

## 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:

- Küchenmanagement und Warenwirtschaft
- Kochtechniken und Menügestaltung
- Wirtschaftliche Kompetenz

### Küchenmanagement und Warenwirtschaft

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.
- die Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereiches zu planen.
- Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rôtissier und Pâtissier zuzuordnen.
- den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.

### Kochtechniken und Menügestaltung

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- anhand von verschiedenen Speisen die Anwendung von Kochverfahren sowie deren Auswirkungen auf Lebensmittel darzustellen.
- die in Speisen enthaltenen Allergene in Bezug auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten darzustellen.

### Wirtschaftliche Kompetenz

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.

## ZEIT

T1	Küchenmanagement & Warenwirtschaft	90 - 120 min.	1:30 - 2:00 Stunden
T2	Kochtechniken & Menügestaltung	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/koch-koechin>

## KONTAKT

Julia Reumann  
T 05 90 907 5511 | E [julia.reumann@wkbgl.at](mailto:julia.reumann@wkbgl.at)

## 2 PRAKTISCHE PRÜFUNG

Die praktische Prüfung umfasst folgende Gegenstände:

- Prüfarbeit
- Fachgespräch

### PRÜFARBEIT

Die Prüfungskandidaten haben vier viergängige 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 [julia.reumann@wkbgl.at](mailto: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

### FACHGESPRÄCH

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

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

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

**Dauer:** mind. 15 Minuten, max. 20 Minuten

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

### PRÜFUNGSABLAUF

Koch/Köchin	
07:45	Beginn Prüfung
08:00 - 08:30	Mise en Place
12:00	Vorspeise fertig
12:15	Suppe fertig
12:30	Hauptgang fertig
12:45	Dessert fertig
12:45 - 13:30	Nachbereitungsarbeiten
13:30	Start Fachgespräche

### KONTAKT

Julia Reumann  
T 05 90 907 5511 | E [julia.reumann@wkbgl.at](mailto:julia.reumann@wkbgl.at)

## 3 HILFREICHE INFORMATIONEN

Elektronische Hilfsmittel (Smartphone, Smart Watch, usw.) sind nicht erlaubt!

Lebensmittelallergien müssen unverzüglich der Lehrlingsstelle bekanntgegeben werden!

### 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
- Klein elektrogeräte (Stabmixer oder Handmixer)
- Silikonmatten
- Quetschflasche
- Anrichte utensilien (Formen, Ringe, ...)
- iSiflasche + Patrone
- Weck-Gläser
  
- keine Pfannen und Töpfe
- keine Kochutensilien
- kein eigenes Porzellan

### HINWEISE FÜR DIE PRÜFARBEIT

Für die Prüfearbeit 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](mailto:julia.reumann@wkbgl.at)