

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

**Jahrgang 2019****Ausgegeben am 27. Mai 2019****Teil II**

---

**136. Verordnung:      Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau-Ausbildungsordnung**

---

### **136. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau (Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau-Ausbildungsordnung)**

Auf Grund der §§ 8, 24 und 27 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 32/2018, wird verordnet:

#### **Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau**

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

(2) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Gastronomiefachmann oder Gastronomiefachfrau) zu bezeichnen.

#### **Berufsprofil**

§ 2. Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt der Gastronomiefachmann/die Gastronomiefachfrau über folgende berufliche Kompetenzen, die ihn/sie zum selbstständigen und eigenverantwortlichen Handeln befähigen.

##### **1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau handelt im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent. Er/Sie artikuliert ihre/seine Bedürfnisse und Interessen in angemessener Form, trifft selbstständig Entscheidungen und entwickelt Lösungsstrategien. Er/Sie handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig. Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabebearbeitungen. Er/Sie kann sich in Deutsch und Englisch im Rahmen von alltäglichen und berufsbezogenen Gesprächen ausdrücken. Er/Sie kennt die gesetzlichen Regelungen zu Arbeitszeitgrenzen, Pausen und Ruhezeiten und kann diese bei der Dienstplangestaltung anwenden.

##### **2. Kompetenzbereich: Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau wendet die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie die Vorschriften zum Lebensmittelrecht und der Gesundheitsfürsorge korrekt an. Er/Sie setzt die notwendigen Maßnahmen im Bereich der persönlichen Hygiene, der Küchenhygiene, der Hygiene im Servicebereich und der Lebensmittelhygiene um. Dabei berücksichtigt er/sie unter anderem die HACCP-Richtlinien und wendet die „Gute Hygiene Praxis“ an. Er/Sie leistet Erste Hilfe bei kleineren Brand- und Schnittverletzungen. Des Weiteren sorgt er/sie für eine korrekte Abfalltrennung und beachtet die betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen. Darüber hinaus achtet der Gastronomiefachmann/die Gastronomiefachfrau auf ein ansprechendes und sauberes Erscheinungsbild bei sich selbst und im Servicebereich sowie auf ein sauberes Erscheinungsbild in der Küche. Er/Sie setzt die im Betrieb verwendeten Maschinen und Geräte fachgerecht und sicher ein.

##### **3. Kompetenzbereich: Mise en place**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau führt die täglichen Vorbereitungsarbeiten aus. Er/Sie stellt Tische, Tafeln und Buffets, setzt themenbezogene Dekorationsvorschläge und verschiedene Gedeckarten um. Er/Sie stellt Servicematerialien und Arbeitsgeräte bereit, um einen effizienten Arbeitsablauf zu ermöglichen. Speise- und Getränkearten werden je nach Betrieb alleine oder im Team besprochen und vorbereitet. Er/Sie fertigt Function-Sheets an und setzt die darin gemachten Angaben um.

Er/Sie baut seinen/ihren Küchenposten auf, stellt benötigte Arbeitsmittel zusammen und sorgt für das ausreichende Vorhandensein der zu verwendenden Zutaten und Lebensmittel.

#### **4. Kompetenzbereich: Gästebetreuung**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau berät Gäste bei der Speisenauswahl, gibt Auskunft über deren Zusammensetzung und kann Vorschläge zur saisonalen, regionalen und internationalen Menügestaltung erstellen. Er/Sie empfiehlt den Gästen korrespondierend zur Speisenauswahl nationale und internationale alkoholische und alkoholfreie Getränke. Seine/Ihre Aufgaben umfassen den Gästeempfang, die Bestellung sowie die Abrechnung. Für seine/ihre Arbeit nutzt er/sie das betriebliche Kassa- bzw. Boniersystem, Tischpläne etc. Er/Sie geht mit Reklamationen fachgerecht um. Die Gästebetreuung erfolgt je nach Betrieb alleine oder im Team mit anderen Kollegen/Kolleginnen aus Service und/oder Küche. Er/Sie berät Kunden/Kundinnen bei der Durchführung gastronomischer Veranstaltungen und erstellt entsprechende Angebote.

#### **5. Kompetenzbereich: Speisenausgabe und Service**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau richtet Speisen in den verschiedenen Bereichen (à-la-carte, Buffets, Banketts und Caterings) ansprechend an. Er/Sie serviert kalte und warme Speisen je nach Tages- und Jahreszeit sowie korrespondierende Getränke in offenen und geschlossenen Behältern. Er/Sie wendet dabei u. a. verschiedene Trage-, Servier- und Einstelltechniken an. Seine/Ihre Aufgaben umfassen unter anderem die Buffetbetreuung bzw. Arbeiten vor dem Gast sowie das Vorbereiten der Speisen für den Transport zu Caterings (z. B. abfüllen, verpacken) und verwendet dabei die erforderlichen Utensilien sowie geeignete Hilfsmittel. Er/Sie führt Vorlegearbeiten und Serviertätigkeiten am Buffet durch. Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau bereitet Speisen bei Tisch oder am Buffet zu und nutzt dazu die vorgegebenen Werkzeuge sowie Sideboard und Guéridon.

#### **6. Kompetenzbereich: Lebensmittelverarbeitung und Getränkezubereitung**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau verarbeitet Lebensmittel, bereitet österreichische, regionale, saisonale und internationale Speisen unter Beachtung der geschmacklichen Abstimmung zu und wendet dabei die Grundgarmachungsarten und Zubereitungsarten an. Er/Sie setzt dabei geeignete Küchenwerkzeuge und -geräte ein. Bei der Zubereitung von Mahlzeiten achtet der Gastronomiefachmann/die Gastronomiefachfrau stets auf die Wirtschaftlichkeit. Er/Sie führt Arbeiten selbständig oder im Team mit anderen Kollegen/Kolleginnen aus Service und/oder Küche durch. Er/Sie bereitet Mixgetränke, Kaffee und Kaffeespezialitäten sowie Cocktails entsprechend der vorgesehenen Rezeptur zu.

#### **7. Kompetenzbereich: Speisenzusammenstellung und –planung**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau stellt Speisen und Speisenfolgen zusammen und stimmt diese im Bedarfsfall individuell auf den Gast bzw. die Veranstaltung ab. Dabei greift er/sie u. a. auf umfassendes Wissen über Produkte (Saisonalität, Regionalität, Allergene) und Kostformen (Diätküche, vegetarische und vegane Küche) zurück. Bei der Speiseplanung kommuniziert er/sie mit Vorgesetzten, Kollegen/Kolleginnen aus Küche und Service.

#### **8. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau kontrolliert die für das Service und die Küche benötigten Waren und Gebrauchsgegenstände und schätzt den erforderlichen Warenbedarf des Betriebes ein. Er/Sie führt Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten durch, überprüft Lieferungen und kalkuliert Preise. Er/Sie sorgt für eine produktgerechte Lagerung unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit.

#### **9. Kompetenzbereich: Abrechnung**

Der Gastronomiefachmann/Die Gastronomiefachfrau führt Tages- und/oder Gesamtabrechnungen mit einem EDV-gestützten Abrechnungssystem durch, kontrolliert den Kassenstand, rechnet seinen/ihren Tagesumsatz eigenständig ab und übergibt diesen dem Vorgesetzten/der Vorgesetzten.

### **Berufsbild**

§ 3. (1) Zum Erwerb der im Berufsprofil angeführten beruflichen Kompetenzen wird das folgende Berufsbild mit Kenntnissen und Fertigkeiten in Form von Ausbildungszielen festgelegt.

(2) Das Berufsbild gliedert sich in fachübergreifende und fachliche Kompetenzbereiche.

(3) Die fachlichen Kompetenzbereiche sind nach Lehrjahren gegliedert. Die in den Kompetenzbereichen angeführten Kenntnisse und Fertigkeiten sind spätestens bis zum Ende des jeweilig angeführten Lehrjahres zu vermitteln.

(4) Die fachübergreifenden Kompetenzbereiche sind während der gesamten Lehrzeit zu berücksichtigen und zu vermitteln.

(5) Fachübergreifende Kompetenzbereiche sind:

Pos.	Kompetenzbereich
<b>1</b>	<b>Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld</b>
Der Lehrling kann...	
1.1	wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen. Er/Sie kann insbesondere: - einen Überblick über die österreichische Tourismusbranche geben. - die Trends in der Branche darstellen. - die Marktposition des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.
1.2	das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen. Er/Sie kann insbesondere: - das betriebliche Leistungsangebot darstellen. - die Mitarbeiterzahl des Lehrbetriebs und die Zusammensetzung des Teams in Hinblick auf die einzelnen Arbeitsbereiche darstellen. - das Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs darstellen. - den Einfluss des Standorts auf das Leistungsangebot des Lehrbetriebs erklären. - die Rechtsform des Lehrbetriebs und deren Bedeutung erklären.
1.3	innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren. Er/Sie kann insbesondere: - sich in den Räumlichkeiten des Betriebes zurechtfinden. - die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären. - die Zusammenhänge der einzelnen Unternehmensbereiche darstellen. - die wichtigsten Ansprechpartner/innen für einzelne Aufgaben im Lehrbetrieb darstellen.
1.4	unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit der Ausbilderin/dem Ausbilder, Vorgesetzten, Kollegen/Kolleginnen, Lieferanten/Lieferantinnen etc. führen. Der Lehrling kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf. Er/Sie kann insbesondere: - die im Beruf angebrachten verbalen und nonverbalen Kommunikationsformen einsetzen. - persönlich, telefonisch und schriftlich korrekt mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren.
1.5	mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen. Er/Sie kann insbesondere: - Gästen bei Bedarf Auskunft über die von ihm/ihr zubereiteten Speisen bzw. angebotenen Speisen geben. - bei der Planung von Veranstaltungen Kunden/Kundinnen über das mögliche Speisenangebot, Speisenfolgen und über die Zusammenstellung der Speisen beraten.
1.6	das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären. Er/Sie kann insbesondere: - den Ablauf seiner/ihrer Ausbildung im Betrieb erklären und seinen Ausbildungsfortschritt unter Zuhilfenahme der Ausbildungsordnung darstellen. - die Regelungen zur Berufsschule erklären. - Weiterbildungsangebote recherchieren.
1.7	auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren. Er/Sie kann insbesondere: - sich nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten. - seine/ihre Arbeitszeiten aufzeichnen. - den Dienstplan lesen.
1.8	seine/ihre Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten. Er/Sie kann insbesondere: - den Zeitaufwand für Arbeiten bzw. Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen. - sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren. - Lösungen für aktuelle auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen.

1.9	<p>die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements anwenden und zur Weiterentwicklung der betrieblichen Standards beitragen.                  Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- betriebliche Qualitätsvorgaben bzw. das betriebliche Qualitätsmanagement in seinem/ihrem Arbeitsbereich anwenden.</li> <li>- an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken.</li> <li>- seine/ihre eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.</li> <li>- die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in seine/ihre Aufgabenbewältigung einbringen.</li> </ul>
1.10	Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rôtissier und Pâtissier zuordnen.
1.11	<p>Dienstpläne unter Einhaltung rechtlicher Grundlagen vorbereiten.                  Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den erforderlichen Personalaufwand einschätzen.</li> <li>- die arbeitsrechtlichen und kollektivvertraglichen Grundlagen bei der Dienstplanerstellung berücksichtigen.</li> <li>- die betrieblichen Anforderungen bei der Dienstplanerstellung berücksichtigen.</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten</b>
Der Lehrling kann...	
2.1	<p>für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen und unfallverhütende Maßnahmen ergreifen.                  Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich an die betrieblichen Sicherheitsvorschriften halten.</li> <li>- Personen, die mit Fragen der Sicherheit im Unternehmen betraut sind, und deren Aufgaben darstellen.</li> <li>- die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.</li> <li>- Gefahren erkennen und diese vermeiden.</li> <li>- sich im Notfall richtig verhalten.</li> <li>- Maschinen und Geräte sicher und sachgerecht einsetzen.</li> </ul>
2.2	<p>bei Unfällen und Verletzungen situationsgerecht handeln und Erstversorgung leisten.                  Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei kleineren Brand- oder Schnittverletzungen Erste-Hilfe leisten.</li> <li>- einschätzen, wann zusätzlich Hilfe und Versorgung notwendig ist und diese anfordern.</li> </ul>
2.3	<p>die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.                  Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten.</li> <li>- die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.</li> <li>- Reinigungspläne anwenden.</li> <li>- darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Servicebereiche sauber und aufgeräumt sind.</li> <li>- gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen.</li> <li>- Tische, Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen.</li> <li>- auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten.</li> </ul>
2.4	<p>nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und betrieblichen Standards umsetzen.                  Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten.</li> <li>- den anfallenden Müll entsprechend der Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs trennen.</li> <li>- die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.</li> </ul>

(6) Fachliche Kompetenzbereiche sind:

Pos.	Kompetenzbereich
<b>3</b>	<b>Mise en Place</b>
Der Lehrling kann...	
1. und 2. Lehrjahr	

3.1	Tische tages- und anlassbezogen aufdecken. Er/Sie kann insbesondere: - Tische abräumen, reinigen und aufdecken. - verschiedene Gedeckarten anwenden. - verschiedene Spezialbestecke den Speisen zuordnen und eindecken. - Tische anlassbezogen nach den Vorgaben der Speisefolge mit den korrespondierenden Getränken vorbereiten und eindecken.
3.2	Räume und Tafeln für Veranstaltungen nach den Vorgaben im Function-Sheet vorbereiten und dekorieren. Er/Sie kann insbesondere: - Tische und Bestuhlung ausrichten. - Tischwäsche auflegen und Servietten nach verschiedenen Falstechniken anfertigen. - Gläser und Besteck polieren. - verschiedene Gedecke auflegen. - Tische und Räume dekorieren.
3.3	Buffets nach Anforderung auf- und abbauen sowie bestücken. Er/Sie kann insbesondere: - Buffettische anlassbezogen stellen und decken. - das benötigte Equipment bereitstellen.
3.4	Lebensmittel und Getränke fassen, den entsprechenden Bereichen zuordnen und den Arbeitsbereich mit Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich der Mise en Place vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - auftragsbezogen Getränke entsprechend der geeigneten Lagertemperatur auffüllen. - alle notwendigen Serviceutensilien auf die dafür vorgesehenen Plätze aufteilen. - den entsprechenden Küchenpositionen zuteilen.
3. Lehrjahr	
3.5	Fassungslisten nach den betrieblichen Tagesanforderungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Tagesanforderungen anhand von Reservierungen, Forecasts, Speisekarten und Veranstaltungen erkennen. - feststellen, welcher Bedarf an Lebensmittel und Getränken an den einzelnen Posten vorhanden ist. - dabei etwaige betriebliche Formulare nutzen.
4. Lehrjahr	
3.6	Function-Sheets auf Basis der Vereinbarungen mit Kunden/Kundinnen für gastronomische Veranstaltungen erstellen.
3.7	nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren. Er/Sie kann insbesondere: - die Einhaltung der betrieblichen Qualitätskriterien überprüfen. - im Bedarfsfall Nachbesserungen vornehmen.
<b>Pos.</b>	<b>Kompetenzbereich</b>
<b>4</b>	<b>Gästekbetreuung</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
4.1	Gäste empfangen und verabschieden. Er/Sie kann insbesondere: - adäquat grüßen. - Gäste beim Betreten des Lokals empfangen und sie unter Berücksichtigung von Reservierungslisten und Tischplänen an ihren Tisch bringen. - Gäste angemessen verabschieden.
4.2	Gespräche mit Gästen führen und einfache Auskünfte geben. Er/Sie kann insbesondere: - verbal und nonverbal sowie persönlich und telefonisch kommunizieren. - dabei auf unterschiedliche Gästegruppen individuell eingehen. - Gästen bei Bedarf Hilfe anbieten.
2. Lehrjahr	

4.3	Reservierungen und Bestellungen in verschiedenen Kommunikationsformen entgegennehmen und bearbeiten. Er/Sie kann insbesondere: - Reservierungsanfragen telefonisch, persönlich oder per E-Mail entgegennehmen. - prüfen, ob eine Reservierung möglich ist. - Reservierungen beantworten. - Reservierungen vermerken. - <b>Bestellungen entgegennehmen und an die entsprechenden Abteilungen weiterleiten.</b>
4.4	Gäste über das Getränkeangebot informieren und Auskunft zu dem Produkt geben.
4.5	Gäste über nationale, internationale und saisonale Bierprodukte beraten und sie über dessen Erzeugung und Qualitätsmerkmale informieren.
4.6	Gäste über das Speisenangebot, dessen Zusammenstellung und Zubereitungsverfahren informieren und dabei die internationale Speisenfolge berücksichtigen.
3. Lehrjahr	
4.7	die Bestellung der Gäste unter Verwendung des betrieblichen Bestellungs- und Boniersystems aufnehmen. Er/Sie kann insbesondere: - Getränke- und Speisebestellungen aufnehmen und bonieren. - Bestellungen stornieren. - auf Änderungs- und Sonderwünsche eingehen. - digitale Bestellungs- und Boniersysteme anwenden.
4.8	Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden/Kundinnen teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen. Er/Sie kann insbesondere: - je nach Wunsch des Kunden/der Kundin entsprechend Unterlagen vorbereiten. - Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die der Kunde/die Kundin im Gespräch macht, festhalten. - Gespräche nachbereiten.
4.9	Gäste in Bezug auf das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot beraten und flexibel auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse reagieren. Er/Sie kann insbesondere: - auf Vorlieben oder auf Ernährungsbedürfnisse des Gastes eingehen. - geeignete Beilagen empfehlen. - Alternativen vorschlagen.
4.10	die Gästerechnung erstellen und die Abrechnung mit allen gängigen Zahlungsmitteln abwickeln. Er/Sie kann insbesondere: - die Rechnung erstellen. - den Rechnungsbetrag in bar kassieren. - Wechselgeld retournieren. - betrieblich verwendete elektronische Abrechnungssysteme für Kreditkarten und Bankkarten einsetzen. - mit Gutscheinen umgehen.
4.11	mit Reklamationen fachgerecht umgehen und zur Qualitätsentwicklung nutzen. Er/Sie kann insbesondere: - Reklamationen entgegennehmen. - Lösungsmöglichkeiten anbieten. - Reklamationen weiterleiten.
4.12	Gäste über das Wein- und Schaumweinangebot beraten und sie über dessen Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.
4. Lehrjahr	
4.13	Gäste in Bezug auf das Angebot von Getränken beraten und flexibel auf Wünsche reagieren. Er kann zu Speisen korrespondierende nationale und internationale Getränke empfehlen. Er/Sie kann insbesondere: - Apertifs, Digestifs und korrespondierenden Getränke dem Sortiment entsprechend anbieten. - Zusatzverkäufe tätigen.

4.14	Kunden/Kundinnen zur Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen beraten und deren Umsetzung nach Rücksprache mit dem Vorgesetzten/der Vorgesetzten organisieren und planen. Er/Sie kann insbesondere: - dem Kunden/der Kundin Vorschläge zur Umsetzung machen. - Getränke passend zu Speisen und Menüs auswählen. - im Anschluss an das Gespräch die erforderlichen innerbetrieblichen organisatorischen Maßnahmen planen. - Speisen- und Getränkekarten erstellen.
4.15	Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - den Bedarf an Waren auf Grundlage der erstellten Speise- und Getränkevorschläge ermitteln. - Angebote unter betriebswirtschaftlichen Aspekten erstellen. - rechtlich korrekte Angebote erstellen.
4.16	Gäste über das Spirituosenangebot beraten und sie über dessen Erzeugung, Qualitätsmerkmale und Herkunft informieren.
<b>Pos.</b>	<b>Kompetenzbereich</b>
<b>5</b>	<b>Speisenausgabe und Service</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
5.1	Speisen und Getränke unter Anwendung von geeigneten Tragetechniken servieren und abservieren.
5.2	Speisen aus der Küche in der fachlich richtigen Reihenfolge übernehmen.
5.3	Buffets nach Anforderung aufbauen, auffüllen und abbauen sowie Buffetreste fachgerecht entsorgen.  Er/Sie kann insbesondere: - auf gastegerechten Auf- und Abbau achten. - die benötigten Arbeitsmaterialien bereitstellen. - Speisen in entsprechende Behältnisse anfüllen. - Teller und Besteck nachfüllen. - für Sauberkeit am Buffet sorgen. - HACCP-Bestimmungen und betriebliche Vorgaben bei der Entsorgung von Buffetresten anwenden.
5.4	Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.
2. Lehrjahr	
5.5	entsprechend der Gästebestellung fachlich korrekt umdecken.
5.6	Speisen vor Gästen präsentieren und Vorlege- und Anrichtetechniken am Buffet und bei Tisch durchführen.
5.7	Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und á la carte anrichten. Er/Sie kann insbesondere: - Teller und Besteck nachfüllen. - die Vollständigkeit der Speisen und die Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen.
3. Lehrjahr	
5.8	die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht, im entsprechenden Ausmaß und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.
5.9	das Flaschen- und Schaumweinservice fachgerecht unter Beachtung der notwendigen Arbeitsabläufe durchführen.  Er/Sie kann insbesondere: - Weine präsentieren. - Weinflaschen fachlich richtig öffnen. - eine Geruchsprobe vornehmen und feststellen, ob der Wein in Ordnung ist. - Weine belüften und dekantieren. - Gläser avinieren. - Wein einschenken.
4. Lehrjahr	

5.10	Speisen direkt bei Tisch oder am Buffet unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge fertigstellen und/oder portionieren. Er/Sie kann insbesondere: - die erforderlichen Lebensmittel, Speisen und Arbeitsmittel (Werkzeuge und Geräte) vorbereiten. - die Tätigkeiten Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren und Portionieren entweder in der Küche oder vor dem Gast durchführen.
<b>Pos.</b>	<b>Kompetenzbereich</b>
<b>6</b>	<b>Lebensmittelverarbeitung und Getränkezubereitung</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
6.1	das Getränkeangebot sowie dessen Lagerorte darstellen.
6.2	die passenden Gläser für die verschiedenen Getränke auswählen.
6.3	alkoholfreie und alkoholische Getränke zubereiten und in der korrekten Temperatur einschenken.
6.4	Kaffee und andere Heißgetränke zubereiten.
6.5	das Speisenangebot darstellen.
6.6	Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - erklären, welche Lebensmittel im Lehrbetrieb verwendet werden, woher sie stammen und welche Produkte ganzjährig und welche saisonal eingesetzt werden. - Rezepte lesen. - mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen. - benötigte Zutaten auswiegen.
6.7	Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - die Frische sowie Küchentauglichkeit von Salat, Obst und Gemüse prüfen. - Salat, Obst, Gemüse produktgerecht rüsten.
6.8	unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.
6.9	Beilagen blanchieren, kochen, dämpfen und dünsten.
6.10	Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.
6.11	klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.
6.12	klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.
6.13	Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiter verarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen.
2. Lehrjahr	
6.14	Kaffee- und Heißgetränkespezialitäten zubereiten. Er/Sie kann insbesondere: - klassische Rezepturen anwenden und aktuelle Branchentrends umsetzen. - Kaffee- und Heißgetränkespezialitäten fachlich richtig präsentieren.
6.15	verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - unterschiedliche Fleischarten und -teile erkennen sowie deren Verarbeitungsmöglichkeiten erklären. - einzelne Teile der verschiedenen Fleischarten (Wild, Geflügel, Schwein, Kalb, Rind Lamm) vorbereiten. - Fleisch produktgerecht schneiden.
6.16	die Zubereitungsarten im Kochverfahren durchführen. Er/Sie kann insbesondere: - die Zubereitungsarten Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren und Kochen gerichtsbezogen anwenden. - verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren.
6.17	Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Knödelmassen erzeugen. - entsprechende pikante und süße Füllungen zu den unterschiedlichen Knödelmassen ableiten und herstellen.
6.18	Gemüse-, Geflügel-, Fisch-, Rinds- und Kalbsfonds herstellen.
3. Lehrjahr	



6.19	<p>kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigsten Ableitungen herstellen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsaucen wie Mayonnaise, Hollandaise, Sauce Espagnole und Einmachsauce herstellen.</li> <li>- die Ableitungen der oben genannten Grundsaucen erzeugen.</li> <li>- Sauce Cumberland, Schnittlauchsaucen, Apfelpfennel herstellen.</li> </ul>
6.20	<p>Massen, Teige und Cremes für süße und pikante Speisen herstellen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nudel-, Nockerl-, Brand-, Strudel-, Blätter- und Mürbteig herstellen.</li> <li>- Biskuits und Sandmassen herstellen.</li> <li>- pikante Brotaufstriche herstellen.</li> <li>- bayrische Creme, Topfencreme, Schokolademousse herstellen.</li> <li>- mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten.</li> </ul>
6.21	<p>Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Farcen herstellen.</li> <li>- Gelmittel (Aspik, Agar-Agar, Gelatine) fachgerecht anwenden.</li> <li>- mit Cutter, Fleischwolf und multifunktionellen Küchenmaschinen arbeiten.</li> </ul>
6.22	<p>Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmenge anpassen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen.</li> <li>- bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.</li> </ul>
6.23	<p>für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die unterschiedlichen Käsearten empfehlen.</li> <li>- nationale und internationale Käsearten unterscheiden.</li> </ul>
6.24	<p>nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Rindsuppe zu einer Kraftsuppe verarbeiten.</li> <li>- internationale Suppen, wie Minestrone, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe und Gazpacho, zubereiten.</li> <li>- Spezialsuppen, wie Ochschwanzsuppe, Gurkenkalttschale und Krustentierbisque herstellen.</li> </ul>
6.25	<p>Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die gängigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Speisen anwenden.</li> <li>- Konservierungsarten wie Beizen, Marinieren, Einlegen und Räuchern produktbezogen anwenden.</li> <li>- mit Vakuumiergerät arbeiten.</li> </ul>
6.26	<p>einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.</p>
4. Lehrjahr	
6.27	<p>alkoholfreie und alkoholische Mixgetränke zubereiten.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepturen einhalten.</li> <li>- Zubereitungsarten und Mixgetränkegruppen unterscheiden.</li> <li>- Trends aufgreifen und neue Mixgetränke kreieren.</li> </ul>
6.28	<p>Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Herkunft von gängigen Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie deren Verarbeitung und Zubereitung erklären.</li> <li>- gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden.</li> <li>- Fische küchengerecht vorbereiten und bei Bedarf filetieren.</li> <li>- Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten.</li> </ul>
6.29	<p>klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innereien (z. B. Leber, Hirn, Zunge, Bries, Milz, Nieren, Herz) küchenerfertig vorbereiten.</li> <li>- Innereien zubereiten.</li> </ul>

6.30	Speisen verkosten, verfeinern, vollenden und anrichten. Er/Sie kann insbesondere: - Speisen entsprechend der betrieblichen Vorgaben vollenden. - nach betrieblicher Vorgabe Speisen ansprechend auf Tellern, Platten oder Buffetformen anrichten und/oder garnieren.
<b>Pos.</b>	<b>Kompetenzbereich</b>
<b>7</b>	<b>Speisenzusammenstellung und -planung</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
7.1	die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.
2. Lehrjahr	
7.2	Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen. - geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen. - dabei die gängigen Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden.
7.3	Gäste auf Basis des Speiseangebots beraten.
3. Lehrjahr	
7.4	Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden/Kundinnen teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen. Er/Sie kann insbesondere: - je nach Wunsch des Kunden/der Kundin entsprechende Unterlagen vorbereiten. - Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die der Kunde/die Kundin im Gespräch macht, festhalten. - Gespräche nachbereiten.
7.5	auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen. Er/Sie kann insbesondere: - Alternativvorschläge unterbreiten. - Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln. - Vitaminverluste berücksichtigen.
4. Lehrjahr	
7.6	Speisenkalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder das á la carte Geschäft durchführen. Er/Sie kann insbesondere: - die benötigten Mengen kalkulieren. - Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen. - Preise für Speisen und Menüs kalkulieren. - Kalkulationsschemen anwenden. - die Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften (z. B. betreffend Umsatzsteuer) durchführen.
7.7	Kunden/Kundinnen über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - auf Kundenwünsche individuell eingehen. - den Bedarf an Waren ermitteln. - betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote erstellen.
7.8	Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren. Er/Sie kann insbesondere: - Produkte und Lebensmittel auf unterschiedliche Art und Weise kombinieren. - auf Basis einschlägiger Literatur und neuer Lebensmittelangebote Trends erkennen und umsetzen.
<b>Pos.</b>	<b>Kompetenzbereich</b>
<b>8</b>	<b>Warenwirtschaft</b>
Der Lehrling kann...	
3. Lehrjahr:	

8.1	den Bestand an Lebensmitteln und Getränken sowie anderen Waren überprüfen. Er/Sie kann insbesondere: - feststellen, ob die für die Küche und das Service benötigten Waren, Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen. - Bestandsinventuren unter Heranziehung von Listen oder einem elektronischen Warenwirtschaftssystem gemeinsam mit dem Team durchführen.
8.2	bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen. Er/Sie kann insbesondere: - Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen. - feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren entspricht. - bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen. - eingegangene Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken. - bei seiner/ihrer Tätigkeit Kontroll- oder Checklisten, gegebenenfalls in digitaler Form, einsetzen.
8.3	Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen. Er/Sie kann insbesondere: - die Ware an produktgerechten Orten lagern und dabei Lagerprinzipien, wie First-in/First-out-Verfahren, anwenden. - Verfallsdaten beachten bzw. kontrollieren. - verdorbene Ware aussortieren und entsorgen.
8.4	Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - die mögliche Warenauswahl für Bestellungen auf das betriebliche Angebot und das Leistungsspektrum der Lieferanten abstimmen. - den Warenverbrauch feststellen. - den Warenbedarf feststellen. - Angebote und Konditionen bei Bestellungen berücksichtigen. - rechtliche und betriebliche Regelungen für den Einkauf berücksichtigen.
4. Lehrjahr:	
8.5	bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.
8.6	Preise für Speisen, Getränke und Veranstaltungen kalkulieren. Er/Sie kann insbesondere: - Kalkulationsschemen anwenden. - die jeweilige Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften durchführen.
8.7	Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern. Er/Sie kann insbesondere: - die Qualität von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren feststellen. - den Qualitätsverfall von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen.
<b>Pos.</b>	<b>Kompetenzbereich</b>
<b>9</b>	<b>Abrechnung</b>
Der Lehrling kann...	
4. Lehrjahr:	
9.1	Tages- oder Schichtabrechnungen mit einem digitalen Abrechnungssystem durchführen und den Kassenstand in Bezug auf die von ihm verkauften Speisen und Getränke kontrollieren. Er/Sie kann insbesondere: - das betriebliche Abrechnungssystem anwenden. - bonierte und kassierte Umsätze auswerten. - Bargeld zählen. - Differenzen erkennen.
9.2	seinen Tagesumsatz eigenständig abrechnen. Er/Sie kann insbesondere: - den Kassenstand überprüfen. - Tagesumsatz an den Vorgesetzten/die Vorgesetzte übergeben.

(7) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der Fassung des Bundesgesetz-

zes BGBL. I Nr. 61/2018, und der KJBG-VO, BGBL. II Nr. 436/1998, in der Fassung der Verordnung BGBL. II Nr. 221/2018, zu entsprechen.

### **Lehrabschlussprüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

- § 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.
- (2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.
- (3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin die letzte Klasse der fachlichen Berufsschule positiv absolviert oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.
- (4) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.
- (5) Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

### **Theoretische Prüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

- § 5. (1) Die Prüfung umfasst die Gegenstände Küchen- und Servicemanagement sowie Warenwirtschaft, Koch- und Serviertechniken sowie Wirtschaftliche Kompetenz und hat schriftlich zu erfolgen.
- (2) Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

### **Küchen- und Servicemanagement sowie Warenwirtschaft**

- § 6. (1) Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.
- b) die Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereiches zu planen.
- c) Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rotissier und Pâtissier zuzuordnen.
- d) den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- e) Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.
- f) Lebensmittelkennzeichnungen und die entsprechenden Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Speisen und Getränken darzustellen.

(2) Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

### **Koch- und Serviertechniken**

- § 7. (1) Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) anhand von verschiedenen Speisen die Anwendung von Kochverfahren sowie deren Auswirkungen auf Lebensmittel darzustellen und korrespondierende Getränke dazu zu empfehlen.
- b) die in Speisen und Getränken enthaltenen Allergene in Bezug auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten darzustellen.

(2) Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

### **Wirtschaftliche Kompetenz**

- § 8. (1) Die Prüfungskommission hat zumindest eine der folgenden Aufgaben zu stellen:

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) eine branchenspezifische Preiskalkulation für ein Menü zu erstellen.
- b) einen Wareneinsatz für eine Speise und ein Getränk zu berechnen.
- c) Einnahmen und Ausgaben in Form eines Kassabuchs aufzuzeichnen.
- d) Belege für die weitere buchhalterische Bearbeitung vorzubereiten.

(2) Für die Bewertung sind als Kriterien die fachliche Richtigkeit und die Vollständigkeit der Aufgabenlösung maßgebend.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 45 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden.

### **Praktische Prüfung**

**§ 9.** Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

#### **Prüfarbeit**

**§ 10.** (1) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat Aufgaben aus folgenden Kompetenzbereichen zu bearbeiten:

#### **1. Speisenzusammenstellung und -planung:**

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat vier dreigängige Menüs, unter Vorgabe von vier verschiedenen Warenkörben mit saisonalen, regionalen Bestandteilen sowie weiterer Produkte, zu erstellen. In der Einladung zur Lehrabschlussprüfung hat die Lehrlingsstelle dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin mitzuteilen, dass sie diese vier Prüfungsmenüs, bestehend aus jeweils drei Gängen, vorbereiten müssen. Diese vier Menüs sind vorab an die Lehrlingsstelle zu übermitteln oder spätestens zur Prüfung mitzubringen.
- b) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
  - Vollständigkeit der vier Menüvorschläge
  - Verwendung der Produkte lt. Warenkorb
  - Schwierigkeitsgrad
  - Kreativität

#### **2. Mise en Place:**

- a) Auf Basis des vorhandenen Warenkorbes werden dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin von der Prüfungskommission folgende Aufgaben zur Durchführung vorgegeben:

Er/Sie hat

- aa) die entsprechenden Rezepturen laut des Warenkorbes für ein dreigängiges Menü für vier Personen zu erstellen. Kochbücher und eigene Aufzeichnungen dürfen verwendet werden. Die Verwendung von elektronischen Hilfsmitteln ist nicht erlaubt.
  - bb) entsprechend der Rezepturen Waren bei der Warenausgabe abzuholen und auf dem Arbeitsplatz vorzubereiten.
  - cc) einen Tisch für drei Personen nach einem vorgegebenen Menü inklusive Getränken unter Berücksichtigung der üblichen bzw. vorhandenen Tischutensilien aufzudecken und alle notwendigen Serviceutensilien inklusive der gesamten Service-Mise en Place vorzubereiten.
  - dd) eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen.
- b) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
    - korrekte Mengenermittlung
    - Vollständigkeit der Zutaten
    - fachgerechte Vorbereitung der Arbeitsplätze
    - fachgerechtes Aufdecken des Tisches
    - fachgerechte Vorbereitung der Mise en Place
    - Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung
  - c) Die Aufgaben der Punkte aa) und bb) sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden können. Die Aufgaben sind nach 30 Minuten zu beenden. Die Aufgabe cc) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 25 Minuten zu beenden.

#### **3. Lebensmittelverarbeitung und Getränkezubereitung:**

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat auf Basis des Menüs die Speisen zuzubereiten und anzurichten. Die Prüfungskommission gibt die Anrichtezeit der einzelnen Gänge vor. Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
- fachlich richtiger Umgang mit Lebensmitteln
  - Geschmack und Aussehen
  - fachgerechte Umsetzung
  - rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten
  - Hygiene und Sauberkeit
  - fachgerechtes Anrichten
  - Einhaltung der Anrichtezeiten
- b) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat nach Wahl der Prüfungskommission ein alkoholfreies und/oder alkoholisches Mixgetränk sowie eine aktuelle Kaffee- und Heißgetränkesezialität Getränke zuzubereiten. Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
- Anwendung der korrekten Rezeptur
  - fachgerechte Zubereitung
  - fachgerechte Anrichteweise
- c) Die Aufgabe a) ist von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in dreieinhalb Stunden durchgeführt werden kann. Die Prüfung ist nach 225 Minuten zu beenden. Die Aufgabe b) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 25 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.

#### **4. Gästebetreuung:**

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat
- aa) auf Basis eines vorgegebenen Anlasses ein viergängiges Menü inklusive Aperitif, Digestif und korrespondierender Getränke, unter Vorgaben der Prüfungskommission, zu erstellen.
  - bb) eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachgerechte Menüerstellung
- fachgerechte Getränkebegleitung
- Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung

Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.

- b) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat auf Basis eines vorgegebenen Anlasses nach einer zehnminütigen Vorbereitungszeit Gäste in Bezug auf das Angebot von Getränken und Speisen zu beraten und flexibel auf Wünsche zu reagieren. Dabei hat er/sie Gesprächsnotizen zu verfassen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- strukturierter Gesprächsablauf
- Festhalten von Eckdaten

Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in zehn Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 15 Minuten zu beenden.

- c) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat unter Vorgaben der Prüfungskommission eine handschriftliche Gästerechnung zu erstellen.

Für die Bewertung sind als Kriterien maßgebend:

- korrekte Rechnungssumme
- Einhaltung der gesetzlichen Bestandteile
- korrekte Einhaltung der Umsatzsteuer

Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.

#### **5. Speisenausgabe und Service:**

- a) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat entsprechend der Vorgaben der Prüfungskommission das Gästeservice für zwei Personen durchzuführen. Dabei hat er/sie
- aa) alkoholfreie und alkoholische Getränke einzuschenken und unter Anwendung von geeigneten Tragetechniken zu servieren und abzuservieren.

- bb) das Flaschen- oder Schaumweinservice fachgerecht unter Berücksichtigung der nötigen Arbeitsabläufe durchzuführen.
- cc) Speisen nach der fachlich richtigen Reihenfolge zu übernehmen und mit der richtigen Tragetechnik zu servieren und abzuservieren.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice
- fachgerechtes Weinservice
- fachgerechte Arbeitsweise

- b) Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat unter Vorgabe der Prüfungskommission und unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge zwei der folgenden Aufgaben vor der Prüfungskommission durchzuführen: Flambieren, Filetieren, Marinieren, Tranchieren oder Käseservice.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachgerechte Mise en Place
- fachgerechte Arbeits- und Anrichteweise

- c) Die Aufgabe a) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 45 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 50 Minuten zu beenden. Die Aufgabe b) ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.

(2) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie in sechs Stunden 15 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 7 Stunden 25 Minuten zu beenden.

#### **Fachgespräch**

§ 11. (1) Das Fachgespräch ist nach Beendigung der Prüfarbeit vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Im Fachgespräch ist mit Prüfungsaufgaben, die sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag beziehen, die berufliche Kompetenz des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen. Die Aufgaben sind so zu stellen, dass der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin die Möglichkeit hat, die erworbenen beruflichen Kompetenzen möglichst umfassend darzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin zu berücksichtigen.

(3) Das Fachgespräch hat sich auf folgende Kompetenzbereiche zu erstrecken:

1. Lebensmittelverarbeitung
2. Warenwirtschaft
3. Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
4. Abrechnung

(4) Zur Beurteilung des Fachgesprächs sind folgende Kriterien heranzuziehen:

1. Richtigkeit
2. Effizienz bzw. Wirtschaftlichkeit der vorgeschlagenen Lösungen

(5) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 30 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin nicht möglich ist.

#### **Wiederholungsprüfung**

§ 12. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

#### **Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung**

§ 13. (1) Gemäß § 4 Abs. 3 des Berufsreifeprüfungsgesetzes, BGBl. I Nr. 68/1997, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 138/2017, in Verbindung mit § 22a Abs. 1 des Berufsausbildungsgesetzes kann anlässlich der erfolgreichen Ablegung der Lehrabschlussprüfung für einen Lehrberuf mit vierjähriger Ausbildungszeit zur Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung angetreten werden.

(2) Die Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung besteht gemäß § 3 Abs. 1 Z 4 des Bundesgesetzes über die Berufsreifeprüfung aus einer schriftlichen Klausurarbeit und einer mündlichen Prüfung. Sie ist mit einer Note zu beurteilen.

(3) Die Klausurarbeit ist fünfstündig. Das Thema muss aus dem Berufsfeld, einschließlich des fachlichen Umfelds, des/der Prüfungskandidaten/in stammen.

(4) Die mündliche Prüfung ist in Form einer Auseinandersetzung mit der Klausurarbeit unter Einchluss des fachlichen Umfelds auf höherem Niveau durchzuführen. Sie hat vor der gesamten Prüfungskommission stattzufinden.

(5) Die Prüfungskommission für die Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung eines Lehrberufes mit vierjähriger Ausbildungszeit besteht aus einem/einer fachkundigen Experten/in gemäß § 8a des Berufsreifeprüfungsgesetzes als Vorsitzenden/er und zwei Beisitzern der Lehrabschlussprüfungskommission, die für die Durchführung der Prüfung und die Beurteilung der Leistungen als Prüfer im Sinne des § 8a des Bundesgesetzes über die Berufsreifeprüfung fungieren.

(6) Die Lehrlingsstelle hat spätestens drei Monate vor dem voraussichtlichen Prüfungstermin der Bildungsdirektion gegenüber die für die Vorsitzführung in Aussicht genommene Person vorzuschlagen und den in Aussicht genommenen Prüfungstermin bekannt zu geben. Die Lehrlingsstelle hat gemeinsam mit dem/der Vorsitzenden unverzüglich, längstens jedoch binnen vier Wochen nach dessen Bestellung die konkreten Prüfungstermine festzulegen.

(7) Gleichzeitig mit dem Vorschlag des/der für die Vorsitzführung in Aussicht genommenen fachkundigen Experten/in sind der Bildungsdirektion die Aufgabenstellungen der schriftlichen Klausurarbeiten zu übermitteln. Die Aufgabenstellungen der mündlichen Prüfung sind dem/der Vorsitzenden spätestens am Prüfungstag vor Beginn der Prüfung zur Genehmigung vorzulegen.

(8) Die Beurteilung der Prüfung gemäß Abs. 2 erfolgt durch die Prüfer/innen im Einvernehmen mit dem/der Vorsitzenden. Im Zweifel gibt die Stimme des/der Vorsitzenden den Ausschlag.

(9) Die Prüfung gemäß Abs. 2 kann anlässlich der Lehrabschlussprüfung nicht wiederholt werden. Bei Nichtbestehen erfolgt die Zulassung zur Berufsreifeprüfung nach den Bestimmungen des Berufsreifeprüfungsgesetzes.

#### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

**§ 14.** (1) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 betreffend die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau treten mit 1. Juni 2019 in Kraft.

(2) Die Bestimmungen der §§ 4 bis 13 betreffend die Lehrabschlussprüfung und die Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau treten mit 1. Juni 2020 in Kraft.

(3) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 und 13 der Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau – Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 178/2005, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 104/2007, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2019 außer Kraft.

(4) Die Bestimmungen der §§ 4 bis 12 der Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau – Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 178/2005, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 104/2007, betreffend die Lehrabschlussprüfung und die Ablegung der Teilprüfung über den Fachbereich der Berufsreifeprüfung anlässlich der Lehrabschlussprüfung, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2020 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Mai 2019 im Lehrberuf Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau, BGBl. II Nr. 178/2005 in der Fassung BGBl. II Nr. 104/2007, ausgebildet werden, können gemäß der in Abs. 3 angeführten Ausbildungsordnung bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 4 angeführten Prüfungsordnung antreten.

#### **Schramböck**



