

1 THEORETISCHE PRÜFUNG

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn die Berufsschule positiv abgeschlossen wurde und das Jahres- und Abschlusszeugnis der Berufsschule an die Lehrlingsstelle übermittelt wurde.

Die theoretische Prüfung umfasst folgende Gegenstände:

- Küchen- und Servicemanagement sowie Warenwirtschaft
- Koch- und Serviertechniken
- Wirtschaftliche Kompetenz

Küchen- und Servicemanagement und Warenwirtschaft

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/Rôtissier 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.

Koch- und Serviertechniken

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.

Wirtschaftliche Kompetenz

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 aufzeichnen.
- d) Belege für die weitere buchhalterische Bearbeitung vorzubereiten.

ZEIT

T1 Koch- und Servicemanagement & Warenwirtschaft	90 - 120 min.	1:30 - 2:00 Stunden
T2 Koch- und Serviertechniken	60 - 75 min.	1:00 - 1:15 Stunden
T3 Wirtschaftliche Kompetenz	45 - 60 min.	0:45 - 1:00 Stunde
Gesamtzeit	195 - 255 min.	3:15 - 4:15 Stunden

Lernunterlagen

<https://www.lap.at/lernunterlagen/lehrberuf/restauranfachmann-frau>

KONTAKT

Julia Reumann
T 05 90 907 5511 | E julia.reumann@wkbgl.at

2 PRAKTISCHE PRÜFUNG

Die praktische Prüfung umfasst folgende Gegenstände:

- Prüfarbeit
- Fachgespräch

und findet an 2 Prüfungstagen statt.

PRÜFARBEIT KÜCHE

Die Prüfungskandidaten haben vier dreigängige Menüs inkl. Warenanforderungen, unter Vorgabe von vier verschiedenen Warenkörben mit saisonalen, regionalen Bestandteilen sowie weiterer Produkte zu erstellen. Die Allergenenverordnung ist zu berücksichtigen. Die Menüs inkl. Warenanforderungen sind spätestens 10 Tage vor der Prüfung an die Lehrlingsstelle per E-Mail an julia.reumann@wkbgl.at zu übermitteln. Unterlagen und Informationen zu den Menüs werden mit der Prüfungseinladung verschickt.

Am Prüfungstag wird das Menü bekanntgeben, welches für 4 Personen gekocht werden muss.

Dauer: mind. 4:15 Stunden - max. 4:45 Stunden

PRÜFARBEIT SERVICE

MENÜERSTELLUNG inkl. Getränkebegleitung	Vorgegebener Anlass 4 Gänge Inkl. Aperitif, Digestif, korrespondierende Getränke	mind. 15 Minuten max. 20 Minuten
VERKAUFGESPRÄCH	Vorgegebener Anlass 10 Minuten Vorbereitungszeit Speisen und Getränkeberatung, Gesprächsnotizen	mind. 10 Minuten max. 15 Minuten + 10 Minuten Vorbereitung
GÄSTERECHNUNG	Handschriftliche Rechnung erstellen	mind. 15 Minuten max. 20 Minuten
TISCH DECKEN	Vorgegebenes Menü Gesamtes Service-Mise-en- Place	mind. 20 Minuten max. 25 Minuten
GÄSTESERVICE	für 2 Personen	mind. 55 Minuten max. 60 Minuten
GETRÄNKEZUBEREITUNG	Cocktail Kaffee- und Heißgetränkesspezialität	mind. 25 Minuten max. 30 Minuten
SPEZIALSERVICE	2 der folgenden Aufgaben: Flambieren, Marinieren, Tranchieren, Käseservice	mind. 20 Minuten max. 25 Minuten

Dauer: mind. 2:40 Stunden - max. 3:15 Stunden

KONTAKT

Julia Reumann
T 05 90 907 5511 | E julia.reumann@wkbgl.at

FACHGESPRÄCH

Das Fachgespräch ist nach Beendigung der Prüfarbeit vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen und hat sich auf folgende Kompetenzbereiche zu erstrecken:

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

Die Aufgabenstellungen im Fachgespräch beziehen sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag. Dabei wird auf die Besonderheiten des Lehrbetriebs eingegangen.

Dauer: mind. 20 Minuten, max. 30 Minuten

Eine Verlängerung von max. 10 Minuten kann im Einzelfall erfolgen.

PRÜFUNGSABLAUF

Gastronomiefachmann/-frau		
07:45	Beginn Prüfung	1. Prüfungstag
08:00 - 08:30	mise en place	
12:00	Vorspeise oder Suppe fertig	
12:15	Hauptgang fertig	
12:30	Dessert fertig	
12:30 - 13:30	Nachbereitungsarbeiten	
Gastronomiefachmann/-frau		
07:45	Beginn Prüfung	2. Prüfungstag
07:45 - 12:00	Menüerstellung, Gästerechnung, Spezialservice, Getränke- empfehlung, Verkaufsgespräch	
12:00	Beginn Gästeservice	
14:00	Start Fachgespräche	

KONTAKT

Julia Reumann
T 05 90 907 5511 | E julia.reumann@wkbglld.at

3 HILFREICHE INFORMATIONEN

Elektronische Hilfsmittel (Smartphone, Smart Watch, usw.) sind nicht erlaubt!
Lebensmittelallergien müssen unverzüglich der Lehrlingsstelle bekanntgegeben werden!

KÜCHE

PERSÖNLICHE AUSTRÜSTUNG

- Messertasche inkl. Schäler
- rutschfeste Schuhe
- Berufskleidung (sauber und gebügelt)
 - Kochhose lang
 - Kochjacke
 - Kochschürze
 - Kopfbedeckung lt. HACCP
 - Halstuch ist nicht verpflichtend
- alle sichtbaren Piercings müssen abgeklebt oder entnommen werden
- kein Schmuck
- keine Uhr
- keine Kunstnägel

ERLAUBTES EQUIPEMENT

- Eieruhr
- Küchenwaage
- Sous-vide Stab
- Kleinelektrogeräte (Stabmixer oder Handmixer)
- Silikonmatten
- Quetschflasche
- Anrichteutensilien (Formen, Ringe, ...)
- iSifflasche + Patrone
- Weck-Gläser

- keine Pfannen und Töpfe
- keine Kochutensilien
- kein eigenes Porzellan

HINWEISE FÜR DIE PRÜFARBEIT

Für die Prüfarbeit stehen **keinerlei Aufgussstoffe**, wie Rindsuppe, Jus, Fond zur Verfügung. Auch Teige, Massen etc. sind selbst herzustellen.

Die **Verwendung** von **Kochbüchern**, **Rezepturen** und **eigenen Aufzeichnungen** ist erlaubt.

Die Fachverbände für Gastronomie und Hotellerie empfehlen folgende Unterlagen:

- Schulkochbücher

- Ewald Plachutta und Christoph Wagner: Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundertkochbuch. (Hrsg. von Luzia Ellert, Dorit Kittel und Johannes Kittel)

Es dürfen **ausschließlich** die **am Prüfungsort vorhandenen Lebensmittel** verwendet werden.

ACHTUNG: Alle Produkte aus dem Prüfungswarenkorb müssen in das Menü eingebaut werden!

KONTAKT

Julia Reumann

T 05 90 907 5511 | E julia.reumann@wkbgl.at

SERVICE

PERSÖNLICHE AUSTRÜSTUNG

- saubere Arbeitskleidung
 - Berufsschulkleidung oder Dienstkleidung insbesondere rutschfeste Schuhe
- Haare zusammengebunden
- keine Kunstnägel

MITZUBRINGEN IST...

- Kugelschreiber
- Korkenzieher
- Feuerzeug
- Taschentücher
- Taschenrechner (keine Smartphones, keine Smartwatches)
- Kellnerblock
- Menühülle A4 gefaltet

Dekorationsartikel für Tisch (z.B. Kerze, Tischläufer, Blumen, Dekoartikel)

Die Cocktailkarte wird mit der Prüfungseinladung verschickt und soll zur Vorbereitung für die LAP herangezogen werden.