

Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/frau WIEN

Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Weidinger & Partner**

Mexikoplatz 13-14

1020 Wien

Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk www.kusonline.at
- WIFI Wien
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
+43 1 476 77 - Mail: kundenservice@wifiwien.at
- BFI Wien
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien
+43 1 81178 -10100 - Mail: information@bfi-wien.or.at

Lernunterlagen:

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

Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/frau Gliederung:

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

Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

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

Mathematik



- Prozentrechnungen
- Schlussrechnungen
- Einfache Kalkulationen

Fachkunde



- Ernährungslehre
- Warenkunde/Lebensmittelkunde
- Arbeitsgeräte und Maschinen
- Menükunde
- Getränkekunde

Buchführung



- Doppelte Buchhaltung
- Buchungen

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form eines betrieblichen Arbeitsauftrags durchzuführen. Die Prüfung hat eine gastronomische Arbeitsprobe in der Form der Bearbeitung von Arbeitsaufträgen aus den Bereichen von KÜCHE und SERVICE zu umfassen.

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.

Prüfarbeit - Küche

Die Arbeitsprobe hat sich auf die Zubereitung und Materialaufstellung für ein Menü zu beziehen.

Prüfarbeit - Service

Die Arbeitsprobe hat sich nach Angabe auf die *Mise en place*, auf bestimmte Arbeiten vor dem Gast , auf Arbeiten an der Bar, Spezialservice und Getränke zu beziehen.

Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

- *Lichtbildausweis*
- *Arbeitskleidung* (sauber) für KÜCHE inkl. Kochhut und SERVICE.
- *Schulkochbuch bzw. andere Kochbücher*
- Das erforderliche *Handwerkzeug für Kochen*
(Messersatz, Stabmixer, Teigkarte, 2 Geschirrtücher, Dressiersack mit Tüllen, Spicknadel)
- Das erforderliche *Handwerkszeug für Service*
(Geschirrtücher, Korkenzieher, Zünder,...)
- Notizblock, Bleistift bzw. Kugelschreiber
- Speise- und Getränkekarte des Betriebes

Die Lebensmittel und das notwendige Geschirr werden von der Lehrlingsstelle bereitgestellt.

Die Materialkosten sind mit der Prüfungsgebühr beim Anmeldung zur Lehrabschlussprüfung zu bezahlen und betragen derzeit € 78,-

Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- Geschmack
- Aussehen und Anrichten
- wirtschaftliches und fachliches Arbeiten
- Sauberkeit
- fachlich richtige Ausführung
- Genauigkeit
- rationeller Arbeitsablauf
- Geschicklichkeit

Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

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

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

Die Kommission besteht aus:

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

Wie melde ich mich zur Lehrabschlussprüfung an?

Schicken Sie folgende Dokumente an die Lehrlingsstelle per Fax, Mail oder per Post

- Antragsformular
- Einzahlungsbestätigung der Prüfungsgebühr + Materialkosten
- Jahres- und Abschlusszeugnis wenn bereits vorhanden

Übrigens, Lehrlinge aus Wien können sich jetzt auch online-anmelden auf lehre.wko.at

Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

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

§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen

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

§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen

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