bestimmungen

- § 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.
- (2) Die theoretische Prüfung ist im Regelfall vor der praktischen Prüfung abzuhalten.
- (3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn die zur Lehrabschlussprüfung antretende Person die letzte Klasse der fachlichen Berufsschule positiv absolviert oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.
- (4) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Theoretische Prüfung

§ 5. Die Prüfung besteht aus den Gegenständen „Fachkunde“ und „Betriebsorganisation“ und hat schriftlich zu erfolgen.

Gegenstand „Fachkunde“

§ 6. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln nach den HACCP- Grundsätzen sowie dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 186/2023,
2. Lebensmittelkennzeichnungen und Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Lebensmitteln und Getränken,
3. Maßnahmen zum Schutz der persönlichen Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen,
4. Kochverfahren anhand von Speisen sowie deren Anwendung und Auswirkungen auf Lebensmittel,
5. Eckpunkte einer vegetarischen und veganen Ernährung, Konsumverhalten im Alltag in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Gesundheit,
6. Nahrungsmittelunverträglichkeiten durch in Speisen enthaltenen Allergene,
7. kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Sorbets, Hauptgerichte, Käse und Alternativprodukte sowie warme und kalte Süßspeisen mit passenden Saucen, Garnituren und Beilagen und deren Zubereitung,
8. Anrichtearten von Speisen für unterschiedliche Anlässe und Veranstaltungen,
9. Konservierungsmethoden sowie deren Umsetzung,
10. zu Speisen und Speisenfolgen korrespondierende Getränke,
11. Buffetplanung, Materialbedarf und Präsentationsabläufe.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 105 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 130 Minuten zu beenden.

Gegenstand „Betriebsorganisation“

§ 7. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Abläufe im Betrieb von der Warenbestellung bis zum Verkauf nach betriebswirtschaftlichen, fachlichen und organisatorischen Kriterien,

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Vegetarische Kulinarik

BGBI. II Nr. 377/2024 18. Dezember 2024

2. EDV-unterstützte Warenwirtschaftssysteme im Bereich der Küchenorganisation,
3. Waren- und Materialbedarf für vorgegebene Speisen und Speisenfolgen,
4. Wareneinkauf unter Beachtung betriebswirtschaftlicher, regionaler und saisonaler Grundsätze,
5. Lagerarten, Lagerfunktionen und Lagerkriterien für einzelne Produktgruppen.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Praktische Prüfung

§ 8. Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände „Prüfarbeit“ und „Fachgespräch“.

Gegenstand „Prüfarbeit“

§ 9. (1) Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrages unter Einschluss von Arbeitsplanung sowie Maßnahmen zur Sicherheit, zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zum Umweltschutz und zur Qualitätskontrolle in Form von zusammenhängenden Arbeitsabläufen durchzuführen, um die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen, wobei sowohl vegetarische als auch vegane Speisen herzustellen sind.

(2) Die zur Prüfung antretende Person hat bei der Aufgabenstellung

1. auf ihr sauberes Erscheinungsbild als Fachkraft für vegetarische Kulinarik zu achten,
2. täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich Mise en Place vorzubereiten,
3. die Arbeitsschritte und die dazu notwendigen Arbeitsmittel für Arbeitstechniken wie zB Schneiden, Reiben, Pürieren, Mixen und Zubereitungsarten wie Kochen, Sieden, Blanchieren, Pochieren, Dämpfen, Schmoren, Dünsten, Braten, Sautieren, Grillen, Rösten, Backen, Frittieren, Säuern, Räuchern, Vakuumgaren, Garen in Salzkruste und Trocknen gerichtsbezogen anzuwenden,
4. Rezepte zu lesen und darin enthaltene Maß- und Masseangaben zu entnehmen und benötigte Zutaten abzumessen und auszuwiegen,
5. Rezepte zu erstellen oder abzuändern und an entsprechende Produktionsmengen anzupassen, insbesondere Maß- und Massenangaben um- bzw. hochzurechnen und bei Änderungen der Zutaten die Mengen entsprechend anzupassen,
6. Salate, Dressings oder Marinaden nach Rezept herzustellen,
7. nationale oder internationale Suppen oder Spezialsuppen vegetarisch oder vegan herzustellen oder internationale Suppen wie Minestrone, Zwiebelsuppe, Gurkenkaltschale und Gazpacho zuzubereiten,
8. die traditionelle, österreichische Küche mit in Optik, Textur und Geschmack nachempfundenen Gerichten vegan zubereiten,
9. Massen, Teige oder Cremen für süße oder pikante Speisen (Nudel-, Nockerl-, Strudel-, Germ-, Blätter- und Mürbteig, süßes Mousse, Speiseeis, klassische österreichische Mehlspeisen und Desserts) vegetarisch und/oder vegan herzustellen,
10. Speisen zu verkosten, zu verfeinern, zu vollenden und ansprechend auf Tellern, Platten oder Buffetformen anzurichten und/oder zu garnieren,
11. die verwendeten Arbeitsmittel (zB Töpfe, Kessel, Pfannen, Behälter, Schalen, Formen und Bleche, Messer, Backpinsel, Gemüsebürste, Servierzange, Kochlöffel, Quirl, Schaumkelle oder Schaumlöffel, Siebe, Mischgeräte, Wärmegeräte, Kühlgeräte, Geschirrrreinigungsgeräte, elektrische Küchenkleingeräte) sowie ihren Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche unter Beachtung der Hygiene und Reinigungspläne zu reinigen, zu desinfizieren und in Stand zu halten,
12. sicherzustellen, dass ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Vegetarische Kulinarik

BGBI. II Nr. 377/2024 18. Dezember 2024

(3) Für die Bewertung der Aufgaben sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung,
3. Hygiene und Sauberkeit,
4. wirtschaftliches Arbeiten,
5. fachgerechte Umsetzung,
6. Verwenden der richtigen Arbeitsmittel.

(4) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie in der Regel in dreieinhalb Stunden ausgeführt werden können. Die Prüfung ist nach vier Stunden zu beenden.

Gegenstand „Fachgespräch“

§ 10. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dies hat durch die Führung eines Beratungsgesprächs in möglichst lebendiger Form und mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von praxisrelevanten Situationen oder Problemen zu erfolgen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person zu berücksichtigen. Inhalte zur Sicherheit und zum Umweltschutz sind miteinzubeziehen.

(3) Das Fachgespräch soll für jede zur Prüfung antretende Person 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 der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

Wiederholungsprüfung

§ 11. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Lehrabschlussprüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Gegenstände zu prüfen.

Doppellehre

§ 12. Eine Doppellehre ist gemäß § 8 Abs. 17 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 62/2023, in der Kombination der Lehrberufe „Koch/Köchin“ und „Fachkraft für vegetarische Kulinarik“ ausgeschlossen.

Evaluierung

§ 13. Die Zweckmäßigkeit der Ausbildung im Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik ist mit wissenschaftlicher Begleitung zu evaluieren. Der Bundes-Berufsausbildungsbeirat hat bis zum 31. Dezember 2029 ein Gutachten (Befund, Motivenbericht und Schlussfolgerungen) über die Überführung in die Regelausbildung an den Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft zu erstatten. Sofern bei der Erarbeitung eines Gutachtens keine Stimmeneinhelligkeit zustande kommt, ist gemäß § 31 Abs. 7 BAG vorzugehen.