

# Lehrabschlussprüfung Koch / Köchin WIEN

# Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

**Haupttermine im Februar und Ende August/Anfang September:**

- **Berufsschule für Gastgewerbe - Wien**

Längenfeldgasse 13 - 15

1120 Wien

**Nebentermine (Termine auf Anfrage):**

- **Weidinger & Partner,**

Mexikoplatz 13-14, 1020 Wien

- **Jugend am Werk**

Guglgasse 12, 1110 Wien

# Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

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

Lernunterlagen:

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

# Lehrabschlussprüfung Koch / Köchin 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 Fachkunde, Fachrechnen 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 Koch/Köchin 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.**

**Küchenmanagement  
und  
Warenwirtschaft**



- Zuordnung von Speisen zu Küchenposten
- Lagerkontrolle, Bestellung
- Kontrolle der Lieferung, E-Mail
- Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

**Kochtechniken und  
Menügestaltung**



- Kochtechniken
- Menügestaltung

**Wirtschaftliche  
Kompetenzen**



- Preiskalkulation
- Wareneinsatz
- Belegkontierung
- Kassabuch

# Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfarbeit hat die Materialaufstellung, Mengenangabe und Zubereitungsvorgänge für Ihr Prüfungsmenü zu umfassen.

Gekocht wird ein viergängiges Menü für 4 Personen aus einem von 4 vorgegebenen Warenkörben.

# Prüfarbeit - Warenkorb

Sie erhalten mit Ihrer Einladung (Bescheid) zur LAP-Koch je 1 Formular *Prüfungs-Warenkorb*, *Standard-Warenkorb* und *Mise en Place Prüfungsmenü*.

In das Formular *Prüfungs-Warenkorb* ist von Ihnen ein 4-Gang Prüfungsmenü einzutragen.

In das Formular *Mise en Place Prüfungsmenü* ist die Rezeptur niederzuschreiben.

Alle Formulare sind ausgefüllt zur Lehrabschlussprüfung mitzubringen und der Prüfungskommission zu übergeben - Das Prüfungsmenü, welches die Kommission vor Ort zieht, wird gekocht!

Für Ihr persönliches Prüfungsmenü dürfen NUR Produkte aus dem Standard-Warenkorb und Prüfungs-Warenkorb verwendet werden (weitere Produkte sind NICHT vorrätig).

Die Produkte aus dem Prüfung-Warenkorb MÜSSEN verwendet werden.

Es dürfen keine Fertig- oder Halbfertigprodukte verwendet werden.

Sollten Sie KEIN ausgearbeitetes Prüfungsmenü mitbringen, erhalten Sie ein vorgegebenes Menü (ohne Mengenangabe und Rezeptur) als Prüfarbeit.

# Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

*Lichtbildausweis*

*Arbeitskleidung* (sauber) für Koch/Köchin inkl. Kochhut.

*Schulkochbuch bzw. andere Kochbücher*

Das erforderliche *Handwerkszeug für Kochen*

(Messersatz, Stabmixer, Teigkarte, 2 Geschirrtücher,  
Dressiersack mit Tüllen, Spicknadel)

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

Die Materialkosten sind mit der Prüfungsgebühr bei der  
Anmeldung zur Lehrabschlussprüfung zu bezahlen. (derzeit € 58,-)



# Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- Geschmack
- Sauberkeit
- Kreativität und Schwierigkeit
- Aussehen und Anrichten
- wirtschaftliches und fachliches Arbeiten



## Die Note Prüfarbeit

# Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

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

- (2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Dabei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (3) Die Themenstellung hat den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen 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

# Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.

# Prüfungstermine / Anmeldeschluss

derzeitige Prüfungstermine - Haupttermine  
(vorrangig für Berufsschüler!)

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

Anmeldung für Haupttermine bitte ausnahmslos bis:

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

**Weitere Prüfungstermine auf Anfrage!**

# 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 <https://lehre.wko.at/start>**

# 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