

Lehrabschlussprüfung Systemgastronomie WIEN

Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Haus d. Wiener Wirtschaft**
Straße der Wiener Wirtschaft 1
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 Systemgastronomie 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 und Fachrechnen.
- (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Systemgastronomie 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.

Fachkunde



- Nahrungsmittelkunde, Speisenkunde und Getränkkunde
- Warenwirtschaft
- Marketing, Werbung und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Umweltschutz, Sicherheit, Geräte, Maschinen, Hygiene

Fachrechnen



- Prozentberechnung
- Schlussrechnung
- Einfache Kalkulation

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfung hat **SCHRIFTLICH** zu erfolgen und hat nach Angabe eine Arbeitsablaufplanung zu umfassen, wobei folgende Fertigkeiten nachzuweisen sind:

- Planung eines betrieblichen Speisenangebots und Getränkeangebots
- Möglichkeiten der Herstellung und Zubereitung von Speisen und Getränken
- Personalführung und Personalplanung unter Berücksichtigung der gesetzlichen und kollektivvertraglichen Vorschriften
- Ermittlung des Bedarfs an Waren und Material
- Menüzusammenstellung
- Warenwirtschaft und Bestellwesen
- Kostenkontrolle
- Marketing
- Zahlungsverkehr
- Hygiene, Hygienekontrolle, Qualitätskontrolle
- Umweltschutzmaßnahmen

Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

§ 2(4) Das Fachgespräch ist vor der Prüfungskommission abzulegen.

- (4) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Dabei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (5) Die Themenstellung hat den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über einschlägige arbeitsrechtliche Vorschriften, über Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Hygienevorschriften sind mit einzubeziehen.
- (6) 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

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