

# Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau WIEN



# Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Berufsschule für Gastgewerbe - Wien**  
Längenfeldgasse 13 - 15  
1120 Wien
- **Weidinger & Partner**  
Mexikoplatz 13-15, 1120



# Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk  
Hütteldorferstraße 7-17, 1150 Wien  
+43 1 52525 77377 - Mail: [complete@kusonline.at](mailto:complete@kusonline.at)
- WIFI Wien  
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien  
+43 1 476 77 - Mail: [kundenservice@wifiwien.at](mailto:kundenservice@wifiwien.at)
- BFI Wien  
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien  
+43 1 81178 -10100 - Mail: [information@bfi-wien.or.at](mailto:information@bfi-wien.or.at)

Lernunterlagen:



Hier können Sie [Skripten](#) für das Selbststudium kostenpflichtig erwerben.

# Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau Gliederung:

- § 5. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und eine theoretische Prüfung.
- (2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch
  - (3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachrechnen, Fachkunde und Buchführung
  - (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Restaurantfachmann/frau oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

# Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

Dieser Prüfungsteil entfällt bei Vorlage eines positiven Jahres- und Abschlusszeugnisses der Berufsschule.

**Fachrechnen**



- Prozentrechnungen
- Schlussrechnungen
- Einfache Kalkulationen

**Fachkunde**



- Ernährungslehre
- Warenkunde
- Getränkkunde
- Menükunde

**Buchführung**



- Doppelte Buchhaltung
- Buchungen

# Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfarbeit hat sich insbesondere auf die Bereiche Restaurant, Kaffeehaus, Hotel und Bar einschließlich der Ausstellung einer Gästerechnung zu erstrecken. Hierbei sind im Einzelnen folgende Fertigkeiten und Kenntnisse nachzuweisen:



- Mise en place
- Arbeiten vor dem Gast
- Flambieren
- Arbeiten an der Bar
- Spezialservice - Getränke
- Ausstellen einer Rechnung

# Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

**Lichtbildausweis**

**Arbeitskleidung** (sauber) für Restaurantfachmann/frau

Das erforderlich **Handwerkzeug für Service**

(Geschirrtücher, Korkenzieher, Zünder)

Das **Material (Getränke und Lebensmittel)** und das notwendige **Geschirr** werden von der Lehrlingsstelle bereitgestellt.

Die **Materialkosten** sind mit der Prüfungsgebühr beim **Anmeldung zur Lehrabschlussprüfung** zu bezahlen.



# Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- Geschicklichkeit
- Sauberkeit
- fachlich richtige Ausführung
- Genauigkeit
- rationeller Arbeitsablauf



## Die Note Prüfarbeit



# Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

§ 7(1) Das Fachgespräch ist vor der Prüfungskommission abzulegen.

- (2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Dabei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (3) Die Themenstellung hat den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind mit einzubeziehen.
- (4) Das Fachgespräch soll 15-20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um 10 Minuten kann im Einzelfall erfolgen.

Die Kommission besteht aus:

- 1 Vorsitzender
- 1 Beisitzer - Arbeitgeber
- 1 Beisitzer - Arbeitnehmer

# Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.

## Die Note Fachgespräch



# Prüfungstermine / Anmeldeschluss

## Prüfungstermine - Haupttermine

(vorrangig für Berufsschüler!)

- Ende Jänner/Februar (Semesterferien)
- Ende August/Anfang September (letzte Ferienwoche)

Anmeldung für Haupttermine bitte ausnahmslos bis:

- Für die Februarprüfung = 01. November
- Für die Sommerprüfung = 01. Mai

Weitere Prüfungstermine auf Anfrage!



# Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag auf eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung zu stellen

## **§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen**

- Alter: vollendetes 18. Lebensjahr
- Erwerb der erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch ausreichende Anlernzeit, praktische Tätigkeit im Ausmaß der halben Lehrzeit

## **§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen**

- Zurücklegung mindestens der halben Lehrzeit
- keine Möglichkeit, einen Lehrvertrag für restliche Lehrzeit abzuschließen

# Ansprechpartner

- **Prüfungsanmeldung**  
T 01/514 50 DW 2011 | E [lehrabschluss@wkw.at](mailto:lehrabschluss@wkw.at)
- **Prüfungsmanager**  
Denise Cerny DW 6441 | E [denise.cerny@wkw.at](mailto:denise.cerny@wkw.at)