

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:

- Servicemanagement und Warenwirtschaft
- Serviertechniken und Gästebetreuung
- Wirtschaftliche Kompetenz

Servicemanagement und Warenwirtschaft

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.
- b) den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- c) Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.
- d) Lebensmittelkennzeichnungen und die entsprechenden Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und möglichen Veränderungen von Speisen und Getränken darzustellen.

Serviertechniken und Gästebetreuung

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) die Zusammensetzung und Qualitätsunterschiede von vorgegebenen Getränken darzustellen.
- b) Speiseempfehlungen unter Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu geben.
- c) korrespondierende Getränke zu Speisenfolgen vorzuschlagen.

Wirtschaftliche Kompetenz

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) eine branchenspezifische Preiskalkulation für ein Menü zu erstellen.
- b) einen Wareneinsatz für ein Getränk zu berechnen.
- c) Einnahmen und Ausgaben in Form eines Kassabuchs aufzeichnen.
- d) Belege für die weitere buchhalterische Bearbeitung vorzubereiten.

ZEIT

T1	Servicemanagement und Warenwirtschaft	90 - 120 min.	1:30 - 2:00 Stunden
T2	Serviertechniken und Gästebetreuung	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/restaurantfachmann-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

PRÜFARBEIT

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

FACHGESPRÄCH

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

- a) Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
- b) Warenwirtschaft
- 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. 15 Minuten, max. 20 Minuten

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

KONTAKT

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

PRÜFUNGSABLAUF

Restaurantfachmann/-frau	
07:45	Beginn Prüfung
07:45 - 12:00	Menüerstellung, Gästerechnung, Spezialservice, Getränkeempfehlung, Verkaufsgespräch
12:00	Beginn Gästeservice
14:00	Start Fachgespräche

3 HILFREICHE INFORMATIONEN

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

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

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)

KONTAKT

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