

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2005**Ausgegeben am 15. Juni 2005****Teil II**

178. Verordnung: Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau-Ausbildungsordnung

178. Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Berufsausbildung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau (Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 8, 24 und 27 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 79/2003, wird verordnet:

Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau

§ 1. Der Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau ist mit einer Lehrzeit von vier Jahren eingerichtet.

§ 2. Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbständig und eigenverantwortlich auszuführen:

1. Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisefolgen, sowie der Getränke- und Getränkekarte,
2. Mitwirken bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren,
3. Vor- und Zubereiten 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-, Zubereiten und Arrangieren von Speisen 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 Kenntnis des Flambierens,
9. Behandeln und Ausschneiden 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.

Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
1	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und –maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik			
2	Kenntnis der zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel, deren Eigenschaften, Qualität (Qualitätsunterschiede, -kontrolle) und Verwendungsmöglichkeiten			
3	Kenntnis aller Küchenbereiche	Einführung in die innerbetrieblichen Strukturen und Organisationen	Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen. Kenntnis der innerbetrieblichen Strukturen und Organisation	
4	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnissen der Schneidetechniken	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und der Schneidetechniken, Brat- und Kochfertigmachen der Rohware	Selbständiges Kochen der betrieblichen Speisenangebote	
5	Mithilfe bei der Vollendung der im Betrieb angebotenen Produkte	Vollendung der Produkte. Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeisen	Zubereitung und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten; Zurichten u. Portionieren nach Gewichtstabellen	
6	Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insb. Backen, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden	Kenntnis über die Veränderung der Nahrungsmittel bei der Zubereitung, Koch- und Garverluste und ähnliches	Selbständiges Durchführen aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden	
7	Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfel und Salaten	Herstellung von kleinen Speisen		
8	Selbständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen			
9	Herstellen von Suppen und den dazugehörigen Einlagen	Herstellen von Grundaufgussmittel zur Vorbereitung auf Grundsaucen	Herstellen von kalten und warmen Saucen	Selbständiges Ansetzen und Vollenden von klaren, gebundenen und internationalen Suppen sowie von Ableitungen von Grundsaucen
10	Grundkenntnisse über die heimische (österreichische und regionale) Küche	Kenntnis der heimischen, europäischen und internationalen Küche		Herstellen von heimischen sowie von wesentlichen europäischen und internationalen Gerichten
11	Selbständiges Bereitstellen der notwendigen Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place). Kenntnis aller Servierarten	Selbständiges Servieren (Einstellen) von Speisen und Getränken	Einstellung, Einrichten, Anrichten, Vorlegen und Plattenservice	Kenntnis aller Servierarten, selbständiges Durchführen aller Vorlegetechniken
12	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken			

13		Kenntnis der verschiedenen Gläser und Besteckarten	Kenntnis der verschiedenen Spezialgläser- und Besteckarten	
14		Kenntnis der verschiedenen Gedeckarten wie Frühstück, Couvert	Selbständiges Durchführen von verschiedenen Gedeckarten wie Frühstück, Couvert, Spezialgedecke	
15	Kenntnis über das fachgerechte Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch	Kenntnis über die Vorbereitungstechniken zum Flambieren, Tranchieren, Filetieren und Marinieren. Kenntnis von Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren	Selbständiges fachgerechtes Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch. Portionieren und Verarbeiten	Durchführen der Verarbeitungstechniken Flambieren, Filetieren, Tranchieren und Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche, soweit diese Verarbeitungstechniken vom Angebotsprogramm des Lehrbetriebes umfasst sind; in den übrigen Betrieben Kenntnis der Verarbeitungstechniken, Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche
16		Kenntnis der verschiedenen Vorlegetechniken wie Gueridonservice. Kenntnis und Mitarbeit beim Gueridonservice	Kenntnis und Mitarbeit beim Gueridonservice. Selbständiges Arbeiten am Gueridon	
17	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Kenntnis über das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen		Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen. Selbständige Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen
18	Grundkenntnisse über Beratungs- und Verkaufsgespräche mit dem Gast	Allgemeines Verhalten im Gespräch mit dem Gast	Selbständiges Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mit dem Gast. Behandlung von Reklamationen und Beschwerden	
19	Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache für das Verkaufsgespräch			
20	Einführung in die Getränkekunde	Kenntnis der gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen Getränke. Servieren von alkoholischen Getränken inkl. Wein und Bier. Servieren von nichtalkoholischen Getränken	Kenntnis der Getränke und deren Wirkung auf die Gesundheit	Kenntnis der verschiedenen Getränkesorten, deren Lagerung sowie der entsprechenden Getränketemperaturen beim Lagern und Servieren
21	Kenntnis der Rezepturen von Kaffeespezialitäten	Kenntnis von Kaffeespezialitäten. Barkunde – Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke	Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben; Barkunde – Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails	Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben; Barkunde; Herstellen der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails
22	Kenntnis über Zube-		Herstellen von Süß-	

	reitung und Anrichten von Süß- und Mehlspeisen		und Mehlspeisen	
23	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen	Kenntnis der verschiedenen Buffetarten	Verwerten der Abschnitte. Herstellen von kalten und warmen Vorspeisen	
24	Grundkenntnis der Rezeptkartei	Kenntnis der Rezeptkartei		
25		Kenntnis der Ernährungslehre und Kostformen wie Roh-, Schon-, Diät- und Vollwertkost		
26	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke			
27		Kenntnis der verschiedenen gastronomischen Veranstaltungen sowie Kenntnis über deren Planung und Durchführung	Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen mit Hilfe aller im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel	
28	Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen und deren Zusammensetzung. Kenntnis der Qualitätsmerkmale von Speisen und Getränken und ihrer Wirkung auf die Gesundheit	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge und der dazupassenden Getränke. Kenntnis über Aufbau und Funktion der Speisen- und Getränkekarte	Kenntnis der Tageskarte- und Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes	
29		Kenntnis und Mitarbeit bei der Erstellung der Getränkekarte, Speisekarte und Tageskarte sowie Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. Österr. Weinanbaugebiete) und Bierarten	Mitarbeit beim Erstellen der Speisen- und Getränke-, Tages-, sowie Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inkl. Österr. Weinanbaugebiete ua.) und Bierarten	Erstellen einfacher schriftlicher Menü-Angebote
30			Beratung der Gäste aus der Speisen- und Getränkekarte unter Anwendung gängiger Verkaufstechniken	Beratung der Gäste aus der Getränke- und Weinkarte sowie das praktische Arbeiten vor dem Gast (Präsentieren, Öffnen und Servieren)
31	Einschlägige Warenkontrolle und Warenlagerung. Unter Anleitung vergleichende Qualitätsmerkmale erkennen	Kenntnis über Einkauf und Verkauf von Waren. Kenntnis der einschlägigen Lagerverwaltung und Lagerkontrolle	Selbständiges Durchführen der einschlägigen Warenannahme	Wareneinkauf, Warenverkauf (Kalkulation)
32		Kenntnis der verschiedenen Arten der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung der EDV	Selbständiges Bonieren von Speisen und Getränken	Selbständiges Schreiben der Abrechnung; Durchführung der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung der EDV; Bedienen der elektronischen Kassensysteme

33		Mengenkalkulation, Erstellen einfacher schriftlicher Bestellungen	Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menüs, a-la-carte Gerichte und Veranstaltungen
34			Kenntnis über die Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften
35	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
36	Kenntnis der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
37	Kenntnis und Anwendung bürotechnischer und rechnergestützter Arbeitsmittel		
38	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmittel		
39	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere Mülltrennung, Entsorgung und Verwertung von alten Ölen und Fetten		
40	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit; insbesondere auch des nationalen Lebensmittelrechtes und des praktizierten EU-Lebensmittelrechtes; Kenntnis über erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Lehrabschlussprüfung

Gliederung

§ 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

1. Angewandte Mathematik,
2. Fachkunde,
3. 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 Arbeitsauftrags durchzuführen. Die Prüfung hat eine gastronomische Arbeitsprobe in der 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 Arbeitsstunden 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 Arbeitsablauf.

Fachgespräch

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

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hiebei 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. Hiebei 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 Prüfungsablaufs 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.

Wiederholung der Prüfung

§ 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/Gastronomiefachfrau) treten mit 1. Juli 2005 in Kraft.

(2) Die §§ 4 bis 11 dieser Verordnung (Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau) 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/Gastronomiefachfrau umprotokolliert werden.

Bartenstein