

**Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit**

1011 Wien, Stubenring 1

Abteilung III/3 – Lehrlingsservice

Telefon: 01.71100.5831, Fax: 01.71100.2366, e-mail: lehrlingsservice@bmwa.gv.at

Homepage: [http://www.bmwa.gv.at/service/leservice\\_fs.htm](http://www.bmwa.gv.at/service/leservice_fs.htm)

**Auszug aus dem Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich**

**Jahrgang 1994**

**Ausgegeben am 30. Dezember 1994**

**326. Stück**

**1093. Verordnung: Koch-Ausbildungsordnung**

**1093. Verordnung des Bundesministers für wirtschaftliche Angelegenheiten über die Berufsausbildung im Lehrberuf Koch (Koch-Ausbildungsordnung)**

Auf Grund der §§ 7, 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Kompetenzvereinigungsgesetz 1992, BGBl. Nr. 256/1993, wird – hinsichtlich der Verhältniszahlen im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Arbeit und Soziales – verordnet:

**Einrichtung des Lehrberufes Koch**

§ 1. (1) Es wird der Lehrberuf Koch mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) In der Lehrberufsliste (Anlage zur Verordnung des Bundesministers für wirtschaftliche Angelegenheiten, mit der die Lehrberufsliste erlassen wird, BGBl. Nr. 268/1975, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. Nr. 494/1994) lauten die Bestimmungen betreffend den Lehrberuf Koch wie folgt:

Lehrberuf	Lehrzeit in Jahren	Verwandter Lehrberuf	Anrechnung der Lehrzeit auf den verwandten Lehrberuf	
			Lehrjahr	Ausmaß
Koch	3	Fleischer.....	1.	voll
		Hotel- und Gastgewerbeassistent.....	1.	voll
		Kellner.....	1.	voll
		Konditor.....	1.	voll
		Restaurantfachmann.....	1.	voll

**Lehrzeitanrechnungen von verwandten Lehrberufen**

§ 2. Die in den verwandten Lehrberufen zurückgelegte Lehrzeit ist auf die Lehrzeit im Lehrberuf Koch im folgenden Ausmaß anzurechnen:

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung der Lehrzeit auf den Lehrberuf Koch	
	Lehrjahr	Ausmaß
Fleischer.....	1.	voll
Hotel- und Gastgewerbeassistent.....	1.	voll
Kellner.....	1.	voll
Konditor.....	1.	voll
Restaurantfachmann.....	1.	voll

**Berufsprofil**

§ 3. 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 Kostenermittlung,
2. Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen,
3. Mitwirken bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren,
4. 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;  
 5. Vor- und Zubereiten von Speisen für Buffets, Bankette etc.,  
 6. Mitwirken beim Arrangieren von Buffets und Banketten, sowie bei der Ausgabe von Speisen,  
 7. Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten,  
 8. Mitwirken bei der Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen.

#### Berufsbild

§ 4. Für den Lehrberuf Koch wird folgendes Berufsbild festgelegt. Hiebei sind die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, daß der Lehrling zur Ausübung qualifizierter beruflicher Tätigkeiten im Sinne des § 2 befähigt wird, die insbesondere das Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. 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 über die Ernährungslehre und verschiedene Kostformen, wie Roh-, Schon- oder Vollwertkost	
4.	–	–	Grundkenntnisse über Diätkost
5.	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken	Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Schneidetechniken, Brat- und Kochfertig machen der Rohware	Selbständiges Kochen des betrieblichen Speiseangebotes
6.	–	Kenntnis über das fachgerechte Zurichten bzw. Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch	Selbständiges, fachgerechtes Zurichten bzw. selbständiges Teilen von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch sowie Portionieren und Verarbeiten
7.	Mithilfe beim Vollenden der im Betrieb angebotenen Produkte	Vollenden der Produkte, Mithilfe beim Anrichten der Hauptspeise	Zubereiten und Anrichten von Gerichten auf Tellern und Platten
8.	Kenntnis aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden	Selbständiges Durchführen aller Anwendungstechniken im Kochverfahren, insbesondere Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden	
9.	–	–	Kenntnis über Veränderungen der Nahrungsmittel bei der Zubereitung; Koch- und Garverluste und ähnliches
10.	Selbständiges Vor- und Zubereiten von Gemüse, Erdäpfel und Salaten	–	–
11.	Herstellen von kleinen Speisen	–	–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
12.	Selbständiges Herstellen und Anrichten von einfachen Beilagen	–	–
13.	Herstellen von Suppen und den dazu gehörenden Einlagen, Herstellen von Grundaufgüßmitteln zur Vorbereitung der Grundsaucen	Selbständiges Ansetzen und Vollenden von klaren, gebundenen und internationalen Suppen sowie Ableitungen von Grundsaucen	Herstellen von kalten und warmen Saucen
14.	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Vorspeisen	Verwerten der Abschnitte	Herstellen von kalten und warmen Vorspeisen, Kenntnis über die verschiedenen Buffetarten
15.	Kenntnis über das Zubereiten und Anrichten von Süß- und Mehlspeisen	Herstellen von Süß- und Mehlspeisen	
16.	Kenntnis der Zusammenstellung von Speisen	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge und der dazupassenden Getränke	
17.	–	Kenntnis der Rezeptkartei	
18.	Kenntnis über Einkauf von Waren, Warenkontrolle, Warenlagerung	Kaufmännische Küchenkalkulation, Berechnung der Speisen nach Rezepturvorgaben für Menü, a-là-carte-Gerichte und Veranstaltungen	
19.	–	–	Mengenkalkulation, Erstellen einfacher schriftlicher Bestellungen, Einkauf
20.	–	–	Zurichten und Portionieren nach Gewichtstabellen
21.	Grundkenntnisse der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmitteln	Kenntnis der Lebensmittelhygiene einschließlich der persönlichen Hygiene, Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes und der Lagerhaltung von frischen und konservierten Lebensmitteln	
22.	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke		
23.	Grundkenntnisse über die heimische Küche	Kenntnis der heimischen Küche sowie der wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte	Herstellen von heimischen Gerichten sowie wesentlichen europäischen und internationalen Gerichten
24.	Kenntnis aller Küchenbereiche	Kenntnis der wichtigsten Tätigkeiten in allen Küchenbereichen	–
25.	–	Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation	Kenntnis der innerbetrieblichen Struktur und Organisation
26.	Kenntnis und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen und rechnergestützten Arbeitsmittel		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
27.	–	–	Kenntnis der Speisekartenerstellung unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes
28.	–	–	Erstellen einfacher schriftlicher Menü-Angebote
29.	–	–	Kenntnis der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften
30.	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere hinsichtlich einer zweckmäßigen Verwertung von alten Ölen und Fetten; Abfalltrennung		
31.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften		
32.	Kenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
33.	Kenntnis über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit insbesondere auch des Lebensmittelrechtes, Kenntnis über Erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		
34.	Kenntnis der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

#### **Ausbildung in Form der Doppellehre**

§ 5. In Fällen der gleichzeitigen Ausbildung eines Lehrlings in zwei Lehrberufen sind dem Lehrling die Fertigkeiten und Kenntnisse beider Lehrberufe in der in den beiden Berufsbildern festgelegten zeitlichen Reihenfolge unter Bedachtnahme auf die sich gemäß § 6 Abs. 2 des Berufsausbildungsgesetzes ergebende Lehrzeitdauer zu vermitteln.

#### **Gliederung der Lehrabschlußprüfung**

§ 6. (1) Die Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Koch gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

(2) Die praktische Prüfung umfaßt die Gegenstände

1. Prüfarbeit,
2. Fachgespräch.

(3) Die theoretische Prüfung umfaßt die Gegenstände

1. Fachkunde,
2. Fachrechnen,
3. Buchführung.

(4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Koch oder den Ersatz der gesamten Lehrzeit auf Grund schulmäßiger Ausbildung gemäß einer Verordnung auf Grund des § 28 des Berufsausbildungsgesetzes nachgewiesen hat.

#### **Praktische Prüfung**

##### **Prüfarbeit**

§ 7. (1) Die Prüfarbeit hat die Zubereitung und die Materialaufstellung für ein Menü zu umfassen.

(2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlußprüfung, die Anforderungen der Berufspraxis und das Leistungsangebot des Lehrbetriebes eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in vier Stunden durchgeführt werden kann.

(3) Die Prüfarbeit ist nach viereinhalb Stunden zu beenden.

(4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Geschmack,
2. Aussehen und Anrichten,
3. wirtschaftliches und fachliches Arbeiten,

## 4. Sauberkeit am Arbeitsplatz.

**Fachgespräch**

§ 8. (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 Demonstrationsobjekte, Arbeitsgeräte, Zeichnungen und Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind miteinzu-beziehen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten 15 Minuten dauern. Es ist nach 20 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**

§ 9. (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.

**Fachkunde**

§ 10. (1) Die Fachkunde hat die stichwortartige Beantwortung je einer Frage aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Ernährungslehre,
2. Warenkunde und Lebensmittelkunde,
3. Arbeitsgeräte und -maschinen,
4. Menükunde.

(2) Die Fachkunde kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich fünf 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.

**Fachrechnen**

§ 11. (1) Das Fachrechnen hat je eine Aufgabe aus den nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Prozentrechnungen,
2. Schlußrechnungen,
3. Einfache Kalkulation.

(2) Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, daß sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

**Buchführung**

§ 12. (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.

**Wiederholungsprüfung**

§ 13. (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. Die Prüfungskommission hat in diesem Fall unter Berücksichtigung der festgestellten Mängel an Fertigkeiten und Kenntnissen festzusetzen, wann innerhalb des Zeitraumes von drei bis sechs Monaten nach der nichtbestanden Lehrabschlußprüfung frühestens die Wiederholungsprüfung abgelegt werden kann.

(3) Wenn mehr als drei Gegenstände mit "Nicht genügend" bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen. In diesem Fall kann die Wiederholungsprüfung frühestens sechs Monate nach der nichtbestanden Lehrabschlußprüfung abgelegt werden.

#### **Anwenden der Allgemeinen Lehrabschlußprüfungsordnung**

§ 14. Im übrigen ist auf die Durchführung der Lehrabschlußprüfung und der Zusatzprüfung im Lehrberuf Koch die Verordnung BGBl. Nr. 170/1974 anzuwenden.

#### **Verhältniszahlen**

§ 15. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Koch werden folgende Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. a des Berufsausbildungsgesetzes (fachlich einschlägig ausgebildete Personen – Lehrlinge) festgelegt:

1 fachlich einschlägig ausgebildete Person .....	2 Lehrlinge
2 bis 9 fachlich einschlägig ausgebildete Personen für jede Person .....	1 weiterer Lehrling
10 fachlich einschlägig ausgebildete Personen .....	10 Lehrlinge
11 bis 20 fachlich einschlägig ausgebildete Personen für jede Person .....	ein weiterer Lehrling
ab 21 fachlich einschlägig ausgebildeten Personen für je 2 Personen .....	ein weiterer Lehrling

(2) Fachlich einschlägig ausgebildete Personen sind:

1. der Gewerberechtshaber,
2. der gewerberechtliche Geschäftsführer,
3. einschlägige Ausbilder,
4. Personen, die die Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Koch abgelegt haben,
5. Personen, die die Lehrabschlußprüfung in einem zum Lehrberuf Koch verwandten Lehrberuf abgelegt haben und zumindest zwei Jahre fachlich einschlägig tätig waren,
6. Personen, die zumindest fünf Jahre fachlich einschlägig tätig waren und dabei qualifizierte Tätigkeiten verrichtet haben.

(3) Auf die Verhältniszahlen sind Lehrlinge in den letzten vier Monaten ihrer Lehrzeit und Lehrlinge, denen unter Anwendung des § 28 oder/und § 29 des Berufsausbildungsgesetzes mindestens zwei Lehrjahre ersetzt wurden, nicht anzurechnen.

(4) Auf die Verhältniszahlen sind fachlich einschlägig ausgebildete Personen, die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt sind, nicht anzurechnen.

(5) Werden in einem Betrieb in mehr als einem Lehrberuf Lehrlinge ausgebildet, dann sind Personen, die für mehr als einen dieser Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildet sind, nur auf die Verhältniszahl eines dieser Lehrberufe anzurechnen. Wenn aber in einem Betrieb nur eine einzige, jedoch für alle in Betracht kommenden Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildete Person beschäftigt ist, dürfen – unter Beachtung der für die einzelnen in Betracht kommenden Lehrberufe jeweils festgelegten Verhältniszahlen – insgesamt höchstens drei Lehrlinge ausgebildet werden.

(6) Ein Ausbilder ist bei der Ermittlung der Verhältniszahlen gemäß Abs. 1 als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person zu zählen. Wenn er jedoch mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, ist er als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person bei den Verhältniszahlen aller Lehrberufe zu zählen, in denen er Lehrlinge ausbildet.

§ 16. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Koch werden folgende Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes (Ausbilder – Lehrlinge) festgelegt:

1. Auf je fünf Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der nicht ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist,
2. auf je 15 Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist.

(2) Die Verhältniszahl gemäß § 15 Abs. 1 darf jedoch nicht überschritten werden.

(3) Ein Ausbilder, der mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, darf unter Beachtung der für die einzelnen in Betracht kommenden Lehrberufe jeweils festgelegten Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes insgesamt höchstens so viele Lehrlinge ausbilden wie es der höchsten Lehrlingszahl gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes der in Betracht kommenden Lehrberufe entspricht.

### **Schluß- und Übergangsbestimmungen**

**§ 17.** (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Jänner 1995 in Kraft.

(2) Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Koch, Verordnung BGBl. Nr. 328/1992 und BGBl. Nr. 438/ 1992, treten - unbeschadet § 18 Abs. 1 – mit Ablauf des 31. Dezember 1994 außer Kraft.

(3) Die Prüfungsordnung für die Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Koch, BGBl. Nr. 334/1992, tritt – unbeschadet § 18 Abs. 1 – mit Ablauf des 31. Dezember 1994 außer Kraft.

**§ 18.** (1) Lehrlinge, die am 31. Dezember 1994, im Lehrberuf Koch im dritten Lehrjahr ausgebildet werden, sind bis zum Ablauf der im Lehrvertrag vereinbarten Lehrzeit nach den Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Koch, Verordnung BGBl. Nr. 328/1992, idF der Verordnung BGBl. Nr. 438/ 1992, auszubilden. Sie können innerhalb eines Jahres nach Lehrzeitende zur Lehrabschlußprüfung gemäß der Verordnung BGBl. Nr. 334/1992 antreten.

(2) Lehrlingen, die am 31. Dezember 1994, im Lehrberuf Koch im dritten Lehrjahr ausgebildet werden, jedoch durch Lehrvertragsänderung zur Ausbildung im neuen Lehrberuf Koch überwechseln, sind die bisher im Lehrberuf Koch zurückgelegten Lehrzeiten zur Gänze anzurechnen.

(3) Lehrlinge, die am 31. Dezember 1994, im Lehrberuf Koch im ersten oder zweiten Lehrjahr ausgebildet werden, sind nach der Koch-Ausbildungsverordnung weiter auszubilden.

### **Schüssel**