

## Aufbau des Skriptums

### Teil A

#### Allgemeine Informationen

Aus diesem Teil ersehen Sie, welche Inhalte die Lehrabschlussprüfung umfasst.

### Teil B

#### Musterprüfarbeit

Dieser Teil beinhaltet eine **Musterprüfarbeit** samt Lösung. Sie ersehen daraus, welchen **Umfang die Prüfarbeit** bei der Lehrabschlussprüfung hat und wie die **Aufgabenstellungen formuliert** sind.

Achten Sie zunächst auf die **inhaltliche Richtigkeit**. In einem weiteren Schritt kontrollieren Sie, ob Sie mit der Ihnen bei der Prüfung zur Verfügung stehenden **Zeit** auskommen.

Außer bei den Rechenaufgaben wird bei der Musterprüfarbeit **keine komplette Musterlösung** angegeben, denn Ihre eigene Kreativität soll nicht durch vorgegebene Texte eingeschränkt werden. Anhand der Lösungshinweise können Sie aber kontrollieren, ob Sie alle inhaltlichen Anforderungen berücksichtigt haben.

### Teil C

#### Themenliste

Dieser Teil enthält eine **Themenliste** zur Vorbereitung auf die mündliche Prüfung im Gegenstand Geschäftsfall sowie für das Fachgespräch. Wie Sie mit der Themenliste arbeiten können, ist in der Einleitung angeführt. Des Weiteren können Sie diesem Teil beispielhafte **Fragen** zum Themenkomplex **HACCP** entnehmen.

### Teil D

#### Auszug aus der Prüfungsordnung

Dieser Teil enthält einen Auszug der Prüfungsordnung.

### Teil E

#### Tipps und Links

In diesem Teil finden Sie verschiedene **Tipps** und nützliche **Links**.

## Inhaltsverzeichnis

<b>A: Allgemeine Informationen .....</b>	<b>3</b>
<b>B: Musterprüfarbeit .....</b>	<b>5</b>
Angabe .....	5
Lösung .....	24
Arbeiten mit der Themenliste .....	32
Themenliste .....	33
Beispielhafte Fragen zum Themenkomplex HACCP .....	43
<b>D: Auszug aus der Prüfungsordnung .....</b>	<b>51</b>
<b>E: Tipps und Links .....</b>	<b>53</b>

## A: Allgemeine Informationen

### Übersicht: Aufbau der Lehrabschlussprüfung

<b>Lehrabschlussprüfung</b>	<b>Theoretische Prüfung</b>	Allgemeine Bestimmungen Fachkunde Fachrechnen
	<b>Praktische Prüfung</b>	Prüfarbeit Fachgespräch

Wie die Übersicht zeigt, besteht die Lehrabschlussprüfung aus einer **theoretischen** und einer **praktischen** Prüfung. Die theoretische Prüfung gliedert sich in drei Gegenstände, die **praktische Prüfung** umfasst zwei Gegenstände: **Prüfarbeit** und **Fachgespräch**.

Haben Sie die **Berufsschule positiv abgeschlossen**, brauchen Sie **nur die praktische Prüfung** ablegen. Genauere rechtliche Auskünfte erhalten Sie bei Ihrer **Lehrlingsstelle**. Die Adressen der Lehrlingsstellen finden Sie unter „Tipps und Links“.

Im Folgenden werden die Inhalte der **praktischen Lehrabschlussprüfung** kurz dargestellt:

<b>Prüfungsgegenstand</b>	<b>Prüfungsbereiche</b>	<b>Zeit</b>
<b>Prüfarbeit</b> (schriftlich)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planung eines betrieblichen Speisenangebots und Getränkeangebots</li> <li>2. Möglichkeiten der Herstellung und Zubereitung von Speisen und Getränken</li> <li>3. Personalführung und Personalplanung unter Berücksichtigung der gesetzlichen und kollektivvertraglichen Vorschriften</li> <li>4. Ermittlung des Bedarfs an Waren und Material</li> <li>5. Menüzusammenstellung</li> <li>6. Warenwirtschaft und Bestellwesen unter besonderer Berücksichtigung von zugekauften Leistungen</li> <li>7. Kostenkontrolle</li> <li>8. Marketinginstrumente, Ergebnisse von Marketingmaßnahmen und deren Bewertung, Beschwerdemanagement</li> <li>9. Zahlungsverkehr</li> <li>10. Lebensmittelhygiene, persönliche Hygiene, Hygienekontrollmaßnahmen, Qualitätsmerkmale und Qualitätskontrolle</li> <li>11. Umweltschutzmaßnahmen</li> </ol>	4 Stunden

Prüfungsgegenstand	Prüfungsbereiche	Zeit
<b>Fachgespräch</b> (mündlich)	<p>Die mündliche Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gespräches („Fachgespräch“) zu führen. Dabei wird der Lehrling mit Situationsbeschreibungen und Problemstellungen aus seiner täglichen Arbeit konfrontiert.</p> <p>Aufgabe des Lehrlings ist es, für die geschilderten Aufgabenstellungen oder beschriebenen Situationen konkrete Lösungsansätze zu entwickeln. Das Fachgespräch ist ein Gespräch unter Experten.</p> <p>Die Prüfer achten darauf, dass der Lehrling Fachausdrücke richtig verwenden und fachspezifische sowie betriebliche Zusammenhänge praxisgerecht darstellen kann. Um diese Vorgaben zu erreichen, sind Maschinen, Werkzeuge, Demonstrationsobjekte, Arbeitsbehelfe oder Schautafeln als unterstützende Materialien heranzuziehen.</p>	im Regelfall 15 Minuten

## B: Musterprüfarbeit

Angabe

Sie sind Systemgastronomiefachmann/-frau im Restaurant:

**BigBurger**  
**Systemgastro-Restaurant GmbH**  
Friedensstrasse 76  
1230 Wien  
Tel.-Nr.: 01 523 34 34, Fax: 01 523 34 33  
E-Mail: [office@bigburger.at](mailto:office@bigburger.at)  
Website: [www.bigburger.at](http://www.bigburger.at)

Firmenbuch HG Wien FN 121324g  
UID: ATU 24681357

Die folgenden Aufgaben sind unter Berücksichtigung nachstehender Angaben zu lösen:

Öffnungszeiten	täglich von 7.00 Uhr bis 01.00 Uhr
Räumlichkeiten	Wintergarten: 80 Plätze mit Bedienung First floor: 50 Plätze mit Bedienung Lounge: 60 Plätze ohne Bedienung

Lösungshinweise:

- Ihr Vorgesetzter ist Herr Gerhard Knoll.
- E-Mail-Adresse Ihres Vorgesetzten: [knoll@bigburger.at](mailto:knoll@bigburger.at)

**Heute ist der 12. Nov. 2009.**

**Führen Sie bitte die nachstehenden Arbeiten durch.**

## 1. Aufgabe

### a) Entwicklung eines Fragebogens

Um auch in der Früh und am Vormittag Ihr Lokal zu füllen, bieten Sie seit neuem auch Frühstück an.

Sie wollen nun mittels eines Fragebogens feststellen, ob die Kunden mit diesem Angebot zufrieden sind, ob sie sich wohlfühlen und ob eventuell noch Verbesserungsmöglichkeiten vorhanden sind.

Verwenden Sie dazu **Arbeitsblatt 1**.

### b) Verbesserung Ihres Angebots

Machen Sie Ihrem Vorgesetzten fünf Vorschläge, um Ihr Frühstücksservice stärker zu bewerben.

Verwenden Sie dazu **Arbeitsblatt 2**.

## Arbeitsblatt 1

### Muster für eine Fragestellung:

	Wie sind Sie allgemein mit dem neuen Frühstücksangebot zufrieden?
	<input type="radio"/> sehr zufrieden <input type="radio"/> es geht so <input type="radio"/> nicht zufrieden

Fügen Sie hier sechs Fragestellungen mit den jeweiligen Antwortmöglichkeiten ein!

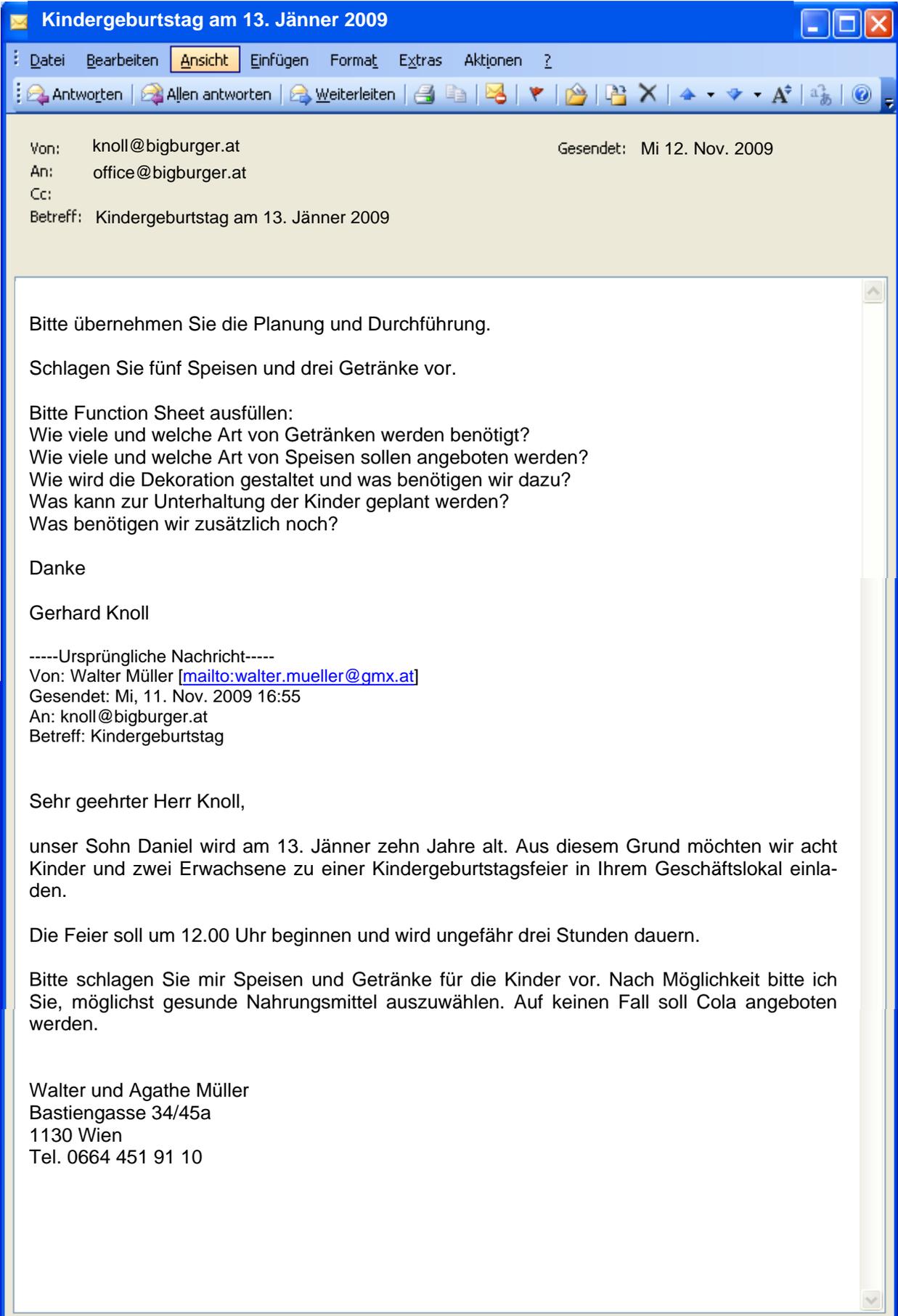
1.	
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
2.	
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
3.	
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
4.	
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
5.	
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
6.	
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

**Arbeitsblatt 2**

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

## 2. Aufgabe

Auf Ihrem Arbeitsplatz finden Sie folgende Unterlagen vor:



The screenshot shows an email client window titled "Kindergeburtstag am 13. Jänner 2009". The menu bar includes "Datei", "Bearbeiten", "Ansicht", "Einfügen", "Format", "Extras", and "Aktionen". The toolbar contains icons for "Antworten", "Allen antworten", "Weiterleiten", and other standard email actions. The email header shows it was sent on "Mi 12. Nov. 2009" to "office@bigburger.at" from "knoll@bigburger.at".

Von: knoll@bigburger.at  
An: office@bigburger.at  
Cc:  
Betreff: Kindergeburtstag am 13. Jänner 2009

Gesendet: Mi 12. Nov. 2009

Bitte übernehmen Sie die Planung und Durchführung.  
Schlagen Sie fünf Speisen und drei Getränke vor.  
Bitte Function Sheet ausfüllen:  
Wie viele und welche Art von Getränken werden benötigt?  
Wie viele und welche Art von Speisen sollen angeboten werden?  
Wie wird die Dekoration gestaltet und was benötigen wir dazu?  
Was kann zur Unterhaltung der Kinder geplant werden?  
Was benötigen wir zusätzlich noch?

Danke

Gerhard Knoll

-----Ursprüngliche Nachricht-----  
Von: Walter Müller [<mailto:walter.mueller@gmx.at>]  
Gesendet: Mi, 11. Nov. 2009 16:55  
An: knoll@bigburger.at  
Betreff: Kindergeburtstag

Sehr geehrter Herr Knoll,

unser Sohn Daniel wird am 13. Jänner zehn Jahre alt. Aus diesem Grund möchten wir acht Kinder und zwei Erwachsene zu einer Kindergeburtstagsfeier in Ihrem Geschäftslokal einladen.

Die Feier soll um 12.00 Uhr beginnen und wird ungefähr drei Stunden dauern.

Bitte schlagen Sie mir Speisen und Getränke für die Kinder vor. Nach Möglichkeit bitte ich Sie, möglichst gesunde Nahrungsmittel auszuwählen. Auf keinen Fall soll Cola angeboten werden.

Walter und Agathe Müller  
Bastiengasse 34/45a  
1130 Wien  
Tel. 0664 451 91 10

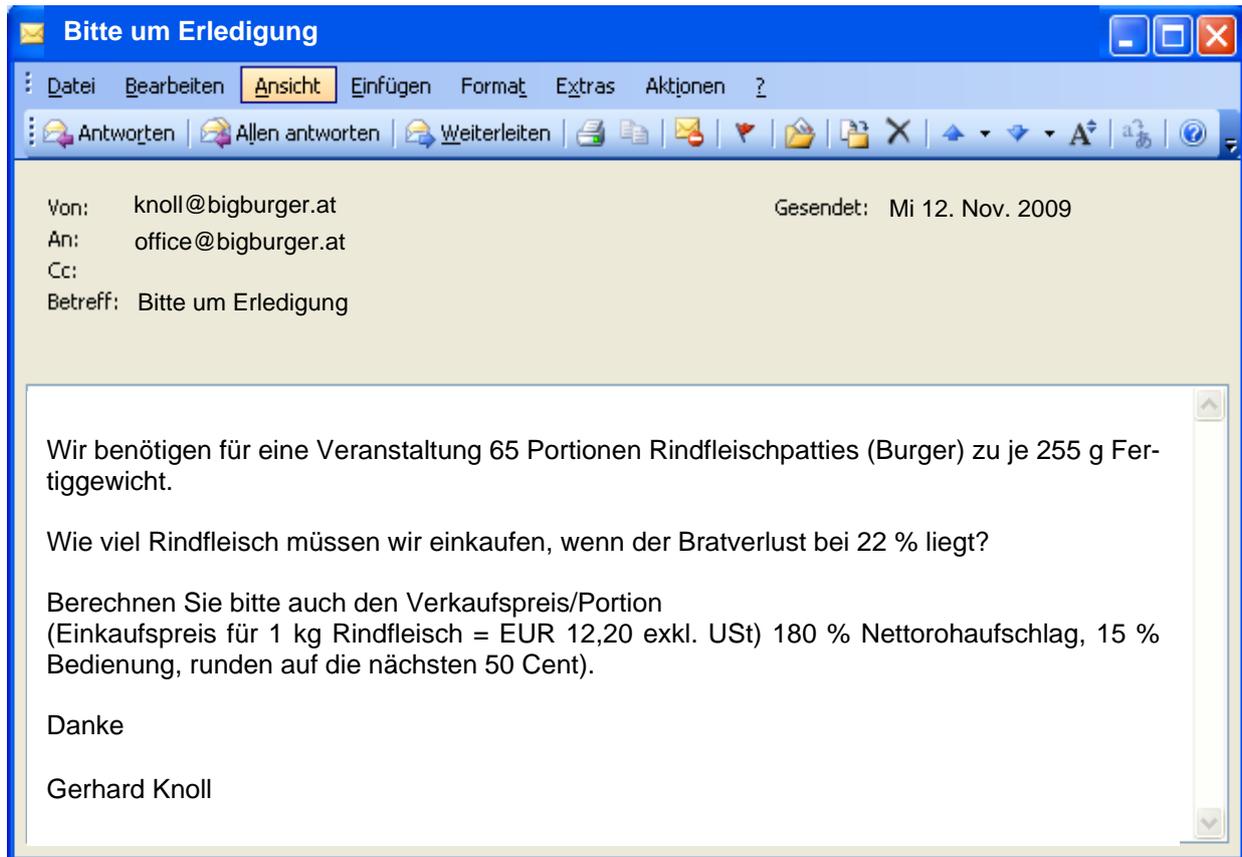
### Arbeitsblatt 3

#### Function Sheet

Veranstalter:		Art der Veranstaltung:	
Kontaktperson:		Datum:	
Rechnungsadresse:		Uhrzeit:	
TEL:		Personenzahl:	
FAX:			
E-Mail:			
Speisen: Art und Menge		Getränke: Art und Menge	
Infrastruktur:			
Dekoration			
Unterhaltung			
Sonstiges			
Aufgenommen von:			
Datum:			

### 3. Aufgabe

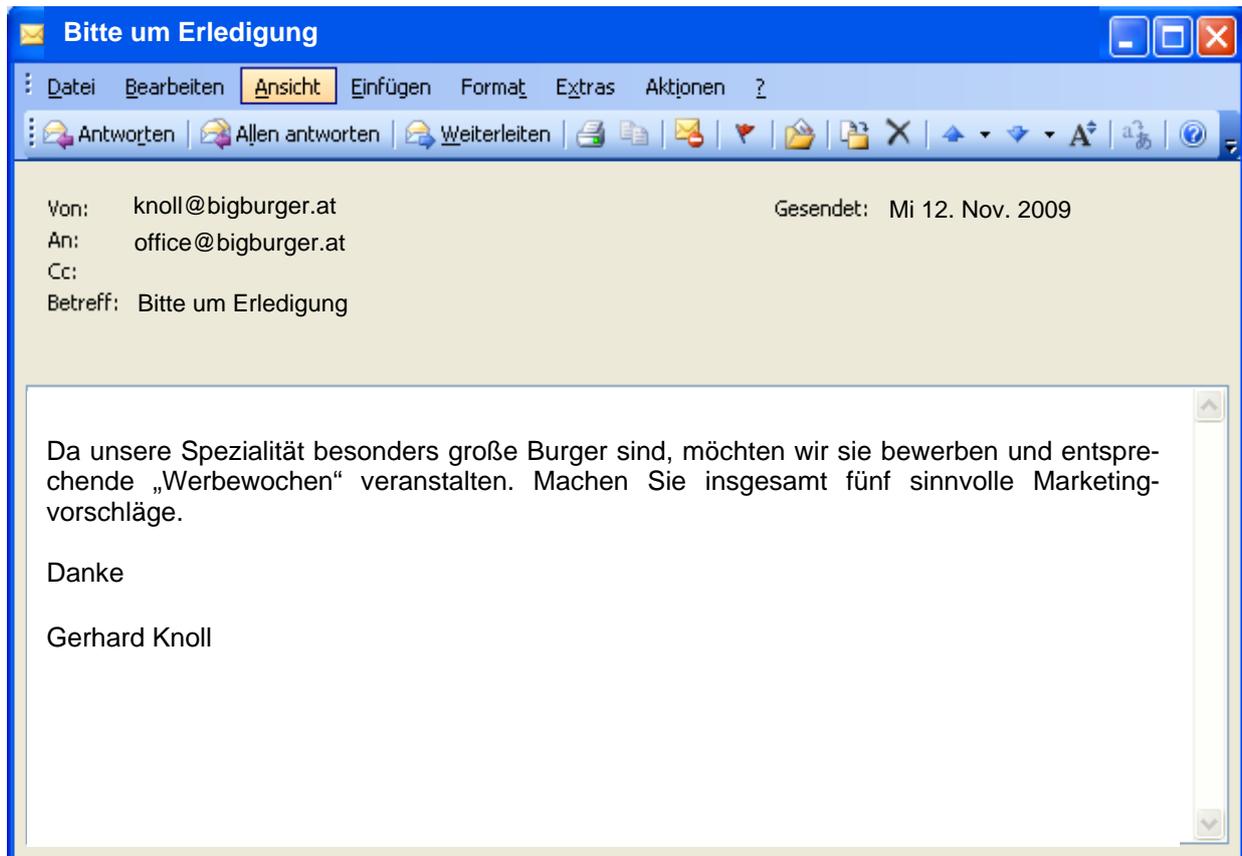
Ihnen stehen folgende Unterlagen zur Verfügung:



Lösen Sie die Aufgabe **auf diesem Blatt**.

#### 4. Aufgabe

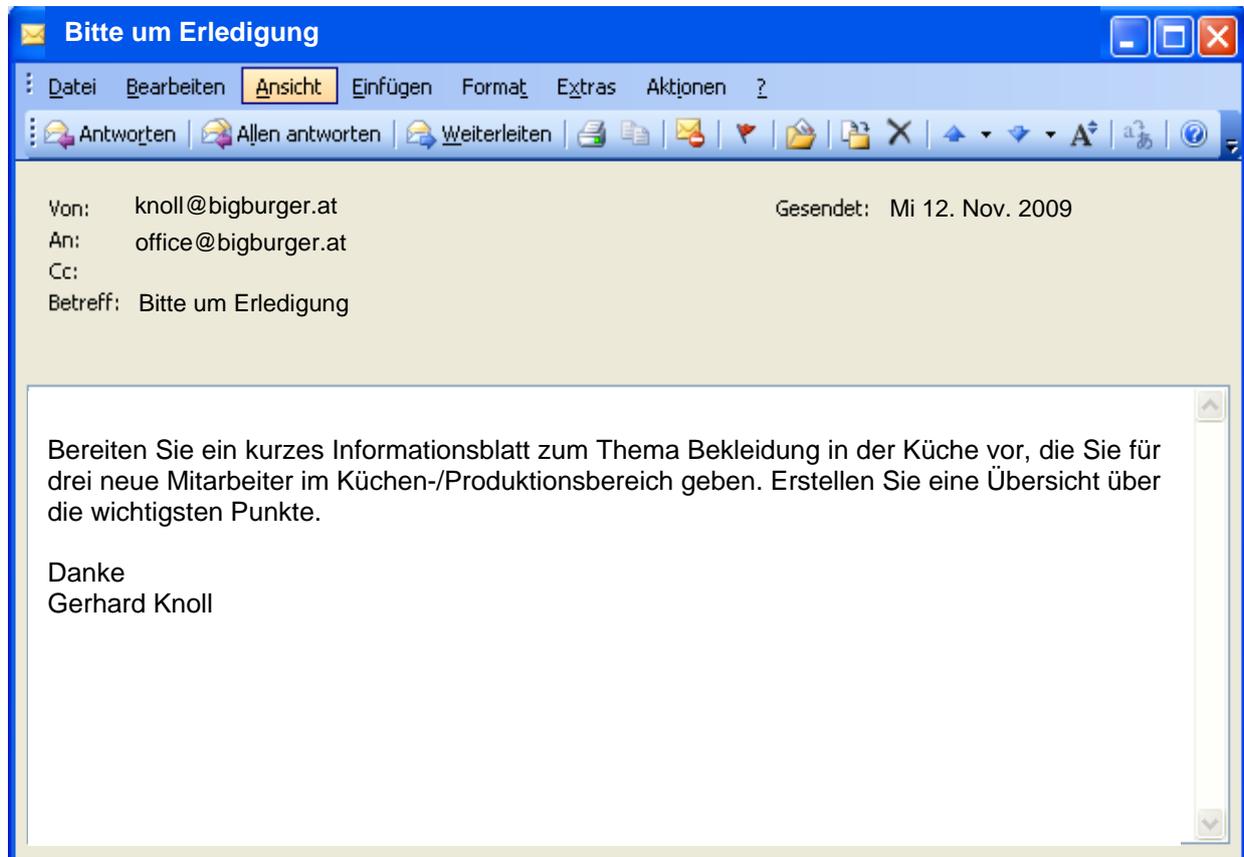
Ihnen stehen folgende Unterlagen zur Verfügung:



Lösen Sie die Aufgabe **auf diesem Blatt**.

## 5. Aufgabe

a) Informationsblatt:

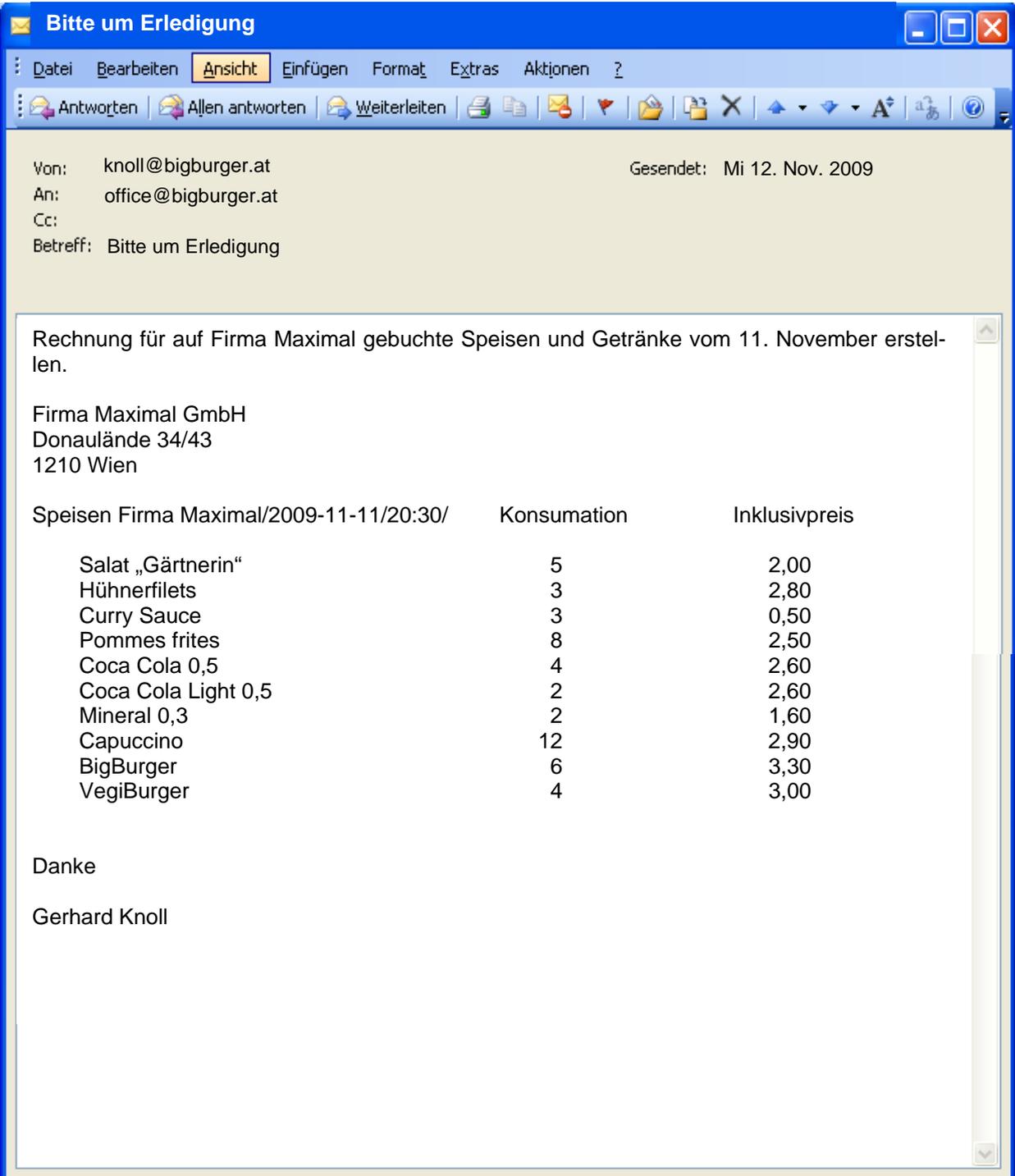


Lösen Sie die Aufgabe auf dem **Arbeitsblatt 4**.

**Arbeitsblatt 4**

## 6. Aufgabe

Ihnen stehen folgende Unterlagen zur Verfügung.



Bitte um Erledigung

Von: knoll@bigburger.at  
An: office@bigburger.at  
Cc:  
Betreff: Bitte um Erledigung

Gesendet: Mi 12. Nov. 2009

Rechnung für auf Firma Maximal gebuchte Speisen und Getränke vom 11. November erstellen.

Firma Maximal GmbH  
Donaulände 34/43  
1210 Wien

Speisen Firma Maximal/2009-11-11/20:30/	Konsumation	Inklusivpreis
Salat „Gärtnerin“	5	2,00
Hühnerfilets	3	2,80
Curry Sauce	3	0,50
Pommes frites	8	2,50
Coca Cola 0,5	4	2,60
Coca Cola Light 0,5	2	2,60
Mineral 0,3	2	1,60
Capuccino	12	2,90
BigBurger	6	3,30
VegiBurger	4	3,00

Danke

Gerhard Knoll

Zur Aufgabenlösung verwenden Sie **Arbeitsblatt 5**.

Die letzte Rechnungsnummer war 1832.

Arbeitsblatt 5

**BigBurger  
Systemgastro Restaurant GmbH**

Friedensstrasse 76  
1230 Wien  
☎ 01 523 34 34

Firma Maximal  
Donaulände 34/43  
1210 Wien

Datum der Konsumation:  
Rechnungsdatum:  
Rechnungsnummer:

RECHNUNG

SPEISEN und GETRÄNKE		USt 10 %	USt 20 %
		EUR	EUR
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	à		
	SUMME		
		↗	
		ENDSUMME EUR	
		USt	exkl. USt
		EUR	EUR
Wir danken für Ihren Besuch!	10 %		
	20 %		
	SUMME		

BigBurger Systemgastro-Restaurant GmbH, Friedensstraße 76, 1230 Wien  
 Tel: 01 523 34 34, Fax 01 512 34 24, E-Mail: office@bigburger.at, Web: www.bigburger.at  
 Bankverbindung: VB-Ost, Kto. Nr. 3378.448, BLZ 43610  
 FN: 121324g HG Wien, Gerichtsstand Wien. UID ATU 24681357

## 7. Aufgabe

Ihnen stehen folgende Unterlagen zur Verfügung:

### *Bitte um Erledigung*

Wir planen „Europäische Wochen“, bitte erstellen Sie einen Menüplan für die erste Wochenhälfte.

Danke

Knoll, 2009-11-12

Lösen Sie hier die Aufgabe:

Menü:	Montag	Dienstag	Mittwoch
Vorspeise, Suppe oder Salat			
Hauptspeise			

## 8. Aufgabe

Ihnen stehen folgende Unterlagen zur Verfügung:

### Dienstplan Servicepersonal für Dienstag, 18. November 2009

Name	Dienstzeit	Pause
Norbert	08.30 – 17.00	13.30 – 14.00
Susanna	08.30 – 17.00	14.30 – 15.00
Christian	11.00 – 19.30	15.00 – 15.30
Elisabeth	17.00 – 01.30	21.00 – 21.30
Gundula	18.00 – 24.00	
Mara	18.00 – 24.00	

**Achtung:** Im Service müssen von 09.00 bis 24.00 Uhr stets zwei Personen sein, zwischen 11.00 und 14.00 und 18.00 und 21.00 Uhr drei Personen. Öffnungszeiten: 09.00 bis 01.00 Uhr, Beginn Frühdienst 08.30 Uhr, Ende Spätdienst 01.30 Uhr.

### Was war inzwischen?

**Anrufer:** Elisabeth  
**Zeit:** 16.00  
**Nachricht aufgenommen von:** Christian  
**Notiz:** Elisabeth hat sich krank gemeldet, es wird Ersatz benötigt.

### *Bitte um Erledigung*

Dringend Ersatz für Elisabeth checken und prüfen, ob Dienstplan auch sonst ok geht.

Danke Knoll

### Servicepersonal November 2009

Name	Telefon	Wichtiges für den Dienstplan
Gruber Susanna	0699 10 68 79 81	Urlaub ab 17. Nov. bis 1. Dez.
Hufnagl Norbert	0699 10 43 89 21	Bundesheerübung ab 30. Nov.
Neuberger Gundula	0664 1934 00 88	Jugendliche
Neumann Christian	0664 32 31 58 12	
Schwarzmayr Elisabeth	0699 11 75 93 89	
Tragschitz Mara	0664 39 71 91 35	
Weintritt Felix	0699 12 97 31 45	Lehrling, 16 Jahre
Zakall Michael	0676 28 82 27 63	

a) Wen werden Sie anrufen? Begründen Sie Ihre Entscheidung.

b) Entspricht der Dienstplan sonst den gesetzlichen und betriebsinternen Anforderungen?  
Begründen Sie Ihre Entscheidung.

## 9. Aufgabe

Ihnen stehen folgende Unterlagen zur Verfügung:

<b>BigBurger</b> <b>Systemgastro Restaurant GmbH</b> Friedensstraße 76 1230 Wien ☎ 01 523 34 34	
Berthold Brecht KG Backwaren Großhandel Inzersdorfer Straße 231 1230 Wien Fax: 523 34 24	2009-11-05
<b>Fax-Bestellung</b> für Lieferung am 20. Nov. 2009	

Nr.	Menge	Artikel
1	100 Pack.	Burger „Gross“; 10 Stk./Packung
2	25 Pack.	Semmeln (backfertig, roh) 50 Stk./Packung
3	100 Stk.	Kipferl (backfertig, roh)
4	20 Pack.	Muffinteig 1,5 kg/ Packung
5	5 Pack.	Brownie Packmischung 1kg/Packung

BigBurger Systemgastro-Restaurant GmbH, Friedensstraße 76, 1230 Wien  
Tel: 01 523 34 34, Fax 01 512 34 24, E-Mail: office@bigburger.at, Web: www.bigburger.at  
Bankverbindung: VB-Ost, Kto. Nr. 3378.448, BLZ 43610  
FN: 121324g HG Wien, Gerichtsstand Wien. UID ATU 24681357

<b>Berthold Brecht</b> <b>Backwaren Großhandel</b> Inzersdorfer Straße 231 1230 Wien Tel: +43 1 84 52 32-0 Fax: +43 1 84 52 32-17			
Kdn-Nr. 14312 BigBurger Systemgastro Restaurant GmbH Friedensstraße 76 1230 Wien			
<b>LIEFERSCHEIN</b> Nr. 8546 Bestellnummer:      8648/2009-11-05 Lieferung:            2009-11-12 Zusteller:             Herr Brecht			
Nr.	Art. Nr.	Menge	Artikelbezeichnung
1	4091	5 kg	Brownie-Packmischung
2	4059	25 Pack.	Semmeln (backfertig, roh) 50 Stk./Packung
3	4158	20 Stk.	Muffins
4	4015	100 Stk.	Kipferl (backfertig/roh)
5	4166	10 Stk.	Burger „Gross“ 10 Stk.
DVR-Nr: 0852963    Firmenbuch: FN 721322 h HG Wien, Gerichtsstand Wien, UID-Nr: ATU 45632879			

Fortsetzung auf der nächsten Seite

### ***Bitte um Erledigung***

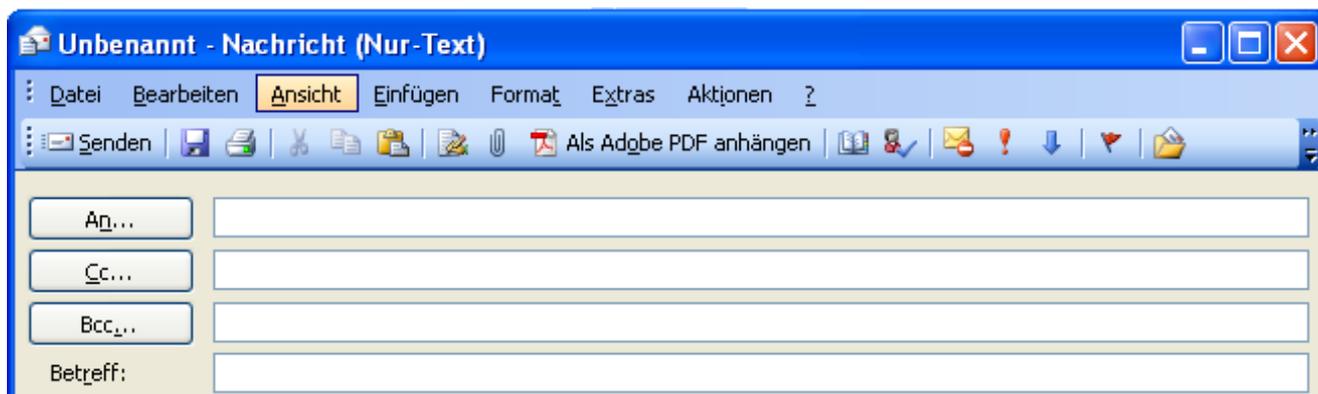
Lieferung mit Bestellung vergleichen, bei Berthold Brecht in letzter Zeit mehrmals Probleme mit Lieferung, falls Abweichungen, diese gleich auf Lieferschein vermerken und Vorschläge machen, was zu tun ist.

Knoll, 2009-11-12

**Lösen Sie die Aufgabe bitte auf der vorherigen Seite direkt auf dem Lieferschein.**



## Arbeitsblatt 6



## 1. Aufgabe

a) Entwicklung eines Fragebogens

**Bewertungskriterien für die einzelnen Maßnahmen:**

Sinngehalt der Fragestellung  
Sinngehalt der Antwortvorgaben  
Textierung

b) Vorschläge zu Kundengewinnung

**Bewertungskriterium:**

Sinngehalt des Vorschlags

## 2. Aufgabe (beispielhafte Lösung)

Veranstalter: Big Burger		Art der Veranstaltung: <b>Kindergeburtstag Daniel Müller</b>	
Kontaktperson: <b>Fam. Müller</b>		Datum: <b>13. Jänner 2009</b>	
Rechnungsadresse: <b>Bastiengasse 34/35a, 1130 Wien</b>		Uhrzeit: <b>12.00</b>	
TEL: <b>0664 451 91 10</b>		Personenzahl: <b>10</b>	
FAX:			
E-Mail:			
Dekor			
Bestellung:			
Speisen: Art und Menge		Getränke: Art und Menge	
<b>Überbackene Würstel</b> <b>Salat mit Tomaten und Mozzarella</b> <b>Salat mit überbackenen Hühnerstreifen</b> <b>Burger mit Huhn</b> <b>Eis mit Smarties</b>		<b>Orangensaft</b> <b>Stilles Mineralwasser</b> <b>Apfelsaft</b>	
Infrastruktur: <b>1 großer Tisch</b>			
Dekoration <b>Luftballons, Stofftiere</b>			
Unterhaltung <b>Spiele</b>			
Sonstiges			
Aufgenommen von: <b>Prüfungskandidat</b>			
Datum:			

### Checkliste für Ihre Lösung:

- Sind die Daten und der administrative Teil je nach Angabe richtig ausgefüllt?
- Sind die Speisen in ausreichender Menge und Art (gesund) richtig geordert?
- Sind die Getränke lt. Angabe ausreichend vorhanden?
- Sind alle infrastrukturellen Maßnahmen getroffen?
- Wird darauf Rücksicht genommen, dass eventuell auch mehr Gäste kommen könnten?
- Wurden Vorschläge fürs Unterhaltungsprogramm und zur Dekoration gemacht?
- Könnten Sie mit diesem Function sheet tatsächlich erfolgreich arbeiten?

### 3. Aufgabe

255 g ..... 78 %  
x g ..... 100 %  
326,92 g ..... 100 %      326,92 g x 65 = 21,25 kg Rindfleisch werden benötigt

1000 g/326,92 g = 3,99 Portionen aus 1 kg

12,20 EUR/ 3,06 Port = 3,86 EUR/Port.

WES	3,99
+ 180 % NRA	<u>7,18</u>
	11,17
+ 15 % Bedienung	<u>1,68</u>
	12,85
+ 10 % USt	<u>1,28</u>
	<b>14,13 gerundet EUR 14,50 (sinnvoll runden!)</b>

Rundungsdifferenzen sind möglich

### 4. Aufgabe

#### Checkliste für Ihre Lösung:

Sind die Vorschläge sinnvoll?

## 5. Aufgabe

Aufgrund der vielfältigen Lösungsmöglichkeiten kann hier kein Lösungsvorschlag angegeben werden.

## 6. Aufgabe

### BigBurger Systemgastro Restaurant GmbH

Friedensstrasse 76  
1230 Wien  
☎ 01 523 34 34

Firma Maximal GmbH  
Donaulände 34/43  
1210 Wien

Datum der Konsumation: 2009-11-11  
Rechnungsdatum: 2009-11-12  
Rechnungsnummer: 1833

#### RECHNUNG

SPEISEN und GETRÄNKE		USt 10 %	USt 20 %
		EUR	EUR
5 Salat Gärtnerin	à 2,00	10,00	
3 Hühnerfilets	à 2,80	8,40	
3 Curry Sauce	à 0,50	1,50	
8 Pommes frites	à 2,50	20,00	
6 BigBurger	à 3,30	19,80	
4 VegiBurger	à 3,00	12,00	
4 Coca Cola 0,5	à 2,60		10,40
2 Coca Cola Light 0,5	à 2,60		5,20
2 Mineral 0,3	à 1,60		3,20
12 Capuccino	à 2,90		34,80
	SUMME	71,70	53,60
		↪	71,70
		<b>ENDSUMME EUR</b>	<b>125,30</b>
		USt	exkl. USt
		EUR	EUR
Wir danken	10 %	6,52	65,18
für Ihren Besuch!	20 %	8,93	44,67
	SUMME	15,45	109,85

BigBurger Systemgastro-Restaurant GmbH, Friedensstraße 76, 1230 Wien  
Tel: 01 523 34 34, Fax 01 512 34 24, E-Mail: office@bigburger.at, Web: www.bigburger.at  
Bankverbindung: VB-Ost, Kto. Nr. 3378.448, BLZ 43610  
FN: 121324g HG Wien, Gerichtsstand Wien. UID ATU 24681357

## 7. Aufgabe

Aufgrund der vielfältigen Lösungsmöglichkeiten kann hier kein Lösungsvorschlag angegeben werden.

## 8. Aufgabe

a) Wen werden Sie anrufen? Begründen Sie Ihre Entscheidung.

**Michael könnte man anrufen, er hat heute keinen Dienst und wäre verfügbar!**

b) Entspricht der Dienstplan sonst den gesetzlichen und betriebsinternen Anforderungen? Begründen Sie Ihre Entscheidung.

**Gundula ist zu einer Spätschicht eingeteilt, als Jugendlicher darf man keinen Nachtdienst bis 24 Uhr machen.**

## 9. Aufgabe

**Berthold Brecht**  
**Backwaren Großhandel**  
**Inzersdorfer Straße 231**  
**1230 Wien**  
**Tel: +43 1 84 52 32-0**  
**Fax: +43 1 84 52 32-17**

Kdn-Nr. 14312  
BigBurger  
Systemgastro Restaurant GmbH  
Friedensstraße 76  
1230 Wien

LIEFERSCHEIN Nr. 8546  
Bestellnummer: 8648/2003-10-30  
Lieferung: 2009-11-05  
Zusteller: Herr Brecht

Nr.	Art. Nr.	Menge	Artikelbezeichnung
1	4091	5 kg	Brownie-Packmischung
2	4059	25 Pack.	Semmeln (backfertig, roh) 50 Stk./Packung
3	4158	20 Stk.	Muffins <b>wir wollten die Packmischung, nicht die fertigen Muffins!</b>
4	4015	6 kg	Kipferl (backfertig/roh)
5	4166	10 Stk.	Burger „Gross“ 10 Stk. <b>ist falsch, Falsche Mengenangabe! 10 Pack. wurden bestellt.</b>

DVR-Nr: 0852963

Firmenbuch: FN 721322 h HG Wien, Gerichtsstand Wien, UID-Nr: ATU 45632879

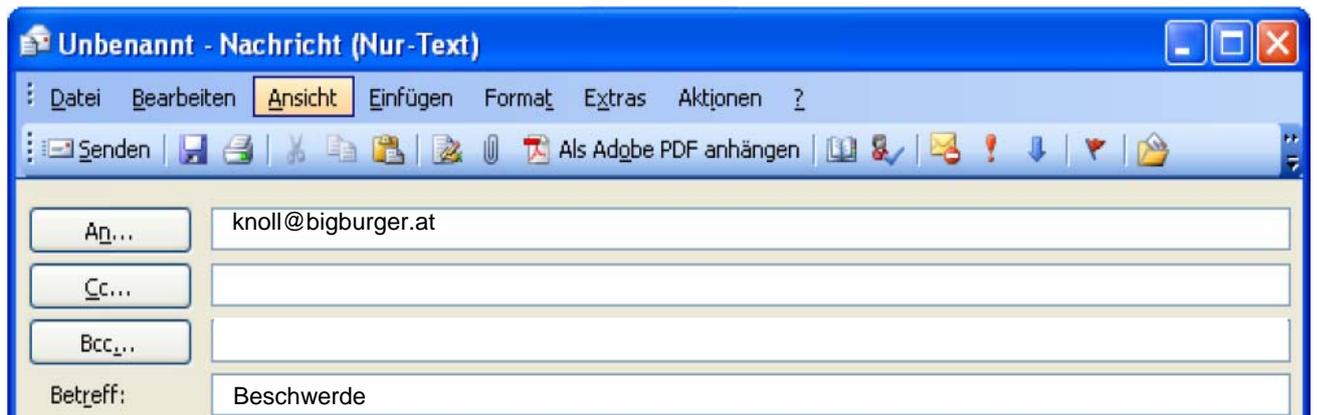
### a) Lösung Vorschläge (Forderungen an den Lieferanten)

Vorschläge sollten realitätsnah sein.

### b) Kriterien für eine ordnungsgemäße Warenübernahme

Aufgrund der vielfältigen Lösungsmöglichkeiten kann hier kein Lösungsvorschlag angegeben werden.

## 10. Aufgabe



Anrede

Bezugnahme auf E-Mail

Entschuldigung

Vorschlag zur Wiedergutmachung

Grußformel

keine Unterschrift, da das E-Mail an den Restaurantleiter weitergeleitet werden soll

## C: Themenliste

---

### Arbeiten mit der Themenliste

#### Wie können Sie mit der Themenliste arbeiten?

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** 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. Werden Sie z. B. mit einer Situation konfrontiert, bei der Ihr Lieferant nicht termingerecht liefert, haben Sie zu wissen, was in diesem Fall zu tun ist.

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

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Zubereitung und Menüzusammenstellung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Basiswissen Getränke: alkaloidhaltige Getränke</b>	Arten: Kaffee, Tee, Kakao Qualitätsmerkmale Aufbewahrung
<b>Basiswissen Getränke: sonstige nicht alkoholi- sche Getränke</b>	Arten Qualitätsmerkmale Aufbewahrung
<b>Basiswissen Getränke: alkoholische Getränke</b>	Arten Qualitätsmerkmale Aufbewahrung
<b>Basiswissen Ernährungslehre: Grundlagen</b>	Wirkungsweise von - Eiweiß - Fett - Kohlehydrate - Vitaminen Grundlagen gesunder Ernährung
<b>Basiswissen Ernährungs- lehre: Kostformen</b>	Überblicksartige Kenntnisse der Kostformen: - leichte Vollkost - vegetarische Kost und Naturküche - Functional Food
<b>Basiswissen Ernährungs- lehre: Ernährungsfehler</b>	Überblicksartige Kenntnisse der - Ursachen - Symptome
<b>Kochverfahren</b>	Vorbereitungsarbeiten Kochtechnische Hilfsmittel Zubereitungsarten
<b>Frühstücksgerichte</b>	Arten von Frühstücksgerichten vom Lehrbetrieb angebotene Frühstücksgerichte
<b>Salate</b>	Arten von Salaten Marinaden und Dressings Garnituren zusammengesetzte Salate vom Lehrbetrieb angebotene Salate
<b>Convenience-Produkte</b>	Arten Lagerung Verarbeitung Rezepturen Convenience-Produkte des Lehrbetriebs
<b>Schlachtfleisch, Geflügel</b>	Überblicksartiges Wissen der - Arten - Vor- und Zubereitung - Beilagen - lebensmittelrechtlichen Bestimmungen

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Zubereitung und Menüzusammenstellung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Fische</b>	<p>Überblicksartiges Wissen der</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arten</li> <li>- Vor- und Zubereitung</li> <li>- Anrichtearten</li> <li>- Beilagen und Garnituren</li> <li>- lebensmittelrechtlichen Bestimmungen</li> </ul> <p>vom Lehrbetrieb angebotene Fischspeisen</p>
<b>Süßspeisen und Nachspeisen</b>	vom Lehrbetrieb angebotene Süß- und Nachspeisen
<b>Speisefolgen</b>	<p>Menüarten</p> <p>Grundsätze zur Menüerstellung</p> <p>Gestaltung von Speisekarten</p> <p>Beispiele für die Zusammenstellung von Menüs</p>
<b>Internationale Küche</b>	<p>Eigenheiten verschiedener Länderküchen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bevorzugte Materialien (z. B. Gewürze, Teigwaren, Fleischsorten)</li> <li>- bevorzugte Kochverfahren (z. B. Grillen)</li> </ul> <p>internationale Gerichte des Lehrbetriebs</p>

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Beschaffung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Anfrage</b>	notwendiger Inhalt
<b>Beschaffungsmöglichkeiten</b>	Branchenübliche Einkaufsmöglichkeiten und Bezugsquellen Kriterien für die Lieferanten- und Angebotsauswahl (Preis, Liefer- und Zahlungskonditionen, Zuverlässigkeit etc.)
<b>Angebotsauswahl</b>	Arten von Angeboten Bezugskalkulation Freizeichnungsklauseln und ihre Bedeutung
<b>Kaufvertrag</b>	regelmäßiger Inhalt (Menge, Qualität, Preis) kaufmännische Bestandteile (z. B. Liefer- und Zahlungsbedingungen) Handelsbräuche (Usancen)
<b>Preisfestsetzung im Kaufvertrag</b>	Möglichkeiten der Preisfestsetzung Preisabzüge: - Skonto: Gründe für die Gewährung eines Skontos - Rabatte: Arten von Rabatten
<b>Lieferbedingungen</b>	Erfüllungsort der Lieferung Erfüllungszeit der Lieferung Häufige Lieferbedingungen und ihre Bedeutung (z. B. frei Haus)
<b>Liefertermin</b>	Termingeschäft und Fixgeschäft
<b>Zahlungsbedingungen</b>	Erfüllungsort der Zahlung Erfüllungszeit der Zahlung Häufige Zahlungsbedingungen und ihre Bedeutung
<b>Beschaffungsvorgang</b>	Bedarfsfeststellung Angebotseinholung Angebotsvergleich Bestellung Lieferung Wareneingangskontrolle und Einlagerung Rechnungskontrolle Beschaffungsvorgang (z. B. moderne Bestellformen) im Betrieb des Lehrlings
<b>Beschaffungsprinzipien (im Lehrbetrieb)</b>	Wann wird was in welcher Menge bezogen – welche Kriterien sind dafür ausschlaggebend?
<b>Meldebestand – Möglichkeiten der Festlegung</b>	Erklärung der Begriffe Meldebestand und Sicherheitsbestand Beispiele für den Einsatz folgender Möglichkeiten: - Bestellung nach vollständigem Verbrauch - Bestellung nach Erreichen des Sicherheitsbestandes
<b>Bestellung</b>	Bestellzeitpunkt und Bestellmenge Bestelldauer Bestellungsabwicklung im Lehrbetrieb
<b>Beschaffungskosten</b>	unmittelbare Beschaffungskosten: Einstandspreis mittelbare Beschaffungskosten: Sach- und Personalkosten Vorschläge zur Verminderung der Beschaffungskosten

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Beschaffung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Phasen des Materialdurchlaufes</b>	Waren bzw. Materialannahme Warenprüfung Einlagerung Lagerung: Wartung und Pflege Auslagerung
<b>Lieferung</b>	Warenübernahme und Wareneingangskontrolle Lieferpapiere Liefervorgang im Lehrbetrieb
<b>Warenkontrolle</b>	Inhalt der Kontrolle – Was kontrollieren? Zweck der Kontrolle – Warum kontrollieren? Zeitpunkt der Kontrolle – Wann kontrollieren?
<b>Rechnung</b>	Ordnungsgemäße Rechnungslegung (Bestandteile von Rechnungen) Groß- und Kleinbetragsrechnungen
<b>Rechnungskontrolle</b>	Inhalt der Kontrolle – Was kontrollieren? fehlerhafte Rechnung: Vorgangsweise
<b>Mangelhafte Lieferung</b>	Gewährleistung: Begriffserklärung; Unterscheidung Gewährleistung und Garantie Gewährleistungsfristen und -ansprüche Bekanntgabe von Mängeln (Mängelrüge): Wie? Was?
<b>Feststellung von Mängeln</b>	Zweck der Warenprüfung Zeitpunkt der Warenprüfung Art der Warenprüfung
<b>Bekanntgabe von Mängeln</b>	Zeitpunkt der Bekanntgabe Folgen bei verspäteter Bekanntgabe
<b>Inhalt der Mängelrüge</b>	Wahl der geeigneten Form: schriftlich, telefonisch inhaltliche Kriterien (Was muss man angeben, was verlangen?)
<b>Möglichkeiten des Käufers bei Lieferung mangelhafter Waren</b>	rechtliche Möglichkeiten und vertragliche Abänderungsmöglichkeiten
<b>Stellungnahme des Verkäufers auf die Mängelrüge</b>	Gestaltung des Schreibens, wenn - der Mangel anerkannt wird - die Bemängelung abgelehnt wird
<b>Lagerorganisation</b>	Lagerausstattung Lagerpflege Lagerorganisation im Lehrbetrieb
<b>Lagerhaltungskosten</b>	Arten von Lagerkosten Bedeutung der „Zinskosten für das gebundene Kapital“ Fehlmengenkosten: Begriffsklärung

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Marketing</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Zahlungsverkehr</b>	Zahlungsarten: bar, halbbar, unbar Abwicklung des Zahlungsverkehrs
<b>Marketing</b>	Begriffserklärung Bereiche
<b>Werbung – zu treffende Entscheidungen</b>	Werbeobjekte – Wofür werben? Werbesubjekte – Wen umwerben? Werbemittel – Womit wird geworben? Werbeträger – Mit wem werben? Werbepotschaft, Werbezeitpunkt und Werbebudget Werbung im Lehrbetrieb
<b>Werbeziele</b>	Arten von Werbezielen
<b>Werbemittel und Werbeträger</b>	Arten von Werbemitteln und Werbeträgern Werbemittel und Werbeträger im Lehrbetrieb
<b>Werbung – Schriftverkehr</b>	Einsatzmöglichkeiten und Gestaltung von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werbeflugblättern</li> <li>- Werbebriefen</li> <li>- Werbeprospekten</li> <li>- Direct Mailings</li> <li>- Inseraten</li> </ul>
<b>Verkaufsförderung – Übersicht</b>	Aufgaben der Verkaufsförderung Arten der Verkaufsförderung
<b>Verkaufsförderung für Kunden</b>	Möglichkeiten Verkaufsförderung für Kunden im Lehrbetrieb
<b>Öffentlichkeitsarbeit (PR)</b>	Begriffserklärung Möglichkeiten Öffentlichkeitsarbeit im Lehrbetrieb
<b>Präsentation</b>	Kriterien für die Gestaltung von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsflächen</li> <li>- Displays</li> <li>- Verkaufsaktiven Zonen</li> <li>- Hinweistafeln</li> <li>- Tischstehern</li> <li>- Verpackungsmaterialien</li> </ul> Optische Gestaltung des Produktes
<b>Informationsmaterial</b>	Funktion Arten Gestaltungsmöglichkeiten
<b>Gästebetreuung</b>	Ablauf einer fachgerechten Gästeberatung Beschwerdemanagement Zusatzverkauf Kassieren Verabschiedung

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Rechnungswesen</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Belege</b>	Begriffserklärung Notwendigkeit von Belegen Arten von Belegen
<b>Zahlungsbelege</b>	Arten (Kassabon, Quittung etc.)
<b>Rechnungen</b>	Arten Rechnungen im Sinne des Umsatzsteuergesetzes Unterscheidung in Großbetrags- und Kleinbetragsrechnungen
<b>Großbetragsrechnungen</b>	notwendige gesetzliche Bestandteile Sonstige Bestandteile
<b>Kleinbetragsrechnungen</b>	notwendige gesetzliche Bestandteile
<b>Umsatzsteuer</b>	Steuergegenstand: Was unterliegt der Umsatzsteuer? Steuersätze Steuerbefreiungen Berechnung der USt Soll- und Istbesteuerung Umsatzsteuer im EU-Raum UID-Nummer
<b>Vorsteuer</b>	Begriffserklärung Voraussetzungen für Vorsteuerabzug Zahllast-Ermittlung: Wie? Wer zahlt sie an wen und wann? Konsumenten als Träger der Umsatzsteuer
<b>Kalkulation</b>	Begriffsklärung und Ermittlung von - Einzelkosten - Gemeinkosten - Zuschlagssätzen wesentliche Kostenfaktoren

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Personal</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Arbeits- und Sozialrecht – Basiswissen</b>	Rechte und Pflichten von Arbeitgebern und Arbeitnehmern gesetzliche und freiwillige Interessensvertretungen Begriffsklärung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kollektivvertrag</li> <li>- Betriebsvereinbarung</li> <li>- Einzelarbeitsvertrag</li> </ul>
<b>Arbeitszeit</b>	Arbeitsrechtliche Bestimmungen betreffend die <ul style="list-style-type: none"> <li>- tägliche Arbeitszeit</li> <li>- wöchentliche Arbeitszeit</li> <li>- Schutzbestimmungen für Frauen und Jugendliche</li> </ul>
<b>Personalentwicklung</b>	Maßnahmen (z. B. Fortbildung, Erweiterung des Aufgabenbereiches) Arbeiten im Team Personalentwicklung im Lehrbetrieb
<b>Arbeitsentlohnung</b>	Lohnformen gesetzliche Abzüge: Sozialversicherungsbeitrag, Lohnsteuer Grundlagen ihrer Berechnung Lohnzulagen

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Qualitätsmanagement und Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Qualitätssicherung bei der Beschaffung</b>	Kriterien für <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Lieferantenbeurteilung</li> <li>- Wareneingangsprüfung</li> </ul>
<b>Qualitätssicherung in der Produktion</b>	Normen Qualitätskriterien für die <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung</li> <li>- Steuerung</li> <li>- Überprüfung (Auditierung, Zertifizierung)</li> </ul>
<b>Qualitätssicherung im Service</b>	Qualitätsmanagementsystem: Begriff, Aufbau Methoden und Werkzeuge der Qualitätsverbesserung Überprüfung (Auditierung, Zertifizierung)
<b>Abfallwirtschaft</b>	Rechtliche Vorschriften Müllvermeidung und -verringerung Mülltrennung Abfallentsorgung und Recycling
<b>Sicherheit im Betrieb</b>	Gefahrenquellen Möglichkeiten der Gefahrenvermeidung und -verminderung betriebliche Sicherheitsbeauftragte
<b>Erste Hilfe</b>	Einrichtungen Maßnahmen
<b>Keime – allgemein</b>	Begriffsklärung: Was sind Keime? Arten: Bakterien, Hefen und Schimmelpilze
<b>schädliche Keime</b>	Arten Wann werden Keime schädlich? Einflussfaktoren für die Vermehrung von Keimen Folgen schädlicher Keime (Überblick)
<b>Keimwachstum – Einflussfaktoren</b>	Wirkung von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatur</li> <li>- Wasser</li> <li>- Sauerstoff</li> <li>- spezifischen Umgebungsbedingungen (wie z. B. zu geringe Säuerung)</li> </ul>
<b>Keime – besondere Risikoprodukte</b>	Darstellung der für Keimwachstum besonders anfälligen Produkte wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- rohes Fleisch, Geflügel und Fisch</li> <li>- ungereinigtes Gemüse</li> <li>- Eier</li> <li>- fertig zubereitete Speisen</li> </ul>
<b>Faktoren, die das Keimwachstum begünstigen</b>	Darstellung der häufigen Fehler, die zur Ausbreitung von Keimen führen wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- falsche Lagerung der Rohstoffe und fertigen Speisen</li> <li>- unzureichende Kühlung von Lebensmitteln und Speisen</li> <li>- unzureichende Erhitzung von Speisen (unter 75° C)</li> <li>- mangelnde Hygiene</li> </ul>

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Qualitätsmanagement und Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime – richtige Warenanlieferung</b>	Übernahmekontrolle: Was wie und wann kontrollieren? Kriterien für die Kontrolle gekühlter oder tiefgekühlter Lebensmittel
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: Kühlen von Lebensmitteln</b>	richtiges Kühlen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern richtige Kühltemperatur von Kühlschränken und Kühlräumen stichprobenartige Kontrolle der richtigen Kühltemperatur
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit gekochten Speisen</b>	Behandlung gekochter Speisen, die nicht gleich serviert bzw. zur Ausgabe warm gehalten werden.
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit kalten Speisen</b>	Behandlung von Speisen wie Brötchen oder Puddinggerichte
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtiges Auftauen</b>	Kriterien für das richtige Auftauen Umgang mit dem Auftausaft bei Fisch, rohem Fleisch und Geflügel Auftauen unter Hitzeeinwirkung
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtige Aufbewahrung</b>	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
<b>persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Gründe für die Wichtigkeit sauberer Hände</b>	Wichtigkeit sauberer Hände: Warum sind saubere Hände so wichtig? mögliche Folgen bei Arbeiten mit unsauberen Händen
<b>persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Kriterien für das Händewaschen</b>	wann Hände waschen? wie Hände waschen? wie abtrocknen?
<b>persönliche Hygiene: Pflege der Hände – sonstige Kriterien</b>	Pflege der Fingernägel Schmuck
<b>persönliche Hygiene: Kleidung</b>	Kopfbedeckung: welche Kopfbedeckung ist geeignet? übrige Kleidung: Materialien, Farben Schuhe
<b>persönliche Hygiene: sonstiges Kriterien</b>	Verhalten in der Küche Krankheiten, die ein Fernbleiben von Lebensmitteln erfordern Medikamente in der Küche
<b>persönliche Hygiene: Gesundheitszeugnis</b>	Inhalt eines Gesundheitszeugnisses Personenkreis: Wer muss ein Gesundheitszeugnis haben?

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Qualitätsmanagement und Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Reinigung und Desinfektion: Allgemeines</b>	Reinigungs- und Desinfektionsplan
<b>Speisenzubereitung: Allgemeines</b>	Verarbeitung roher Lebensmittel Schmierinfektion: - Begriffsklärung - Gründe - Verhalten, damit es zu keiner Schmierinfektion kommt.
<b>Reinigung und Desinfektion: Arbeitsflächen, Wandteile und Fußböden</b>	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
<b>Speisenzubereitung: Bearbeitung von Eiern</b>	richtiges Aufschlagen Eischüssel Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereiches
<b>Speisenzubereitung: Bearbeitung von Kartoffeln</b>	Verarbeitungskriterien, wie z. B.: - Behandlung nach dem Kochen - nicht bei Zimmertemperatur stehen lassen
<b>Speisenzubereitung: Bearbeitung von Salaten</b>	Behandlung von Salaten (z. B. Fleischsalate, Gemüsesalat mit Majonäse etc.) Möglichkeiten zum Schutz vor Keimvermehrung
<b>Speisenzubereitung: Bearbeitung von rohem Faschierten</b>	wann verarbeiten Tiefkühlen von rohem Faschierten
<b>Lebensmittelvergiftungen</b>	häufige Arten Gründe
<b>gesetzliche Bestimmungen: Überblick</b>	Lebensmittelgesetz Lebensmittelkennzeichnungsgesetz Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP) Österreichisches Lebensmittelbuch
<b>HACCP</b>	Begriff wesentliche Regelungen im Überblick

### 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. zwei 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 Zwei-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 Toilettenbenützung 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 daraufgestellte 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 raschest 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**.

## D: Auszug aus der Prüfungsordnung

---

### Auszug aus der Prüfungsordnung für den Lehrberuf Systemgastronomiefachmann/frau

gesetzliche Grundlage: BGBl Nr. II 295/1998

#### Gliederung

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

#### Praktische Prüfung

##### Prüfarbeit

- § 5. (1) Die Prüfung hat schriftlich zu erfolgen und hat nach Angabe eine Arbeitsablaufplanung zu umfassen, wobei folgende Fertigkeiten nachzuweisen sind:
1. Planung eines betrieblichen Speisenangebots und Getränkeangebots,
  2. Möglichkeiten der Herstellung und Zubereitung von Speisen und Getränken,
  3. Personalführung und Personalplanung unter Berücksichtigung der gesetzlichen und kollektivvertraglichen Vorschriften,
  4. Ermittlung des Bedarfs an Waren und Material,
  5. Menüzusammenstellung,
  6. Warenwirtschaft und Bestellwesen unter besonderer Berücksichtigung von zugekauften Leistungen,
  7. Kostenkontrolle,
  8. Marketinginstrumente, Ergebnisse von Marketingmaßnahmen und deren Bewertung, Beschwerdemanagement,
  9. Zahlungsverkehr,
  10. Lebensmittelhygiene, persönliche Hygiene, Hygienekontrollmaßnahmen und Qualitätsmerkmale und Qualitätskontrolle,
  11. Umweltschutzmaßnahmen.
- (2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis und das Tätigkeitsgebiet des Lehrbetriebes jedem Prüfling eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in drei Stunden ausgearbeitet werden kann. Die Prüfarbeit kann auch in rechnergestützter Form durchgeführt werden, wobei jedoch alle wesentlichen Arbeitsschritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.
- (3) Die Prüfarbeit ist nach vier Stunden zu beenden.

##### Fachgespräch

- § 6. (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 dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Werkzeuge, Maschinen, Demonstrationsobjekte, Arbeitsbehelfe oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in der Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder fachlichen Problemen zu führen.

- (4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 15 Minuten dauern. Es ist jedenfalls 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.

#### **§ 7 - § 9 Theoretische Prüfung**

#### **§ 10 Wiederholungsprüfung**

## E: Tipps und Links

---

### Anmeldung zur Lehrabschlussprüfung

#### Antragsstellung

Vor Ablegung der Lehrabschlussprüfung müssen Sie sich bei der für Ihren Lehrbetrieb zuständigen **Lehrlingsstelle** anmelden.

#### Welche Unterlagen brauchen Sie für die Anmeldung?

- **Antragsformular „Antrag auf Zulassung zur Lehrabschlussprüfung“**  
Dieses Formular erhalten Sie bei Ihrer Lehrlingsstelle, in der Berufsschule oder über die Internetseite der Lehrlingsstelle der jeweiligen Wirtschaftskammer (Einstieg z. B. über <http://wko.at>).
- **Kopie des Lehrvertrages** (wenn von der jeweiligen Lehrlingsstelle verlangt) als Nachweis über die Dauer der zurückgelegten bzw. anzurechnenden Lehrzeit bzw. **Zeugnis der Schule**, deren erfolgreicher Besuch die Lehrzeit ganz oder teilweise ersetzt.
- **Jahres- und Abschlusszeugnis der Berufsschule**  
bzw. letztes Jahreszeugnis der Berufsschule als Nachweis über den Besuch der Berufsschule oder Nachweis über die **Befreiung von der Berufsschulpflicht**.
- **Auftragsbestätigung der Bank** (wenn von der jeweiligen Lehrlingsstelle verlangt, in Salzburg nicht) als Nachweis über die Entrichtung der Prüfungstaxe.

#### Hinweis:

Wenn Sie während Ihrer Lehrzeit oder Ihrer Weiterverwendungszeit **erstmalig** zur Lehrabschlussprüfung antreten, ersetzt Ihnen Ihr Lehrbetrieb die Prüfungstaxe.

#### Wann melden Sie sich zur Prüfung an?

Die Anmeldung kann frühestens **sechs Monate** vor Beendigung der festgesetzten Lehrzeit erfolgen. Die Lehrlingsstelle legt den Prüfungstermin fest.

#### Wann findet die Lehrabschlussprüfung statt?

Die Prüfung kann frühestens in den letzten **zehn Wochen** der festgelegten Lehrzeit absolviert werden.

Bei ganzjährigem oder saisonmäßigem Berufsschulunterricht kann die Prüfung nicht früher als **sechs Wochen** vor Beendigung des Unterrichtsjahres absolviert werden. Bei lehrgangsmäßigem Berufsschulunterricht darf der Prüfungstermin nicht vor Ende des letzten Lehrganges liegen.

Lehrlinge, die die Berufsschule erfolgreich abgeschlossen haben, können bereits zu **Beginn ihres letzten Lehrjahres** zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn der Lehrberechtigte dem Antrag auf Zulassung zur vorzeitigen Lehrabschlussprüfung zustimmt, das Lehrverhältnis einvernehmlich aufgelöst wurde oder ohne Verschulden des Lehrlings vorzeitig aufgelöst wurde oder vor Ablauf der vereinbarten Zeit geendet hat.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Lehrlingsstelle.