

## 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.....	8
2.1 Arbeiten mit der Themenliste.....	8
2.2 Themenliste zu dem Gegenstand Fachgespräch.....	9
2.3 Beispielhafte Fragenstellungen für den Themenkomplex Hygiene .....	31
3 Tipps und Links .....	39

**Hinweis:** Im Hinblick auf eine leichte Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen in ihrer männlichen Form angeführt.

# 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 Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen sowie der Getränkekarte
2. Mitwirken bei der Bestellung, Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren
3. 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
4. Vor- und Zubereiten und Arrangieren von Speisen für Buffets und Banketten sowie Ausgabe von Speisen
5. Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln
6. Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen, Teilnehmen an der Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken
7. Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken
8. Ausführen von Arbeiten (wie Filetieren, Tranchieren, Marinieren) am Tisch, am Sideboard oder in der Küche, sowie Kenntnisse des Flambierens
9. Behandeln und Ausschicken von Getränken
10. Annehmen von Bestellungen
11. Abrechnen von Kreditkarten sowie Abrechnen und Umrechnen von fremden Währungen, Mitwirken beim Führen der Kasse unter Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel
12. Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen

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



### PRÜFARBEIT

1. Die Prüfarbeit ist in Form eines betrieblichen Arbeitsauftrags aus dem Bereich Küche und Service durchzuführen.
2. Die Arbeitsprobe hat sich auf die Zubereitung und Materialaufstellung für ein Menü, sowie nach Angabe auf die Mise en place, auf bestimmte Arbeiten vor dem Gast, auf Arbeiten an der Bar, Spezialservice und Getränke zu beziehen.
3. Die Prüfungskommission stellt eine Aufgabe, welche in sieben Stunden durchgeführt werden kann.
4. Die Prüfarbeit ist nach acht Arbeitsstunden zu beenden.
5. Folgende Kriterien sind maßgebend:
  - a. Geschmack
  - b. Aussehen und Anrichten
  - c. wirtschaftliches und fachliches Arbeiten
  - d. Sauberkeit
  - e. Geschicklichkeit
  - f. fachlich richtige Ausführung
  - g. Genauigkeit
  - h. rationeller Arbeitsablauf

### FACHGESPRÄCH

1. Ausgangspunkt ist die praktische Tätigkeit des Lehrlings.
2. Im Fachgespräch hat die Prüfungskommission unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
3. Die Themenstellung hat dem Sinn der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Geräte, Bestecke, Zeichnungen oder Schautafeln heranzuziehen.
4. Bei der Abhaltung des Fachgespräches 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. II Nr. 178/05) zur Abhaltung der Lehrabschlussprüfung einzuhalten.

## **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

(vgl. § 2 Allgemeine Lehrabschlussprüfungsordnung, BGBl. Nr. 670/1995)

- (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, durch 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.

### Inhalt

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

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

Auch sind Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Geräte, Bestecke, Zeichnungen oder Schautafeln zu verwenden. Fragen über die fachgerechte Entsorgung sowie über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind in das Gespräch mit einzubeziehen.

### Dauer

Das Fachgespräch soll für jeden Kandidaten zumindest **25 Minuten** dauern.

Es ist **nach 40 Minuten zu beenden**.

Eine Verlängerung um zehn 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 sieben Prüfungsgebieten zugeordnet:

- Speisen und Getränke
- Küchenorganisation und Menü- und Kartengestaltung
- Serviertechniken
- Erstellen von Abrechnungen
- Umgang mit dem Gast
- Sicherheit und Umweltschutz
- Hygiene

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
<b>Speisen und Getränke</b>	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.
<b>Umgang mit dem Gast</b>	Wein – allgemein: österreichische Weine	Weißweinrebsorten Rotweinrebsorten Weinanbauggebiete staatliche Prüfung	Sie bedienen zwei Damen. Beide haben sich als Hauptspeise für den Rehrücken entschieden. Die Gäste bitten Sie, ihnen einen guten heimischen Wein dazu zu empfehlen.
<b>Erstellen von Abrechnungen</b>	Rechnungen – allgemein	Arten von Rechnungen: ➤ Großbetragsrechnungen ➤ Kleinbetragsrechnungen	Ihr PC ist ausgefallen und Sie erstellen für einen Gast händisch eine Rechnung. Der Rechnungsbetrag beläuft sich auf 181,00 EUR. Auf der Rechnung geben Sie aus, welche Produkte 10 % bzw. 20 % USt enthalten. Als Sie Ihrem Gast die Rechnung übergeben bittet er Sie, eine Rechnung auszustellen, mit der auch seine Buchhaltung etwas anfangen kann. Was werden Sie tun?

Prüfungsgebiet	Thema	Unterthemen	Einstiegsfragen in das Prüfungsgespräch
<b>Küchenorganisation und Menü- und Kartengestaltung</b>	Zusammenstellung der Speisekarte und Speisenfolgen, sowie der Getränkekarte	Organisation für Anlässe wie Hochzeiten, Betriebsfeiern etc.	Ein Gast wird im nächsten Mai heiraten. Er bittet Sie, ihm einen Vorschlag für diese feierliche Veranstaltung zu unterbreiten. Da er und seine zukünftige Frau noch begrenzte finanzielle Mittel zur Verfügung. Was werden Sie noch von Ihrem Gast wissen wollen und welches Menü, welche Getränke und welche Dekoration werden Sie ihm vorschlagen?
<b>Hygiene</b>	persönliche Hygiene: Pflege der Hände	Wichtigkeit sauberer Hände: wann Händewaschen? wie Händewaschen?	Ihr Kollege ist Koch und 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?
<b>Sicherheit und Umweltschutz</b>	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	Speisen- und Getränkeauswahl
Hauptthema	Unterthemen
<b>Schlachtfleisch</b>	Qualitätsmerkmale in Bezug auf Fleischfarbe und Fettmenge Fleischbeschauempel – Bedeutung für die Küche Reifezeiten einzelner Schlachtfleischarten Lagerbedingungen Konservierungsmöglichkeiten
<b>Rind und Speisen vom Rind</b>	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
<b>Kalb und Speisen vom Kalb</b>	Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile inkl. der Innereien Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Korrespondierende Getränke zu Speisen vom Kalb
<b>Schwein und Speisen vom Schwein</b>	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
<b>Hammel und Lamm und Speisen von Hammel und Lamm</b>	Aufteilung Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile Qualitätsbestimmung Lagerung Konservierung Portionsmengen Korrespondierende Getränke zu Speisen von Hammel und Lamm

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Wild und Wildgeflügel und Speisen von Wild und Wildgeflügel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufteilung</li> <li>Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile</li> <li>Qualitätsbestimmung</li> <li>Lagerung</li> <li>Konservierung</li> <li>Wildhandelsverordnung</li> <li>Frisekennzeichen von Wildgeflügel</li> <li>Portionsmengen</li> <li>Beilagen zu Wildgerichten</li> <li>Korrespondierende Getränke zu Speisen von Wild und Wildgeflügel</li> </ul>
<b>(Haus)geflügel und Speisen vom (Haus)geflügel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frisekennzeichen</li> <li>Aufteilung</li> <li>Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten der einzelnen Teile inkl. der Innereien</li> <li>Qualitätsbestimmung</li> <li>Lagerung</li> <li>Konservierung</li> <li>Portionsmengen</li> <li>Hygienevorschriften (Salmonellen)</li> <li>Korrespondierende Getränke zu Speisen vom (Haus)geflügel</li> </ul>
<b>Meeresfische und Speisen von Meeresfischen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Qualitätsbestimmung</li> <li>Frisekennzeichen</li> <li>Lagerung</li> <li>Konservierung</li> <li>Zubereitung</li> <li>Anrichteweise</li> <li>Portionsmengen</li> <li>Beilagen</li> <li>Korrespondierende Getränke zu Speisen von Meeresfischen</li> </ul>
<b>Süßwasserfische und Speisen von Süßwasserfischen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Qualitätsbestimmung</li> <li>Frisekennzeichen</li> <li>Lagerung</li> <li>Konservierung</li> <li>Zubereitung</li> <li>Anrichteweise</li> <li>Portionsmengen</li> <li>Beilagen</li> <li>Korrespondierende Getränke zu Speisen von Süßwasserfischen</li> </ul>
<b>Fleisch- und Wurstwaren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>Lagerbedingungen</li> </ul>
<b>Mahlprodukte (Überblickswissen)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Verwendung</li> </ul>

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

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

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Salate</b>	Arten Ableitungen Herstellung Verwendung
<b>Pasteten</b>	Arten Herstellung Verwendung Anrichteweise
<b>Galantinen</b>	Arten Herstellung Verwendung Anrichteweise
<b>Terrinen</b>	Arten Herstellung Verwendung Anrichteweise
<b>Vorspeisen – allgemein</b>	Überblick über die verschiedenen Arten Auswahl von Vorspeisen: - wann (Anlass/Saison etc.)? - welche Vorspeisen wählen?
<b>kalte Vorspeisen</b>	Arten Herstellung Anrichteweisen Zusammenstellung kalte Vorspeisen und übriges Menü
<b>warme Vorspeisen (Zwischengerichte)</b>	Arten Herstellung Anrichteweisen Zusammenstellung warme Vorspeisen und übriges Menü
<b>Suppen</b>	Arten Herstellung von klaren und gebundenen Suppen Suppeneinlagen Spezialsuppen Nationalsuppen kalte Suppen Kaltschalen
<b>Sättigungsbeilagen</b>	Arten Zubereitung Verwendung Portionsmengen
<b>warme Süßspeisen</b>	Arten Verwendung: Welche Süßspeise wann anbieten (Zusammenhang mit dem übrigen Menü, der Jahreszeit etc.)

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Parfaits und Sorbets</b>	Arten Herstellung Anrichteweise Speiseeisverordnung
<b>kalte Süßspeisen</b>	Arten Herstellung Anrichteweise nationale (österreichische) und regionale Besonderheiten
<b>vegetarische Speisen</b>	Arten Herstellung Beilagen
<b>Kostarten für ausgewählte Personengruppen</b>	Kostarten für ältere Menschen Kostarten für Magenkranke Kostarten für Diabetiker
<b>Grundzubereitungsarten</b>	Arten Einsatz
<b>regionale Küche</b>	Besonderheiten der regionalen Küche des Bundeslandes des Lehrlings: Speisen und ihre Zubereitungsarten
<b>Schneidearten</b>	Arten Einsatz
<b>Koch- und Bratverlust</b>	Berechnung von Koch- und Bratverlust bei Rind-, Schweine-, Kalb-, Wild- und Lammfleisch sowie bei Faschiertem
<b>kochtechnische Hilfsmittel</b>	Arten (z. B. Buttermischungen, Panaden, Bindemittel, Duxelles) Verwendungsmöglichkeiten
<b>Speiseeis und Coups</b>	Arten Anrichteweise Speiseeisverordnung Lager- und Ausgaberrichtlinien
<b>Gästeberatung bei ausgewählten Personengruppen</b>	Beratung (Speise- und Getränkewahl) von <ul style="list-style-type: none"> <li>- älteren Menschen</li> <li>- Magenkranken</li> <li>- Diabetikern</li> <li>- Vegetariern</li> </ul>
<b>regionale Küche</b>	Besonderheiten der regionalen Küche des Bundeslandes des Lehrlings: Speisen und ihre Zubereitungsarten; Getränke
<b>alkoholfreie Getränke – allgemein</b>	Arten Einteilung

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Wässer</b>	Arten Lagerung Service und Serviertemperatur Glas
<b>Fruchtsäfte</b>	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
<b>Fruchtnektar</b>	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
<b>Limonaden</b>	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
<b>Bitterlimonaden</b>	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
<b>sonstige alkoholfreie Getränke</b>	Arten (z. B. Süßmost, Energy-Drinks, alkoholfreie Biere etc.) Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
<b>Kaffee – allgemein</b>	Herkunftsländer Faktoren, die die Qualität bestimmen Sorten
<b>Kaffeegetränke</b>	Arten (z. B. Melange, großer Brauner etc.) Zubereitung der einzelnen Arten Service
<b>Tee – allgemein</b>	Herkunftsländer Faktoren, die die Qualität bestimmen Sorten
<b>Teegetränke</b>	Arten Zubereitung der einzelnen Arten Service

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Kakao – allgemein</b>	Herkunftsländer Faktoren, die die Qualität bestimmen Sorten
<b>Kakaogetränke</b>	Zubereitung der einzelnen Arten Service
<b>andere warme Aufgussgetränke</b>	Arten (z. B. Glühwein, Grog) Zubereitung Service
<b>sonstige alkoholfreie Getränke</b>	Arten (z. B. Süßmost, Energy-Drinks etc.) Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
<b>Bier – allgemein</b>	Rohstoffe Erzeugung (Überblick) Arten Stammwürzegehalt Lagerung richtiges Zapfen von Bier
<b>spezielle Bierarten</b>	Begriffsklärung und „Verwendung“: Wann anbieten bzw. empfehlen von: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bockbier</li> <li>➤ Pilsbier</li> <li>➤ Lagerbier</li> <li>➤ Exportbier</li> <li>➤ Leichtbier</li> <li>➤ Weißbier</li> <li>➤ Malzbier (dunkles Bier)</li> </ul> jeweiliges Service und Serviertemperatur Glas korrespondierende Speisen
<b>Wein – allgemein: österreichische Weine</b>	Weißweinrebsorten Österreichs Rotweinrebsorten Österreichs österreichische Weinanbaugebiete staatliche Prüfung
<b>internationale Weinbau-gebiete</b>	Weinanbaugebiete in Europa, Afrika und Übersee
<b>Weindaten</b>	anhand konkreter Beispiele: Was muss auf dem Weinetikette bzw. der Banderole verzeichnet sein? Was bedeuten die einzelnen Angaben

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Wein – allgemein: wichtige Begriffe</b>	Begriffsklärung: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Restzucker</li> <li>➤ KMW</li> <li>➤ extra trocken, trocken, halbtrocken, lieblich und süß</li> <li>➤ Tafelwein</li> <li>➤ Landwein</li> <li>➤ Kabinett</li> <li>➤ Prädikatswein (Einteilung)</li> </ul>
<b>Welschriesling</b>	Anbaugebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Grüner Veltliner</b>	Anbaugebiete Lagerung Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Müller Thurgau</b>	Anbaugebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Rheinriesling</b>	Anbaugebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Weißer Burgunder</b>	Anbaugebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Spezialwissen – Wein</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muskat Ottonell</li> <li>2. Neuburger</li> <li>3. Sämling 88</li> </ol>

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Blauburger</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Blaifränkischer</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Blaier Portugieser</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>St. Laurent</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Blaier Burgunder</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Zweigelt</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Weinreklamation</b>	Arten Verhalten, wenn Gast Wein reklamiert

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
<b>Champagner</b>	Begriffsklärung Herkunft Herstellung (Überblick) Rebsorten Geschmacksrichtungen Standardflaschengrößen gängige Marken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc. Lagerung
<b>Sekt</b>	Begriffsklärung Herstellung (Überblick) Rebsorten Geschmacksrichtungen Standardflaschengrößen gängige Marken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc. Lagerung
<b>sonstige Schaumweine</b>	Arten (z. B. Prosecco, Frizzante) Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“ Lagerung
<b>spezielle Weine</b>	Art, Anbauggebiete, Geschmack „Verwendung“ etc. von - Schilcher - Uhdler etc.
<b>versetzte Weine</b>	Arten Service „Verwendung“
<b>Aperitif – allgemein</b>	Arten „Verwendung“: Wann welchen Aperitif empfehlen? Service und Serviertemperatur der einzelnen Arten Glas Lagerung der einzelnen Arten

Prüfungsgebiet	Speisen- und Getränkeauswahl
Hauptthema	Unterthemen
<b>Weinbeschreibung</b> (Hinweis: Prüfling soll ca. 5 Begriffe der Weinbeschreibung erklären)	<p>Erklärung folgender Begriffe (beispielhafte Aufzählung):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- süffig</li> <li>- zart</li> <li>- rubinrot</li> <li>- staubig</li> <li>- blumig</li> <li>- jung</li> <li>- ausgebaut</li> <li>- samtig</li> <li>- fruchtig</li> <li>- blank</li> <li>- muffig</li> <li>- herb</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- würzig</li> <li>- gefällig bukettreich</li> <li>- elegant</li> <li>- mild</li> <li>- kurz</li> <li>- Sortenbukett</li> <li>- vollmundig</li> <li>- rassig</li> <li>- feinwürzig</li> <li>- lang anhaltend</li> <li>- elegant</li> </ul>
<b>Digestif – allgemein</b>	<p>Arten          „Verwendung“: Wann welchen Digestif empfehlen?          Service und Serviertemperatur der einzelnen Arten          Glas          Lagerung der einzelnen Arten</p>
<b>Edelbrände – allgemein</b>	<p>Arten          „Verwendung“: Wann welchen Edelbrand empfehlen</p>
<b>Cognac</b>	<p>Herkunftsgebiete          Bezeichnungen: V.O., X.O., V.S.O.P          gängige Cognacmarken          Service und Serviertemperatur          Glas          „Verwendung“: Wann empfehlen etc.?          Lagerung          Unterscheidung Cognac und Armagnac</p>
<b>Whisky</b>	<p>Arten          gängige Marken          Service und Serviertemperatur          Glas          „Verwendung“: Wann empfehlen etc.?          Lagerung</p>
<b>Gin</b>	<p>gängige Marken          Service und Serviertemperatur          Glas          „Verwendung“: Wann empfehlen etc.?          Lagerung          Unterscheidung Gin und Genever</p>

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Speisen- und Getränkeauswahl</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Obstbrände</b>	Arten, Einteilung „Verwendung“: Wann welchen Obstbrand empfehlen? Service und Serviertemperatur der einzelnen Arten Glas Lagerung
<b>Wodka</b>	gängige Marken „Verwendung“: Wann empfehlen? Service und Serviertemperatur Glas Lagerung
<b>Cocktails, Misch- und Mixgetränke</b>	Rezeptur und Herstellweise der bekanntesten Bargetränke „Verwendung“: Wann welchen Cocktail empfehlen? Service Glas Lagerung der einzelnen Arten

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

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Küchenorganisation, Menü- und Kartengestaltung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Küchenwerkzeuge</b>	Arten Einsatz Pflege
<b>Menükunde – allgemein</b>	Grundregeln der Menüerstellung Menüarten klassisches Menü
<b>Speisekarten</b>	Kriterien zur Erstellung einer Speisekarte Aufbau Gestaltung
<b>Menüzusammenstellung allgemein</b>	Zusammenstellung von 3-, 4- oder 5-gängigen Tages- oder Abendmenüs unter Berücksichtigung <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ saisonaler Angebote</li> <li>➤ passender Getränkevorschläge</li> </ul>
<b>Menüzusammenstellung für besondere Anlässe (komplexe Menüs)</b>	Menüzusammenstellung für Anlässe wie z. B. Hochzeiten etc.
<b>Speisekarte</b>	Kriterien zur Erstellung einer Speisekarte Aufbau Gestaltung verkaufsfördernde Beschreibungen in der Speisekarte
<b>Getränkete Karte</b>	Kriterien zur Erstellung einer Getränkete Karte Aufbau Gestaltung
<b>Weinkarte</b>	Kriterien zur Erstellung einer Weinkarte Aufbau Gestaltung Verkaufsfördernde Beschreibungen in der Weinkarte
<b>Buffet</b>	Buffetarten Zusammenstellung Entwickeln von Buffetkarten
<b>gastronomische Veranstaltungen</b>	Anlässe für gastronomische Veranstaltungen Planungskriterien Durchführungskriterien

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Serviertechniken</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Standardservier- techniken</b>	Serviertechniken: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Einstellen</li> <li>➤ Einreichen</li> <li>➤ Vorlegen</li> <li>➤ Anrichten (Gueridonservice)</li> </ul> Darstellung Anwendung: Welche Technik wann anwenden?
<b>Frühstücksservice</b>	Vorarbeiten für das Frühstück Ablauf des Frühstücksservice Aufbau eines Frühstücksbuffets
<b>Flambieren</b> <i>(Überblickswissen)</i>	Fleischspeisen, die flambiert werden Fisch/Krustentiere, die flambiert werden Obst/Süßspeisen, die flambiert werden kurze Darstellung des Vorgangs mise en place
<b>Filetieren/Tranchieren</b> <i>(Überblickswissen)</i>	bekannte und wichtige Speisen, die filetiert werden kurze Darstellung des Vorgangs mise en place
<b>Marinieren</b> <i>(Überblickswissen)</i>	Speisen, die vor dem Gast mariniert werden kurze Darstellung des Vorgangs mise en place
<b>Arbeiten in der Bar</b>	Zusammensetzung des Barstocks Rühren und Schütteln: Wann wird welche Methode angewandt? kurze Darstellung des zeitlichen Ablaufs beim Rühren im Rührglas bzw. Mixen im Shaker
<b>Service von Flaschenwein</b>	Weißweinservicetechniken Rotweinservicetechniken entsprechendes mise en place
<b>Dekantieren</b>	Notwendigkeit des Dekantierens bei bestimmten Produkten Wirkung auf den dekantierten Wein Vorgangsweise
<b>Kaffeesevice</b>	Servieren von Kaffees Tragetechniken

**Hinweis:**

Die praktische Anwendung der Serviertechnik wird natürlich im Rahmen der Prüfarbeit überprüft.

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Erstellen von Abrechnungen</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Rechnungen – allgemein</b>	Arten von Rechnungen: - Großbetragsrechnungen: gesetzliche Bestandteile - Kleinbetragsrechnungen: gesetzliche Bestandteile
<b>Umsatzsteuer</b>	Umsatzsteuersätze: welche Waren unterliegen welchen USt-Sätzen? Ausweis der Umsatzsteuer auf der Rechnung Herausrechnen der Umsatzsteuer aus den Bruttobeträgen
<b>Barzahlung</b>	Ablauf einer Barzahlung
<b>Bezahlung mit Kreditkarte</b>	Kriterien für die fachgerechte Abwicklung (Bankomatkarte)
<b>Bezahlung mit Maestrokarte</b>	Kriterien für die fachgerechte Abwicklung
<b>Bezahlung in fremder Währung</b>	Kriterien für die fachgerechte Abwicklung
<b>Kassenführung</b>	Erstellen von Kassenabrechnungen: - Ermittlung des Kassenbestandes: Vorgangsweise - Ermittlung des Sollbestandes - Ermittlung des Istbestandes - Ermittlung von Überschuss bzw. Manko

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Umgang mit dem Gast</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Grundregeln im Gästeumgang: Höflichkeit</b>	Vorgangsweise bei <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reservierungsannahme</li> <li>- Empfang der Gäste</li> <li>- Garderobe</li> <li>- Anbieten eines Tisches</li> <li>- Platznehmen am Tisch</li> <li>- Verabschiedung</li> </ul>
<b>Grundregeln im Gästeumgang: Aufnehmen der Bestellung</b>	Übergeben der Speisekarten Aufnahme der Bestellung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- richtige Fragetechniken</li> <li>- Formulierung von Zusatzangeboten, richtige Empfehlungen</li> <li>- Reihenfolge (z. B. Dame/Herr) der Aufnahme</li> </ul>
<b>Umgang mit Mehrfachbedienung</b>	Verhalten in verschiedenen Situationen: z. B. Sie nehmen gerade eine Bestellung auf und neue Gäste suchen einen freien Tisch
<b>Gästeberatung – Umgang mit verschiedenen Kundentypen</b>	Verhalten gegenüber folgenden Kundentypen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- entschlossener Gasttyp</li> <li>- schüchterner, unentschlossener Gast</li> <li>- Feinschmecker</li> <li>- Stammgast</li> <li>- fremdsprachiger Gast</li> <li>- Kind</li> <li>- älterer Gast</li> </ul>
<b>Behandlung von Reklamationen</b>	Arten von Gästebeschwerden Umgang mit Gästebeschwerden
<b>Fachausdrücke</b>	Erklärung folgender Fachausdrücke (beispielhafte Aufzählung) <ul style="list-style-type: none"> <li>- maître d'hôtel</li> <li>- Chef de rang</li> <li>- Sommelier</li> <li>- Commis de suite</li> <li>- Chef d'étage</li> <li>- Supplement</li> <li>- Hors d'oeuvre</li> <li>- Depot</li> <li>- frappieren</li> <li>- Amuse gueule</li> <li>- chambrieren</li> <li>- Cloche</li> <li>- Chafing Dish</li> <li>- Moulton</li> <li>- Guéridon</li> </ul>

**Hinweis:**

Der fachgerechte Umgang mit dem Gast ist im Rahmen der Prüfarbeit praktisch zu demonstrieren.

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Sicherheit und Umweltschutz</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Unfallschutz bei Gasgeräten (Herden)</b>	Kriterien für den Umgang mit Gasherden Verhalten bei ausströmendem Gas
<b>Sturz und Fall</b>	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren
<b>Hantieren mit Messern</b>	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren fachgerechter Umgang mit Messern
<b>Hantieren mit Schneidmaschinen</b>	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren fachgerechter Umgang mit Schneidmaschinen (Aufschnittmaschine und Faschiermaschine)
<b>Brandursachen</b>	mögliche Brandursachen und ihre Vermeidung
<b>Maßnahmen bei einem Brand</b>	mögliche Maßnahmen und ihr Einsatz Grundsatz: alarmieren, retten, löschen
<b>Vermeidung von Unfallgefahren</b>	Vermeidung von <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Brandwunden</li> <li>➤ Schnittwunden</li> </ul>
<b>Erste Hilfe</b>	Einrichtungen Maßnahmen
<b>Abfallwirtschaft – allgemein</b>	rechtliche Vorschriften Möglichkeiten zur Müllvermeidung und -verminderung Grundlagen der Mülltrennung
<b>Entsorgung von Abfällen</b>	Entsorgung folgender Abfälle: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ verschiedene Speisen- und Gemüseabfälle</li> <li>➤ Fette</li> <li>➤ Kunststoffe</li> <li>➤ Einweggeschirr</li> <li>➤ Problemstoffe (z. B. Putzmittelbehälter)</li> </ul>
<b>Aushangpflichtige Gesetze (Überblick)</b>	Arten und Inhalte im groben Überblick

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<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>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>Prüfungsgebiet</b>	<b>Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<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: sonstige 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>Reinigung und Desinfektion: Allgemeines</b>	Reinigungs- und Desinfektionsplan
<b>Reinigung und Desinfektion: Arbeitsflächen, Wandteile und Fußböden</b>	Kriterien zur Reinigung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- wie?</li> <li>- mit welchen Reinigungsmitteln?</li> <li>- mit welchen Hilfsmitteln?</li> <li>- wie oft?</li> </ul> an die Reinigung anschließende Desinfektion: <ul style="list-style-type: none"> <li>- wann notwendig?</li> <li>- wie?</li> </ul> Aufbewahrung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

<b>Prüfungsgebiet</b>	<b>Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Speisenzubereitung: Allgemeines</b>	Verarbeitung roher Lebensmittel Schmierinfektion: ➤ Begriffsklärung ➤ Gründe ➤ Verhalten, damit es zu keiner Schmierinfektion kommt
<b>Speisenzubereitung: Bearbeitung von Eiern</b>	richtiges Aufschlagen Eierschüssel 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

## 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 Armbanduhr** 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, festsitzenden 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 verderblich 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).
- **Speisereste** 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-prozentige 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-prozentigen 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 Weg hergestellte**, leicht verderbliche Speisen (z. B. Pudding, Cremes) 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 und 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 Gastronomiefachmann/frau

gesetzliche Grundlage: *BGBI. II Nr. 178/05*

#### Gliederung der Lehrabschlussprüfung

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung 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
  - a) Angewandte Mathematik,
  - b) Fachkunde,
  - c) Buchführung.
- (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

#### **Praktische Prüfung**

##### **Prüfarbeit**

- § 5. (1) Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form eines betrieblichen Arbeitsauftrages durchzuführen. Die Prüfung hat eine gastronomische Arbeitsprobe in Form der Bearbeitung von Arbeitsaufträgen aus den Bereichen von Küche und Service zu umfassen.
- (2) Die Arbeitsprobe hat sich auf die Zubereitung und Materialaufstellung für ein Menü, sowie nach Angabe auf die Mise en place, auf bestimmte Arbeiten vor dem Gast, auf Arbeiten an der Bar, Spezialservice und Getränke zu beziehen.
  - (3) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis jedem Prüfling eine Arbeit zu stellen, die in der Regel in sieben Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.
  - (4) Die Prüfung im Gegenstand Prüfarbeit ist nach acht Stunden zu beenden.
  - (5) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:
    1. Geschmack
    2. Aussehen und Anrichten
    3. wirtschaftliches und fachliches Arbeiten
    4. Sauberkeit
    5. Geschicklichkeit
    6. fachlich richtige Ausführung
    7. Genauigkeit
    8. rationeller Arbeitslauf

## **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 Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Geräte, Bestecke, Zeichnungen oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über die fachgerechte Entsorgung sowie über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind miteinzubeziehen.
- (4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 25 Minuten dauern. Es ist nach 40 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**

- § 7. (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.

### **Angewandte Mathematik**

- § 8. (1) Die Prüfung hat die Durchführung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:
1. Prozentrechnen,
  2. Schlussrechnungen,
  3. einfache Kalkulation.
- (2) Das Verwenden von Rechenbehelfen ist zulässig.
- (3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

### **Buchführung**

- § 9. (1) Die Buchführung hat mehrere, zumindest aber fünf Buchungen von Geschäftsfällen zu umfassen.
- (2) Die Aufgabe ist so zu stellen, dass sie in der Regel in 45 Minuten durchgeführt werden kann.
- (3) Die Buchführung ist nach 60 Minuten zu beenden.

## **Fachkunde**

- § 10. (1) Die Prüfung im Gegenstand Fachkunde hat die stichwortartige Durchführung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:
1. Ernährungslehre,
  2. Warenkunde und Lebensmittelkunde,
  3. Arbeitsgeräte und Maschinen,
  4. Menükunde
  5. Getränkekunde.
- (2) Die Prüfung im Gegenstand Fachkunde kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich vier 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.

## **Wiederholungsprüfung**

- § 11. (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.
- (3) Wenn mehr als drei Gegenstände mit "Nicht Genügend" bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen.

## **Schluss- und Übergangsbestimmungen**

- § 12. (1) Die §§ 1 bis 3 dieser Verordnung (Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau) treten mit 1. Juli 2005 in Kraft.
- (2) Die §§ 4 bis 11 dieser Verordnung (Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau) treten mit 1. Juli 2006 in Kraft.
- (3) Für Lehrlinge, die in der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann (Köchin/Restaurantfachfrau) ausgebildet werden, und die in beiden Lehrberufen zur Lehrabschlussprüfung antreten, kommen ab 1. Juli 2006 die Prüfungsbestimmungen der §§ 4 bis 11 zur Anwendung.
- (4) Entsprechend einer Vereinbarung des Lehrberechtigten und des Lehrlings können bereits bestehende Lehrverträge in der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann (Köchin/Restaurantfachfrau) bei voller Lehrzeitanrechnung auf den Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau umprotokolliert werden.