

Hinweise für den Benutzer

Warum dieses Themenheft geschrieben wurde

Das Themenheft dient zur **Vorbereitung** auf die mündliche Lehrabschlussprüfung.

Bei der Prüfung werden dem Kandidaten **Problemstellungen** aus der **betrieblichen Praxis** geschildert. Der Kandidat hat **Lösungsvorschläge** für die geschilderten Probleme zu entwickeln.

Neben einem **fundierten Fachwissen** sind vor allem die **Fähigkeit zu selbstständigem Arbeiten** und das **Erkennen** von **betrieblichen Abläufen** und **Zusammenhängen** für die Bewältigung der gestellten Aufgaben entscheidend.

Aufbau des Themenheftes

Das Themenheft beinhaltet die **Hauptthemen**, aus denen der Prüfer die Problemstellungen für den Lehrling entwickelt.

Bei den einzelnen Themen werden **Unterthemen** angegeben. Diese geben **stichwortartige Hinweise** auf die wesentlichen Inhalte eines Hauptthemas.

Beispielhafte Problemstellungen geben einen Überblick über mögliche Fragestellungen bei der mündlichen Prüfung.

Die **Gliederung** des Themenheftes entspricht dem Aufbau der Prüfung.

Arbeiten mit dem Themenheft

Das Themenheft beinhaltet **alle** für die Prüfung **relevanten Stoffgebiete**. Der **Prüfungskandidat** kann sich einen Überblick über die wesentlichen Themen (**Hauptthemen**) des Fachgespräches verschaffen.

Anhand der **Unterthemen** kann man erkennen, welche Bereiche für das jeweilige Thema wichtig sind.

Für den **Prüfer** bietet das Themenheft die Vorlage für die Gestaltung der mündlichen Prüfung (des Fachgespräches). Prinzipiell gilt: **Aus jedem Prüfungsgebiet** werden vom Prüfer mehrere Themenbereiche ausgewählt.

Da **jeder Lehrling** Aufgabenstellungen aus **jedem Prüfungsgebiet** zu lösen hat, ist das Durcharbeiten des **ganzen Themenheftes notwendige Voraussetzung** für das **Bestehen** der **Lehrabschlussprüfung**.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines.....	2
1.1 Berufsprofil.....	2
1.2 Empfehlung der Fachverbände Gastronomie und Hotellerie zur Abhaltung der praktischen Lehrabschlussprüfung	3
1.3 Das Fachgespräch.....	5
1.4 Tipps zur Gestaltung des Fachgesprächs	6
2 Themenliste.....	7
2.1 Arbeiten mit der Themenliste.....	7
2.2 Themenliste zu dem Gegenstand Fachgespräch	8
2.3 Beispielhafte Fragenstellungen für den Themenkomplex Hygiene	20
3 Tipps und Links	28

1 Allgemeines

1.1 Berufsprofil

Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Mitwirken bei der Kostenermittlung
2. Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen
3. Mitwirken bei der Bestellung, Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren
4. Vor- und Zubereitung der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche
 - a) Salate, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte
 - b) Teigwaren, Suppen und Saucen
 - c) Teige und Massen
 - d) kalte und warme Vorspeisen
 - e) Fische
 - f) Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel
 - g) Käsegerichte und Eierspeisen
 - h) warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen
5. Vor- und Zubereiten von Speisen für Buffets, Bankette usw.
6. Mitwirken beim Arrangieren von Buffets und Banketten sowie bei der Ausgabe von Speisen
7. Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten
8. Mitwirken bei der Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen

1.2 Empfehlung der Fachverbände Gastronomie und Hotellerie zur Abhaltung der praktischen Lehrabschlussprüfung



Prüfarbeit

1. Der Prüfungskandidat hat ein mindestens 3-gängiges Menü für 4 Personen zuzubereiten.
2. Das Menü ist von der Prüfungskommission aus den Gerichten der Bundeslandliste zusammenzustellen und dem Prüfungskandidaten am Tag der Prüfung bekannt zu geben.
3. Der Prüfungskandidat darf zur Materialanforderung jedes Fachbuch verwenden.
4. Die Vorbereitungszeit zur Prüfarbeit beträgt eine halbe Stunde.
5. Die Prüfarbeit ist gemäß § 7 Abs. 3 der Ausbildungsverordnung nach viereinhalb Stunden zu beenden.
Die Vorbereitungszeit, das Gästeservice bzw. das Zusammenräumen sind kein Teil der Prüfarbeit, in die Prüfungszeit nicht einzuberechnen und nicht zu bewerten.
6. Im Übrigen sind die Bestimmungen der Ausbildungsverordnung (BGBl. Nr. 1093/1994) zur Abhaltung der Lehrabschlussprüfung einzuhalten.

Fachgespräch

1. Ausgangspunkt ist die praktische Tätigkeit des Lehrlings.
2. Im Fachgespräch hat die Prüfungskommission die fachliche Eignung des Kandidaten festzustellen.
3. Das Fachgespräch soll für jeden Kandidaten 15 Minuten dauern.
Es ist nach 20 Minuten zu beenden.
Eine Verlängerung um 10 Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung nicht möglich ist (§ 8 Ausbildungsverordnung).
4. Bei der Abhaltung des Fachgesprächs ist das ibw (Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft)-Themenheft anzuwenden.
5. Aus jedem Prüfungsgebiet des Themenheftes sind Themenbereiche auszuwählen, aus denen die Problemstellungen für den Lehrling entwickelt werden.
6. Zum Prüfungsgebiet Hygiene (HACCP) sind Fragen samt Lösungsvorschläge aus dem Themenkatalog zu entnehmen.
7. Im Übrigen sind die Bestimmungen der Ausbildungsverordnung (BGBl. Nr. 1093/1994) zur Abhaltung der Lehrabschlussprüfung einzuhalten.

Zusammensetzung der Prüfungskommission

(vgl. Allgemeine Lehrabschlussprüfungsordnung, BGBl. Nr. 670/1995)

§ 2

- (1) Die Prüfungskommission hat aus drei Mitgliedern zu bestehen, nämlich einem Vorsitzenden und zwei Beisitzern.
- (2) Der Vorsitzende muss
 - a) die dem betreffenden Lehrberuf entsprechenden Tätigkeiten selbständig oder als Geschäftsführer oder Filialgeschäftsführer ausüben und zur Ausbildung von Lehrlingen befugt sein oder
 - b) in dem betreffenden Lehrberuf die Lehrabschlussprüfung erfolgreich abgelegt oder eine facheinschlägige schulmäßige Ausbildung im Sinne des § 34a BAG abgeschlossen haben, ständig mit der Unterweisung von Lehrlingen beauftragt und in dieser Eigenschaft seit mindestens drei Jahren tätig sein (§ 22 Abs. 2 BAG).
- (3) Einer der Beisitzer muss
 - a) die dem betreffenden Lehrberuf entsprechenden Tätigkeiten selbständig oder als Geschäftsführer oder Filialgeschäftsführer ausüben und zur Ausbildung von Lehrlingen befugt sein oder
 - b) in dem betreffenden oder in einem mit ihm verwandten Lehrberuf die Lehrabschlussprüfung erfolgreich abgelegt oder eine facheinschlägige schulmäßige Ausbildung im Sinne des § 34a BAG abgeschlossen haben, ständig mit der Unterweisung von Lehrlingen beauftragt und in dieser Eigenschaft seit mindestens drei Jahren tätig sein (§ 22 Abs. 2 BAG).
- (4) Der andere Beisitzer muss mindestens 21 Jahre alt, mindestens vier Jahre im betreffenden Lehrberuf tätig gewesen sein und in dem betreffenden oder in einem mit ihm verwandten Lehrberuf die Lehrabschlussprüfung abgelegt oder eine facheinschlägige schulmäßige Ausbildung im Sinne des § 34a BAG abgeschlossen haben (§ 22 Abs. 3 BAG).
- (5) Im Einzelfall sind von der Prüfertätigkeit ausgeschlossen:
 1. der Lehrberechtigte, der gewerberechtliche Geschäftsführer und der Arbeitgeber des Prüflings,
 2. der Ausbilder des Prüflings,
 3. Personen, die mit dem Prüfling verwandt oder verschwägert sind,
 4. Personen, die in der gleichen Betriebsabteilung wie der Prüfling beschäftigt sind,
 5. Personen, bei denen sonstige wichtige Gründe vorliegen, die geeignet sind, ihre volle Unbefangenheit in Zweifel zu ziehen.
 6. Ob Ausschließungsgründe für Prüfer vorliegen, ist nach Tunlichkeit von der Lehrlingsstelle, spätestens aber vor Beginn der Prüfung vom Vorsitzenden der Prüfungskommission zu prüfen und festzustellen.

Links:

<http://www.hotelverband.at>

<http://www.diegastronomie.at>

1.3 Das Fachgespräch

Inhalt

Ausgangspunkt ist die **praktische** Tätigkeit des Lehrlings.

In einem „lebendigen“ Prüfungsgespräch hat die gesamte Prüfungskommission die fachliche Eignung des Kandidaten festzustellen.

Auch sind Demonstrationsobjekte, Arbeitsgeräte, Zeichnungen und Schautafeln zu verwenden. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind in das Gespräch mit einzubeziehen.

Dauer

Das Fachgespräch soll für jeden Kandidaten **15 Minuten** dauern.

Es ist nach 20 Minuten zu beenden.

Eine Verlängerung um 10 Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung nicht möglich ist.

1.4 Tipps zur Gestaltung des Fachgesprächs

Sehr geehrter Prüfer, sehr geehrte Prüferin!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Reihe von Themen, die Ihnen als Gerüst und Leitfaden zur Gestaltung des Fachgesprächs dienen sollen. Die Themen sind vier Prüfungsgebieten zugeordnet:

- **Waren- und Speisenkunde**
- **Küchenorganisation und Menügestaltung**
- **Hygiene**
- **Sicherheit und Umweltschutz**

Der Lehrling soll Ihnen im Fachgespräch einen Überblick über sein praktisches Wissen geben. Es empfiehlt sich daher, aus jedem Prüfungsgebiet ein Thema auszuwählen.

Beispielhafter Aufbau des Fachgesprächs für einen Kandidaten

Prüfungsgebiet	Thema	Unterthemen	Einstiegsfragen in das Prüfungsgespräch
Waren- und Speisenkunde	Wild und Wildgeflügel und Speisen vom Wild	Aufteilung, Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile; Qualitätsbestimmung, Lagerung, Konservierung, Wildhandelsverordnung, Frischekennzeichnung von Wildgeflügel, Portionsmengen, Beilagen zu Wildgerichten	Ihr Lehrbetrieb veranstaltet in nächster Zeit Wildwochen. Unterbreiten Sie Ihrem Vorgesetzten Vorschläge für mögliche Gerichte aus dem Rehrücken und Rehschlegel.
Küchenorganisation und Menükunde	Menüzusammenstellung für besondere Anlässe	Menüzusammenstellung für Anlässe wie Hochzeiten, Betriebsfeiern etc.	Ein Gast wird im nächsten Mai heiraten. Er bittet Sie, ihm einen Vorschlag für ein Hochzeitsmenü zu unterbreiten. Da er und seine zukünftige Frau noch studieren, stehen ihnen nur begrenzte finanzielle Mittel zur Verfügung. Was werden Sie noch von Ihrem Gast wissen wollen und welches Menü werden Sie ihm vorschlagen?
Hygiene	persönliche Hygiene: Pflege der Hände	Wichtigkeit sauberer Hände: Wann Händewaschen? Wie Händewaschen?	Ihr Kollege hat gerade die Fische für das Mittagsmenü filetiert. Er geht zum Waschbecken und wäscht sich die Hände mit kaltem Wasser. Was werden Sie ihm zu bedenken geben?
Sicherheit und Umweltschutz	Entsorgung von Abfällen	Entsorgung folgender Abfälle: ➤ verschiedene Speisen- und Gemüseabfälle ➤ Fette ➤ Problemstoffe	Sie erhalten den Auftrag, das Frittierfett zu wechseln. Was machen Sie mit dem alten Fett?

2 Themenliste

2.1 Arbeiten mit der Themenliste

Wie können Sie mit der Themenliste arbeiten?

Die Prüfung läuft nicht nach einem vorgegebenen „Frage-Antwort-Muster“ ab. Sie finden in der Themenliste daher auch keine ausformulierten Fragen mit Antworten.

Bei der Prüfung werden Ihnen **Problemstellungen** aus der **betrieblichen Praxis** geschildert.

Sie haben **Lösungsvorschläge** für die geschilderten Probleme zu entwickeln. Neben einem **fundierten Fachwissen** sind vor allem die **Fähigkeit zu selbständigem Arbeiten** und das **Erkennen von betrieblichen Abläufen** und **Zusammenhängen** für die Bewältigung der gestellten Aufgaben entscheidend.

Die Themenliste beinhaltet die **Hauptthemen**, aus denen der Prüfer die Problemstellungen für Sie entwickelt.

Bei den einzelnen Themen werden **Unterthemen** angegeben. Diese geben **stichwortartig Hinweise** auf die wesentlichen Inhalte eines Hauptthemas.

Arbeiten Sie die einzelnen Themen durch:

- Was weiß ich zu dem angeführten Thema und zu den aufgelisteten Unterthemen?
- Was steht darüber in meinen Berufsschulbüchern bzw. Unterlagen des Lehrbetriebs?
- Wie läuft der Sachverhalt in meinem Lehrbetrieb praktisch ab?
- Überlegen Sie sich bei jedem einzelnen Thema einen konkreten Sachverhalt

Beachten Sie besonders:

Sie werden bei der Prüfung **nicht theoretisch** über die folgenden Themen gefragt, müssen natürlich aber über ein **gefestigtes Hintergrundwissen** verfügen, **um praktisch richtig handeln** zu können.

Die folgende Themenliste ist nur eine beispielhafte Aufzählung. Für eine ausreichende Vorbereitung ziehen Sie auch Ihre Berufsschulunterlagen und betrieblichen Ausbildungsmaterialien heran.

2.2 Themenliste zu dem Gegenstand Fachgespräch

Prüfungsgebiet	Waren- und Speisenkunde
Hauptthema	Unterthemen
Schlachtfleisch	Qualitätsmerkmale in Bezug auf Fleischfarbe und Fettmenge Fleischbeschaustempel – Bedeutung für die Küche Reifezeiten einzelner Schlachtfleischarten Lagerbedingungen Konservierungsmöglichkeiten
Rind und Speisen vom Rind	Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile inkl. der Innereien Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Vorschriften bei der Be- und Verarbeitung von Faschiertem (Hackfleisch) Korrespondierende Getränke zu Speisen vom Rind
Kalb und Speisen vom Kalb	Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile inkl. der Innereien Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Korrespondierende Getränke zu Speisen vom Kalb
Schwein und Speisen vom Schwein	Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile inkl. der Innereien Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Vorschriften bei der Be- und Verarbeitung von Faschiertem (Hackfleisch) Korrespondierende Getränke zu Speisen vom Schwein
Hammel und Lamm und Speisen von Hammel und Lamm	Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Korrespondierende Getränke zu Speisen von Hammel und Lamm
Fleisch- und Wurstwaren	Arten Verwendungsmöglichkeiten Lagerbedingungen
Mahlprodukte (Überblickswissen)	Arten Verwendung

Prüfungsgebiet	Waren- und Speisenkunde
Hauptthema	Unterthemen
Wild und Wildgeflügel und Speisen von Wild und Wildgeflügel	<ul style="list-style-type: none"> Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Wildhandelsverordnung Frischekennzeichen von Wildgeflügel Portionsmengen Beilagen zu Wildgerichten Korrespondierende Getränke zu Speisen von Wild und Wildgeflügel
(Haus)geflügel und Speisen vom (Haus)geflügel	<ul style="list-style-type: none"> Frischekennzeichen Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile inkl. der Innereien Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Hygienevorschriften (Salmonellen) Korrespondierende Getränke zu Speisen vom (Haus)geflügel
Meeresfische und Speisen von Meeresfischen	<ul style="list-style-type: none"> Arten Qualitätsbestimmung Frischekennzeichen Lagerung Konservierung Zubereitung Anrichteweise Portionsmengen Beilagen Korrespondierende Getränke zu Speisen von Meeresfischen
Süßwasserfische und Speisen von Süßwasserfischen	<ul style="list-style-type: none"> Arten Qualitätsbestimmung Frischekennzeichen Lagerung Konservierung Zubereitung Anrichteweise Portionsmengen Beilagen Korrespondierende Getränke zu Speisen von Süßwasserfischen

Prüfungsgebiet	Waren- und Speisenkunde
Hauptthema	Unterthemen
Schalen-, Weich- und Krustentiere und entsprechende Speisen	<ul style="list-style-type: none"> Frischekennzeichen Arten Qualitätsbestimmung Gerichte Lagerung Zubereitung Anrichteweise Portionsmengen Beilagen Korrespondierende Getränke zu den entsprechenden Speisen
Teige und Massen	<ul style="list-style-type: none"> Arten Grundrezepte Herstellung Lockerungsmittel Verwendung
Gemüse und seine Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> Arten Qualitätsbestimmung Lagerung Zubereitungsarten Verwendung (welches Gemüse zu welchen Speisen, in welcher Zubereitung? etc.) Portionsmengen
Obst und seine Zubereitung <i>(Überblickswissen)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Arten Qualitätsbestimmung Lagerung Zubereitung Verwendungsmöglichkeiten Portionsmengen
Hülsenfrüchte und ihre Zubereitung <i>(Überblickswissen)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Arten Zubereitung Verwendung Lagerung
Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> Arten Verwendung Lagerung
Kräuter	<ul style="list-style-type: none"> Arten Verwendung Lagerung
Pilze und Pilzgerichte	<ul style="list-style-type: none"> Arten Verwendung Umgang mit Pilzen in Bezug auf die Vor- und Zubereitung Speisepilzverordnung Lager- und Konservierungsmöglichkeiten Pilzgerichte Portionsmengen

Prüfungsgebiet	Waren- und Speisenkunde
Hauptthema	Unterthemen
Eier und Eiergerichte	Qualitätsbestimmung Verwendung Eigenschaften von Eiern in Bezug auf die Verarbeitung in der Küche Lager- und Konservierungsmöglichkeiten Hygienevorschriften (Salmonellen) Eiergerichte Portionsmengen
Milch <i>(Überblickswissen)</i>	Qualitätsfestlegung Eigenschaften Aufbewahrung
Milchprodukte – allgemein	Arten Eigenschaften Verwendung Lagerung
Butter <i>(Überblickswissen)</i>	Arten (Sorten) Qualitätsstufen Eigenschaften Verwendung Lagerung
Käse und Käsegerichte	Arten Eigenschaften Verwendung Lagerbedingungen Beigaben zu Käse Anrichteweise Korrespondierende Getränke zu Käsegerichten
Kartoffeln	Arten Eigenschaften Verwendung Lagerung
Dressings	Arten Ableitungen Herstellung Verwendung
Soßen	Arten Ableitungen Herstellung Verwendung
Marinaden	Arten Ableitungen Herstellung Verwendung
Salate	Arten Ableitungen Herstellung Verwendung

Prüfungsgebiet	Waren- und Speisenkunde
Hauptthema	Unterthemen
Pasteten	Arten Herstellung Verwendung Anrichteweise
Galantinen	Arten Herstellung Verwendung Anrichteweise
Terrinen	Arten Herstellung Verwendung Anrichteweise
Vorspeisen – allgemein	Überblick über die verschiedenen Arten Auswahl von Vorspeisen: - wann (Anlass/Saison etc.)? - welche Vorspeisen wählen?
kalte Vorspeisen	Arten Herstellung Anrichteweisen Zusammenstellung kalte Vorspeisen und übriges Menü
warme Vorspeisen (Zwischengerichte)	Arten Herstellung Anrichteweisen Zusammenstellung warme Vorspeisen und übriges Menü
Suppen	Arten Herstellung von klaren und gebundenen Suppen Suppeneinlagen Spezialsuppen Nationalsuppen kalte Suppen Kaltschalen
Sättigungsbeilagen	Arten Zubereitung Verwendung Portionsmengen
warme Süßspeisen	Arten Verwendung: Welche Süßspeise wann anbieten (Zusammenhang mit dem übrigen Menü, der Jahreszeit etc.)
Parfaits und Sorbets	Arten Herstellung Anrichteweise Speiseeisverordnung
kalte Süßspeisen	Arten Herstellung Anrichteweise nationale (österreichische) und regionale Besonderheiten

Prüfungsgebiet	Waren- und Speisenkunde
Hauptthema	Unterthemen
vegetarische Speisen	Arten Herstellung Beilagen
Kostarten für ausgewählte Personengruppen	Kostarten für ältere Menschen Kostarten für Magenkranke Kostarten für Diabetiker
Grundzubereitungsarten	Arten Einsatz
regionale Küche	Besonderheiten der regionalen Küche des Bundeslandes des Lehrlings: Speisen und ihre Zubereitungsarten
Schneidearten	Arten Einsatz
Koch- und Bratverlust	Berechnung von Koch- und Bratverlust bei Rind-, Schweine-, Kalb-, Wild- und Lammfleisch sowie bei Färschiertem
kochtechnische Hilfsmittel	Arten (z. B. Buttermischungen, Panaden, Bindemittel, Duxelles) Verwendungsmöglichkeiten

Prüfungsgebiet	Küchenorganisation und Menügestaltung
Hauptthema	Unterthemen
Küchenfachausdrücke	<p>Erklärung bzw. Übersetzung folgender Fachausdrücke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - brunoise - julienne - Rôti - Grosse pièce - Entrée - Mire poix - Bouquet garni - bardieren - bridieren - ziselieren - schröpfen - Batterie - Tranche - Escalope - Zeste - nappieren - glacieren und deglacieren - Marmite - annonceren - chemisieren - Carcasse - commis de cuisine <ul style="list-style-type: none"> - Concassé - filetieren und tranchieren - Bordure - degraissieren - Etamin - Gardemanger - Pâtissier - Grillardin - Sous-chef - Potager - Poissonier - Rôtisseur - Entremetier - Tournant - Hors d'oeuvre - Régimier - Chef de cuisine - Chef de garde - Cuisinier du personal - Légumier - Mise-en-place <p><i>Hinweis: Die oben angeführten Begriffe stellen nur eine beispielhafte Auswahl dar!</i></p>
Küchenbrigade	Begriffsklärung Großküchenbrigade und mittlere Küchenbrigade Funktion
Küchenorganisation	Küchen und deren Nebenräume Küchenhygiene – Grundlagen (Spezialthemen siehe Prüfungsgebiet Hygiene)
Küchenführung (Überblickswissen)	wirtschaftliche Küchenführung Küchenkontrolle
Küchenmaschinen	Arten Einsatz Wartung und Pflege
Kochgeräte	Arten Einsatz Wartung und Pflege
Geschirr	Arten Einsatz Pflege
Küchenwerkzeuge	Arten Einsatz Pflege

Prüfungsgebiet	Küchenorganisation und Menügestaltung
Hauptthema	Unterthemen
Menükunde – allgemein	Grundregeln der Menüerstellung Menüarten klassisches Menü
Speisekarten	Kriterien zur Erstellung einer Speisekarte Aufbau Gestaltung
Menüzusammenstellung allgemein	Zusammenstellung von 3-, 4- oder 5-gängigen Tages- oder Abendmenüs unter Berücksichtigung der Jahreszeit
Menüzusammenstellung für besondere Anlässe	Menüzusammenstellung für Anlässe wie z. B. Hochzeiten etc.
Buffet	Buffetarten Zusammenstellung

Prüfungsgebiet	Sicherheit und Umweltschutz
Hauptthema	Unterthemen
Unfallschutz bei Gasgeräten (Herden)	Kriterien für den Umgang mit Gasherden Verhalten bei ausströmendem Gas
Sturz und Fall	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren
Hantieren mit Messern	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren fachgerechter Umgang mit Messern
Hantieren mit Schneidmaschinen	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren fachgerechter Umgang mit Schneidmaschinen (Aufschnittmaschine und Faschiermaschine)
Brandursachen	mögliche Brandursachen und ihre Vermeidung
Maßnahmen bei einem Brand	mögliche Maßnahmen und ihr Einsatz Grundsatz: alarmieren, retten, löschen
Vermeidung von Unfallgefahren	Vermeidung von - Brandwunden - Schnittwunden
Erste Hilfe	Einrichtungen Maßnahmen
Abfallwirtschaft – allgemein	rechtliche Vorschriften Möglichkeiten zur Müllvermeidung und -verminderung Grundlagen der Mülltrennung
Entsorgung von Abfällen	Entsorgung folgender Abfälle: - verschiedene Speisen- und Gemüseabfälle - Fette - Kunststoffe - Einweggeschirr - Problemstoffe (z. B. Putzmittelbehälter)
Aushangpflichtige Gesetze (Überblick)	Arten und Inhalte im groben Überblick

Prüfungsgebiet	Hygiene
Hauptthema	Unterthemen
Keime – allgemein	Begriffsklärung: Was sind Keime? Arten: Bakterien, Hefen und Schimmelpilze
schädliche Keime	Arten Wann werden Keime schädlich? Einflussfaktoren für die Vermehrung von Keimen Folgen schädlicher Keime (Überblick)
Keimwachstum – Einflussfaktoren	Wirkung von <ul style="list-style-type: none"> - Temperatur - Wasser - Sauerstoff - spezifischen Umgebungsbedingungen (wie z. B. zu geringe Säuerung)
Keime – besondere Risikoprodukte	Darstellung der für Keimwachstum besonders anfälligen Produkte wie z. B. <ul style="list-style-type: none"> - rohes Fleisch, Geflügel und Fisch - ungereinigtes Gemüse - Eier - fertig zubereitete Speisen
Faktoren, die das Keimwachstum begünstigen	Darstellung der häufigen Fehler, die zur Ausbreitung von Keimen führen wie z. B. <ul style="list-style-type: none"> - falsche Lagerung der Rohstoffe und fertigen Speisen - unzureichende Kühlung von Lebensmitteln und Speisen - unzureichende Erhitzung von Speisen (unter 75° C) - mangelnde Hygiene
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime – richtige Warenanlieferung	Übernahmekontrolle: Was, wie und wann kontrollieren? Kriterien für die Kontrolle gekühlter oder tiefgekühlter Lebensmittel
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: Köhlen von Lebensmitteln	richtiges Köhlen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern richtige Köhltemperatur von Kühlschränken und Kühlräumen stichprobenartige Kontrolle der richtigen Köhltemperatur
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit gekochten Speisen	Behandlung gekochter Speisen, die nicht gleich serviert bzw. zur Ausgabe warm gehalten werden
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit kalten Speisen	Behandlung von Speisen wie Brötchen oder Puddinggerichte
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtiges Auftauen	Kriterien für das richtige Auftauen Umgang mit dem Auftausaft bei Fisch, rohem Fleisch und Geflügel Auftauen unter Hitzeeinwirkung

Prüfungsgebiet	Hygiene
Hauptthema	Unterthemen
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtige Aufbewahrung	Kriterien zur fachgerechten Lagerung von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch, Eiern sowie ungereinigtem Gemüse Verpackung und Abdeckung Verbot zur Lagerung (auch verpackter Waren) am Fußboden first in – first out Prinzip
persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Gründe für die Wichtigkeit sauberer Hände	Wichtigkeit sauberer Hände: Warum sind saubere Hände so wichtig? mögliche Folgen bei Arbeiten mit unsauberen Händen
persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Kriterien für das Händewaschen	wann Hände waschen? wie Hände waschen? wie abtrocknen?
persönliche Hygiene: Pflege der Hände – sonstige Kriterien	Pflege der Fingernägel Schmuck
persönliche Hygiene: Kleidung	Kopfbedeckung: welche Kopfbedeckung ist geeignet? übrige Kleidung: Materialien, Farben Schuhe
persönliche Hygiene: sonstige Kriterien	Verhalten in der Küche Krankheiten, die ein Fernbleiben von Lebensmitteln erfordern Medikamente in der Küche
persönliche Hygiene: Gesundheitszeugnis	Inhalt eines Gesundheitszeugnisses Personenkreis: Wer muss ein Gesundheitszeugnis haben?
Reinigung und Desinfektion: Allgemeines	Reinigungs- und Desinfektionsplan
Reinigung und Desinfektion: Arbeitsflächen, Wandteile und Fußböden	Kriterien zur Reinigung: - wie? - mit welchen Reinigungsmitteln? - mit welchen Hilfsmitteln? - wie oft? an die Reinigung anschließende Desinfektion: - wann notwendig? - wie? Aufbewahrung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
Speisenzubereitung: Allgemeines	Verarbeitung roher Lebensmittel Schmierinfektion: Begriffsklärung Gründe Verhalten, damit es zu keiner Schmierinfektion kommt
Speisenzubereitung: Bearbeitung von Eiern	richtiges Aufschlagen Eischüssel Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereiches
Speisenzubereitung: Bearbeitung von Kartoffeln	Verarbeitungskriterien, wie z. B. - Behandlung nach dem Kochen - nicht bei Zimmertemperatur stehen lassen

Prüfungsgebiet	Hygiene
Hauptthema	Unterthemen
Speisenzubereitung: Bearbeitung von Salaten	Behandlung von Salaten (z. B. Fleischsalate, Gemüsesalat mit Majonäse etc.) Möglichkeiten zum Schutz vor Keimvermehrung
Speisenzubereitung: Bearbeitung von rohem Faschierten	wann verarbeiten? Tiefkühlen von rohem Faschierten
Lebensmittelvergiftungen	häufige Arten Gründe
gesetzliche Bestimmungen: Überblick	Lebensmittelgesetz Lebensmittelkennzeichnungsgesetz Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP) Österreichisches Lebensmittelbuch
HACCP	Begriff wesentliche Regelungen im Überblick

2.3 Beispielhafte Fragenstellungen für den Themenkomplex Hygiene

Vorbemerkung

Sinn des **Themenheftes** ist es, Prüfern und Lehrlingen einen **Leitfaden** zur Führung des *Fachgesprächs*, das – wie der Name schon sagt – kein Frage-Antwort-Spiel sein soll, zu bieten. Daher werden in ein Themenheft im Regelfall keine konkreten Fragen bzw. Antworten aufgenommen.

Keine Regel ohne Ausnahme. Aufgrund der Bedeutung einer hygienischen Arbeitsweise und der strengen und exakten gesetzlichen Bestimmungen, haben wir uns entschlossen für das Prüfungsgebiet Hygiene von unseren Grundsätzen abzugehen. Im Folgenden finden Sie daher einige beispielhafte Fragestellungen und Antworten zu diesem Prüfungsgebiet.

Fragen

Aus welchen Materialien haben in Küchen, dazugehörigen Betriebsräumen, Kühl- und Tiefkühlräumen Fußböden, Wände, Decken zu bestehen?

Fußböden und Wände haben bis zu einer Höhe von ca. 2 Metern, in Vorratsräumen bis zur Höhe der gestapelten unverpackten Lebensmittel aus **abwaschbarem und desinfizierbarem Material** zu bestehen.

Die übrigen Wandflächen und Decken tragen einen hellfarbigen Anstrich, der nicht abblättert und keinen Schmutz sowie Schimmelbelag aufweist.

Beschreiben Sie kurz den Reinigungsvorgang von Räumen und deren Einrichtung.

Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit **warmem Wasser, Reinigungsmittel** (in geeigneter Konzentration) und **Hilfsmitteln**. Die manuelle Reinigung (z. B. mit Bürste oder Schwamm) kann z. B. mit der 2-Eimer-Methode oder mit Dampfstrahler (Niederdruck) erfolgen.

Es erfolgt eine **Nachspülung** mit warmem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen.

Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind, **getrocknet**.

An die Reinigung ist gegebenenfalls eine **Desinfektion** anzuschließen, z. B. sind nach der Verarbeitung von Lebensmitteln mit erhöhtem mikrobiologischen Risiko, wie bei rohem Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch oder Eiern, alle verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Geschirre zu desinfizieren.

Die Desinfektion kann bevorzugt **thermisch** (z. B. leere Lager- oder Kühlräume) mit einem Dampfstrahler, der eine Temperatur von 85° C erreicht, oder **chemisch** erfolgen.

Für die chemische Desinfektion werden Desinfektionsmittel verwendet, die **toxikologisch unbedenklich** und für den Verwendungszweck geeignet sind.

Erforderlichenfalls wird das Desinfektionsmittel von jenen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig entfernt. Soweit erforderlich wird mit Einmalhandtüchern trocken gewischt.

Für jede Küche wird ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** erstellt. Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung werden vom Betrieb Verantwortliche bestimmt.

Wie sind Geschirr, Geräte und Maschinenteile zu reinigen?

Geschirr, Geräte und Maschinenteile werden in **Geschirrspülmaschinen** mit entsprechendem Wirkungsgrad gereinigt und desinfiziert (bei einer Heißwassertemperatur von mindestens 85° C besteht eine desinfizierende Wirkung).

Sollte aus technischen Gründen nur die **manuelle Reinigung** und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen:

Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85° C zu legen. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßigerweise durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einmaltüchern trocken zu wischen.

Ist eine thermische Desinfektion, z. B. wegen der Größe der Gegenstände, nicht möglich, ist nach der Reinigung, wenn erforderlich (Reinigungs- und Desinfektionsplan) anschließend eine chemische **Wisch- oder Sprühdeseinfektion** durchzuführen.

Das Desinfektionsmittel ist erforderlichenfalls nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen.

Jedenfalls ist nach der Verarbeitung von **rohem Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch oder Eiern** nach der Reinigung eine **Desinfektion** anzuschließen.

Erläutern Sie die Reinigungsintervalle für Arbeitsflächen, Kühlschränke und Kühlräume, Tiefkühlreinrichtungen und Fußböden im Küchenbereich.

Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden, verschmutzten Wände: Reinigung nach jedem Arbeitsgang.

Kühlschränke und Kühlräume: so oft als notwendig, mindestens jedoch einmal im Monat nass

Tiefkühleinrichtungen: zumindest einmal jährlich abgetaut, gereinigt und desinfiziert

Fußböden im Küchenbereich: zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung auch mehrmals täglich, nass.

Wie sind Reinigungsgeräte und -mittel aufzubewahren?

Geräte zur Reinigung von Böden, Wänden etc. sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden **möglichst** in einem **eigenen Raum** aufbewahrt. Die Aufbewahrung kann auch in einem **eigenen Schrank** möglichst außerhalb der Arbeitsräume erfolgen. Reinigungsgeräte und -utensilien werden regelmäßig gewartet und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten.

Welche Kleidung haben in der Küche beschäftigte Personen zu tragen?

- In der Küche beschäftigte Personen tragen **saubere, kochfeste und helle Arbeitskleidung**, welche die darunter getragenen Kleidungsstücke zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist im Bedarfsfall zu wechseln. Arbeits- und Privatkleidung sind getrennt aufzubewahren.
- Es sind **saubere Arbeitsschuhe** zu tragen.
- In der Küche beschäftigte Personen tragen **Kopfbedeckungen**, die die Haare bedecken und nach Bedarf gewechselt werden.

Abgesehen von der Kleidung, welche Vorschriften der persönlichen Hygiene sind für in der Küche beschäftigte Personen noch zu beachten?

- Fingernägel sind **kurz geschnitten**, sauber gehalten und nicht lackiert.
- Während der Arbeit werden **weder Schmuck noch Armbanduhren** getragen.
- Personen mit **starken Erkältungskrankheiten im akuten Stadium** dürfen in der Küche und bei der Speisenausgabe **nicht beschäftigt** werden.
- Personen mit **über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten** wie Durchfall, Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, mit eiternden Wunden oder Verletzungen im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes werden in der Küche **nicht beschäftigt**.
- **Nicht eiternde Verletzungen** sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, fest-sitzenden Verband abzudecken und z. B. mit Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu **schützen**.
- Vor Arbeitsbeginn werden **Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife** gereinigt. In gleicher Weise werden nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit, nach der Toilettenbenutzung und nach Verrichtung von Schmutzarbeit die Hände einschließlich der Unterarme mit Seife gründlich gereinigt und allenfalls desinfiziert. Zum Trocknen der Hände und Arme sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

- In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, wird **weder geraucht** noch Tabak oder Kaugummi gekaut oder Tabak geschnupft. Es werden (ausgenommen bei akuten Notfällen) **keine Arzneimittel** eingenommen. Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind **nicht in der Küche** und den Lagerräumen aufzubewahren.

Sie nehmen Lebensmittel von zu Hause in den Betrieb mit. Wie sind diese aufzubewahren?

Lebensmittel, die nicht zur Abgabe an Gäste bestimmt sind (z. B. Lebensmittel im Eigentum von Betriebsangehörigen) sind zu **kennzeichnen** und **getrennt** von anderen Lebensmitteln aufzubewahren.

In Ihrem Lehrbetrieb muss eine Reparatur in der Küche vorgenommen werden. Welche Vorschriften hinsichtlich der Hygiene sind dabei zu beachten?

Reparaturen sind nach Möglichkeit **außerhalb der Betriebszeiten** durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vorgesorgt wird. Vor Wiederaufnahme des Betriebes wird im erforderlichen Umfang eine **Reinigung und Desinfektion** vorgenommen.

Sie sind in Ihrem Lehrbetrieb für die Übernahme von Warenlieferungen zuständig. Was müssen Sie hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften beachten?

Bei der Anlieferung werden Lebensmittel mittels **Sinnenprüfung** auf einwandfreie Beschaffenheit und auf deren Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum überprüft.

Leicht verderbliche Lebensmittel werden gekühlt bzw. tiefgekühlt angeliefert (gilt auch für den Eigentransport) und gelagert, die **Kühlkette** darf **nicht unterbrochen** werden (deklarierte Lagertemperatur beachten).

Was versteht man unter kühl lagern, gekühlt lagern und tiefgekühlt lagern?

- Unter **kühl lagern** ist eine Lagertemperatur unter **15° C, maximal 18° C** zu verstehen.
- Unter **gekühlt lagern** ist eine Lagertemperatur von **0° C bis + 4° C**, jedenfalls aber **unter + 6° C**, zu verstehen.
- Unter **tiefgekühlt lagern** ist eine Lagertemperatur von **- 18° C oder kälter** zu verstehen. Lebensmittel sind verpackt tiefgekühlt zu lagern, um eine Kontamination und Gefrierbrand zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

Was müssen Sie bei Kühleinrichtungen kontrollieren?

Bei Kühleinrichtungen sind **regelmäßig Temperaturkontrollen** durchzuführen. Die Kühleinrichtungen sind mit der **Soll-Temperatur** zu kennzeichnen.

Wie oft und wie kontrollieren Sie gelagerte leicht verderbliche Lebensmittel?

Leicht verderbliche Lebensmittel werden **täglich** bzw. **unmittelbar vor Verwendung einer Prüfung** unterzogen. Eine **Sinnenprüfung** ist in der Regel **ausreichend**. Lebensmittel, die auch nur geringfügige sinnfällige Veränderungen zeigen, werden sogleich ausgeschieden. Bei verpackten Lebensmitteln wird auf wahrnehmbare Veränderungen, wie z. B. verletzte Verpackungen, Verfärbungen oder Bombagen geachtet.

Wie achten Sie darauf, dass auch bei gekühlter Lagerung Lebensmittel sich nicht gegenseitig hygienisch beeinflussen können?

Soweit vorhanden, wäre für die Aufbewahrung von fertig zubereiteten Speisen, unverpacktem Fleisch (insbesondere rohem Geflügel und Wild) rohen Eiern sowie von Obst und Gemüse in ungereinigtem Zustand (sofern es gekühlt aufbewahrt wird) jeweils ein eigener Kühlschrank oder Kühlraum vorzusehen.

Wenn dies nicht möglich ist, wird durch eine entsprechende Verpackung, Abdeckung oder räumliche Trennung vorgesorgt, dass sich die gelagerten Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.

Wie sind rohe Eier zu lagern?

Rohe Eier sind bei einer Temperatur von **maximal + 8° C** in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern.

Was versteht man unter dem first in – first out Prinzip?

Länger lagernde Ware wird zuerst verarbeitet bzw. verbraucht.

Wie sind Öle, Fette und fette Lebensmittel bei längerer Lagerung aufzubewahren?

Öle, Fette und fette Lebensmittel werden bei längerer Lagerung unter **Sauerstoff- und Lichtabschluss** aufbewahrt.

Dürfen verpackte Lebensmittel am Fußboden gelagert werden?

Nein, Lebensmittel (auch verpackte) werden **nicht auf dem Fußboden** gelagert.

Worauf ist bei der Lagerung von Lebensmitteln auf Regalen zu achten?

- Bei der Lagerung von Lebensmitteln auf Regalen wird darauf geachtet, dass **keine Verschmutzung** der in den unteren Etagen gelagerten Lebensmittel durch darüber gelagerte Lebensmittel oder darauf gestellte Behältnisse stattfindet.
- Regale werden so ausgeführt und montiert, dass eine **ordnungsgemäße Reinigung** möglich ist.

Wie haben Sie ausgeschiedene Ware bzw. Retourwaren zu lagern?

Retourwaren bzw. ausgeschiedene Ware ist **getrennt** von anderen Lebensmitteln zu lagern und unmissverständlich zu **kennzeichnen** (z. B. „Ware nicht in Verkehr“).

Nennen Sie drei Punkte, wie Kontaminationen vermieden werden können.

- Es ist darauf zu achten, dass **keine Mikroorganismen** von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden. Nach der **Bearbeitung** von **Rohware** (insbesondere von Fleisch, Geflügel, Eiern, Wild, Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem Gemüse) werden die Hände einschließlich der Unterarme **gründlich gewaschen**.
- Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden (z. B. 2-Löffel-Methode).
- **Speisenreste** von Gästen gelten als **Abfall**.

Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren: Wofür ist diese Art des Auftauens geeignet und wie erfolgt sie?

Ein Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren erfolgt vor allem bei **portionierten Lebensmitteln** oder **kleinen Fleischstücken**. Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten oder Mikrowellenherden erfolgen.

Wie werden Lebensmittel aufgetaut, die nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt werden?

- Lebensmittel, die nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt werden, werden **ausschließlich** im **Kühlraum, Kühlschrank** oder im **Mikrowellenherd** aufgetaut.
- Werden tiefgekühlte, sensible Lebensmittel im Kühlschrank oder Kühllager aufgetaut, muss dies in einem Gefäß geschehen, welches den allfällig auftretenden **Auftausaft vollständig auffangen** kann. Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Dürfen Zuputzfleisch oder Fleischreste zur Herstellung von Faschiertem verwendet werden?

Nein, Faschiertes darf nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt werden.

Was müssen Sie aus hygienischer Sicht beim Aufschlagen von Eiern beachten?

Beim Aufschlagen von Eiern soll der **Einhalt** mit der **Außenseite der Schale** möglichst **nicht** in Berührung kommen. Die Eimasse ist rasch weiter zu verarbeiten.

Was ist bei der Herstellung von Panier mit Ei zu beachten?

Auch bei der Herstellung von Panier mit Ei wird auf **rascheste Verarbeitung** geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.

Selbst hergestellte Majonäse ist ausreichend zu säuern. Wie kann die Säuerung außer mit Essig noch erfolgen?

An Stelle von Essig kann **Zitronensäure oder Zitronensaft** verwendet werden. Eine ausreichende Säuerung wird z. B. erreicht, wenn der Majonäse pro Eidotter 1/8 Liter Öl, ein Teelöffel (etwa 5 ml bzw. 5 g Inhalt) Zitronensaft und ein Teelöffel Senf zugesetzt werden. An Stelle von Zitronensaft kann eine 5 %ige Zitronensäurelösung verwendet werden. Bei der Herstellung von Wurst-, Fleisch- oder Gemüsesalaten mit Majonäse wird zusätzlich Zitronensaft, Zitronensäure oder Essig zugegeben.

Wie wird eine ausreichende Säuerung von Kartoffelsalat erreicht?

Eine ausreichende Säuerung von Kartoffelsalat wird bei **Zusatz von etwa 2,5 Esslöffeln eines 7,5 %igen Essigs pro Kilogramm** erreicht. Kartoffelsalat ist am Tag der Herstellung zu verbrauchen. Der pH-Wert sollte mit (einfachen und billigen) Indikatorstreifen überprüft werden.

Was ist beim Frittieren hinsichtlich der Erhitzungstemperatur zu beachten?

Beim Frittieren werden die Fette (Öle) **nicht über + 180° C erhitzt** (überhitzt). Das Frittierfett wird täglich auf seine einwandfreie Beschaffenheit geprüft. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen wird das gesamte Fett (Öl) erneuert. Vor Neubefüllung ist die Frittierwanne sorgfältig zu reinigen.

Wie sind Speisen, die zum Verzehr in warmem Zustand bestimmt sind, hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften zu behandeln?

- Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, **jedenfalls** aber bei Temperaturen **über + 75° C** gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.
- Speisen, die **nicht unmittelbar verzehrt** werden, werden **rasch auf + 4° C** abgekühlt (möglichst innerhalb von 2 Stunden) und bei dieser Temperatur gelagert.
- **Gekühlte Speisen** werden vor Abgabe **nochmals erhitzt**, wobei eine Kerntemperatur von **mindestens + 75° C** erreicht werden muss.

Wie sind Speisen, die zum Verzehr in kaltem Zustand bestimmt sind, hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften zu behandeln?

- Auf **heißem Wege hergestellte**, leicht verderbliche Speisen (z. B. Pudding, Cremen) werden **unmittelbar** nach der Herstellung **abgekühlt**.
- Auf **kaltem Wege** hergestellte Speisen werden unmittelbar nach der Herstellung **gekühlt** aufbewahrt.
- **Salate**, die an Salatbuffets länger als 2 Stunden angeboten werden, sind zu **kühlen** (nicht wärmer als + 8° C).

Wie müssen die in der Küche verwendeten Abfalleimer beschaffen sein?

Die Abfälle werden in **abgedeckten Abfalleimern** oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und **zumindest täglich** nach Arbeitsschluss aus der Küche entfernt. Die Deckel der Abfalleimer dürfen **nicht mit der Hand** betätigt werden (z. B. Fußbedienung). Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

Was ist bei der Bekämpfung von tierischen Schädlingen im Küchenbereich zu beachten?

- Die Räume sind **regelmäßig** auf Schädlingsbefall zu untersuchen, fallweise auch nachts, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können. Beim Auftreten von Schädlingen werden entsprechende Maßnahmen getroffen. Hierzu wird empfohlen, einen Schädlingskontroll- und -bekämpfungsplan zu erstellen.
- Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen **nicht auf Lebensmittel** gelangen.
- Fliegen und andere Fluginsekten werden durch **elektrische Insektenfallen** bekämpft.
- Von Schädlingen befallene Lebensmittel werden **entsorgt**.
- An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten and anderen Schädlingen vorhanden sein.

Erläutern Sie kurz, was unter dem HACCP-System zu verstehen ist.

Das **HACCP-System** (*hazard analysis and critical control point*) ist ein **vorbeugendes Sicherheitssystem**, das die Herstellung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel gewährleistet. Durch die Überwachung und Lenkung des gesamten Produktionsablaufes gilt es als die derzeit **wirkungsvollste Möglichkeit**, die mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren unter Kontrolle zu halten und zu eliminieren.

Die Einführung von Sicherheitsmaßnahmen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts umfasst mehrere Abschnitte:

- **Durchführung einer Gefahrenanalyse**

Darunter versteht man die **Auflistung möglicher Gefahren**.

Beispiel: Die wichtigste Gefahr in der Gastronomie besteht im Überleben bzw. in der Vermehrung von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen bei Geflügel).

- **Festlegung der Lenkungspunkte**

Lenkungspunkte sind **Arbeitsschritte in der Speisenproduktion**, bei denen es notwendig und möglich ist, eine Gefahr zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

Beispiel: Durch das Erhitzen von Geflügelfleisch werden Salmonellen abgetötet. Dadurch wird die Gefahr (= überlebende Salmonellen) beseitigt.

- **Festlegung von Grenzwerten bzw. Anforderungen**

An jedem Lenkungspunkt werden Grenzwerte festgelegt, die **nicht über- oder unterschritten** werden dürfen oder Anforderungen festgelegt, die erfüllt werden müssen.

Beispiel: Beim Erhitzen muss eine bestimmte Temperatur-Zeit-Relation eingehalten werden, damit Salmonellen mit Sicherheit abgetötet werden (z. B. weist Fleisch dann nicht mehr die Eigenschaften des rohen Ausgangsmaterials auf).

- **Festlegung von Verfahren zur Überwachung der Lenkungspunkte**

Die Überwachung kann durch **Beobachtung oder Messung geeigneter Parameter** (z. B. Temperatur, Zeit, pH-Wert) erfolgen. **Ziel** ist es, sicherzustellen, dass die **Grenzwerte nicht über- oder unterschritten** werden und bei Abweichungen rechtzeitig Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden können.

Beispiel: Beim Aufwallen einer Suppe ist sichergestellt, dass die erforderliche Temperatur für die Abtötung von z. B. Salmonellen erreicht ist.

- **Festlegung von Korrekturmaßnahmen**

Wird bei der Überwachung festgestellt, dass die Grenzwerte bzw. Anforderungen nicht eingehalten werden (Über- bzw. Unterschreitung), müssen Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

- **Überprüfen der Eigenkontrolle**

Das Eigenkontrollsystem ist in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse **zu überprüfen** und den aktuellen Gegebenheiten **anzupassen**.

3 Tipps und Links

Auszug aus der Prüfungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin

gesetzliche Grundlage: *BGBI Nr. 1093/94*

Gliederung der Lehrabschlussprüfung

- § 6 (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.
- (2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände
- a) Prüfarbeit,
 - b) Fachgespräch.
- (3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände
- a) Fachkunde,
 - b) Fachrechnen,
 - c) Buchführung.
- (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Koch oder den Ersatz der gesamten Lehrzeit auf Grund schulmäßiger Ausbildung gemäß einer Verordnung auf Grund des § 28 des Berufsausbildungsgesetzes nachgewiesen hat.

Praktische Prüfung Prüfarbeit

- § 7 (1) Die Prüfung hat die Zubereitung und die Materialaufstellung für ein Menü zu umfassen.
- (2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung, die Anforderungen der Berufspraxis und das Leistungsangebot des Lehrbetriebes eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in vier Stunden durchgeführt werden kann.
- (3) Die Prüfung ist nach viereinhalb Stunden zu beenden.
- (4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:
- a) Geschmack,
 - b) Aussehen und Anrichten,
 - c) wirtschaftliches und fachliches Arbeiten,
 - d) Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Fachgespräch

- § 8 (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.
- (2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (3) Die Themenstellung hat den Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Demonstrationsobjekte, Arbeitsgeräte, Zeichnungen oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind mit einzubeziehen.
- (4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten 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 des Prüflings nicht möglich ist.

Theoretische Prüfung

Allgemeine Bestimmungen

- § 9 (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufes möglich ist.
- (2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.
- (3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.
- (4) Die schriftlichen Arbeiten des Prüfungskandidaten sind entsprechend zu kennzeichnen.

Fachkunde

- § 10. (1) Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung von je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:
- a) Ernährungslehre,
 - b) Warenkunde und Lebensmittelkunde,
 - c) Arbeitsgeräte und -maschinen,
 - d) Menükunde.
- (2) Die Prüfung kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich fünf Aufgaben zu stellen.
- (3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 90 Minuten durchgeführt werden können.
- (4) Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Fachrechnen

- § 11. (1) Die Prüfung hat je eine Aufgabe aus den nachstehenden Bereichen zu umfassen:
- a) Prozentrechnungen,
 - b) Schlussrechnungen,
 - c) Einfache Kalkulation.
- (2) Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.
- (3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.
- (4) Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

Buchführung

- § 12. (1) Die Prüfung hat mehrere, zumindest aber fünf Buchungen von Geschäftsfällen zu umfassen.
- (2) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 45 Minuten durchgeführt werden können.
- (3) Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden.

Wiederholungsprüfung

- § 13. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.
- (2) Wenn bis zu drei Gegenstände mit "Nicht Genügend" bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung auf die mit "Nicht Genügend" bewerteten Gegenstände zu beschränken. Die Prüfungskommission hat in diesem Fall unter Berücksichtigung der festgestellten Mängel an Fertigkeiten und Kenntnissen festzusetzen, wann innerhalb des Zeitraums von drei bis sechs Monaten nach der nichtbestandenen Lehrabschlussprüfung frühestens die Wiederholungsprüfung abgelegt werden kann.
- (3) Wenn mehr als drei Gegenstände mit "Nicht Genügend" bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen. In diesem Fall kann die Wiederholungsprüfung frühestens sechs Monate nach der nichtbestandenen Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.

Anwenden der Allgemeinen Lehrabschlussprüfungsordnung

§ 14. Im Übrigen ist auf die Durchführung der Lehrabschlussprüfung und der Zusatzprüfung im Lehrberuf Koch die Verordnung BGBl. Nr. 170/1974 anzuwenden.

Schluss- und Übergangsbestimmungen

§ 17. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Jänner 1995 in Kraft.

(2) Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Koch, Verordnung BGBl. Nr. 328/1992 und BGBl. Nr. 438/ 1992, treten – unbeschadet § 18 Abs. 1 – mit Ablauf des 31. Dezember 1994 außer Kraft.

(3) Die Prüfungsordnung für die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Koch, BGBl. Nr. 334/1992, tritt – unbeschadet § 18 Abs. 1 – mit Ablauf des 31. Dezember 1994 außer Kraft.

§ 18. (1) Lehrlinge, die am 31. Dezember 1994, im Lehrberuf "Koch" im dritten Lehrjahr ausgebildet werden, sind bis zum Ablauf der im Lehrvertrag vereinbarten Lehrzeit nach den Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Koch, Verordnung BGBl. Nr. 328/1992, idF der Verordnung BGBl. Nr. 438/1992, auszubilden. Sie können innerhalb eines Jahres nach Lehrzeitende zur Lehrabschlussprüfung gemäß der Verordnung BGBl. Nr. 334/1992 antreten.

(2) Lehrlingen, die am 31. Dezember 1994, im Lehrberuf "Koch" im dritten Lehrjahr ausgebildet werden, jedoch durch Lehrvertragsänderung zur Ausbildung im neuen Lehrberuf "Koch" überwechseln, sind die bisher im Lehrberuf "Koch" zurückgelegten Lehrzeiten zur Gänze anzurechnen.

(3) Lehrlinge, die am 31. Dezember 1994, im Lehrberuf "Koch" im ersten oder zweiten Lehrjahr ausgebildet werden, sind nach der "Koch-Ausbildungsverordnung" weiter auszubilden.

Auszug aus der Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Koch, BGBl Nr. 093/1994