



FIT FÜRS FACHGESPRÄCH

Restaurantfachmann/-frau

THEMENHEFT

**EMPFEHLUNG
DER FACHVERBÄNDE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE ZUR
ABHALTUNG DER PRAKTISCHEN LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG IM
LEHRBERUF RESTAURANTFACHMANN/-FRAU**

PRÜFARBEIT

- Die Prüfarbeit hat folgende Bereiche zu umfassen:
 1. Menüerstellung/Berechnung/Gästerechnung
 - Menüerstellung (5gängig)
 - Getränke
 - Gästerechnung
 - Bonieren
 2. Verkaufsgespräch laut Betrieb
 3. Decken des Scheinmenüs
incl. Mise en place am Sideboard für 2 Personen (5gängig)
 4. Umdecken für Mittagstisch
incl. Mise en place am Sideboard für 2 Personen
 5. Barkunde
6 klassische Cocktails, 2 AF-Cocktails, Spezialkaffee
 6. Mittagsservice (englisch und französisch, Kaffeehausservice)
Beurteilungskriterien:
 - Geschicklichkeit
 - Sauberkeit
 - fachliche Richtigkeit
 - Genauigkeit
 - rationeller Arbeitsablauf
 7. Spezialaufgaben
Arbeiten vor dem Gast; Zubereitung einer Kaffeespezialität
 8. Weinservice mit Käseempfehlung
- Die Prüfungsaufgaben werden dem Prüfungskandidaten durch das Ziehen von Karten zugewiesen.
- Im übrigen sind die Bestimmungen der Ausbildungsverordnung (BGBl. Nr. 1095/1994) zur Abhaltung der Lehrabschlussprüfung einzuhalten.

FACHGESPRÄCH

1. Ausgangspunkt ist die praktische Tätigkeit des Lehrlings.
2. Im Fachgespräch hat die Prüfungskommission die fachliche Eignung des Kandidaten festzustellen.
3. Das Fachgespräch soll für jeden Kandidaten 15 Minuten dauern.
Es ist nach 20 Minuten zu beenden.
Eine Verlängerung um 10 Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung nicht möglich ist (§ 8 Ausbildungsverordnung).
4. Bei der Abhaltung des Fachgespräches ist das ibw(Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft)-Themenheft anzuwenden.
5. Aus jedem Prüfungsgebiet des Themenheftes sind Themenbereiche auszuwählen, aus denen die Problemstellungen für den Lehrling entwickelt werden.
6. Zum Prüfungsgebiet Hygiene (HACCP) sind Fragen samt Lösungsvorschläge aus dem ibw-Fragenkatalog zu entnehmen.
7. Im übrigen sind die Bestimmungen der Ausbildungsverordnung (BGBl. Nr. 1095/1994) zur Abhaltung der Lehrabschlussprüfung einzuhalten.

Zusammensetzung der Prüfungskommission

(vgl. Allgemeine Lehrabschlussprüfungsordnung, BGBl.Nr. 670/1995)

§ 2. (1) Die Prüfungskommission hat aus drei Mitgliedern zu bestehen, nämlich einem Vorsitzenden und zwei Beisitzern.

(2) Der Vorsitzende muss

- a) die dem betreffenden Lehrberuf entsprechenden Tätigkeiten selbständig oder als Geschäftsführer oder Filialgeschäftsführer ausüben und zur Ausbildung von Lehrlingen befugt sein oder
- b) in dem betreffenden Lehrberuf die Lehrabschlussprüfung erfolgreich abgelegt oder eine facheinschlägige schulmäßige Ausbildung im Sinne des § 34a BAG abgeschlossen haben, ständig mit der Unterweisung von Lehrlingen beauftragt und in dieser Eigenschaft seit mindestens drei Jahren tätig sein (§ 22 Abs. 2 BAG).

(3) Einer der Beisitzer muss

- a) die dem betreffenden Lehrberuf entsprechenden Tätigkeiten selbständig oder als Geschäftsführer oder Filialgeschäftsführer ausüben und zur Ausbildung von Lehrlingen befugt sein oder
- b) in dem betreffenden oder in einem mit ihm verwandten Lehrberuf die Lehrabschlussprüfung erfolgreich abgelegt oder eine facheinschlägige schulmäßige Ausbildung im Sinne des § 34a BAG abgeschlossen haben, ständig mit der Unterweisung von Lehrlingen beauftragt und in dieser Eigenschaft seit mindestens drei Jahren tätig sein (§ 22 Abs. 2 BAG).

(4) Der andere Beisitzer muss mindestens 21 Jahre alt, durch mindestens vier Jahre im betreffenden Lehrberuf tätig gewesen sein und in dem betreffenden oder in einem mit ihm verwandten Lehrberuf die Lehrabschlussprüfung abgelegt oder eine facheinschlägige schulmäßige Ausbildung im Sinne des § 34a BAG abgeschlossen haben (§ 22 Abs. 3 BAG).

(5) Im Einzelfall sind von der Prüfertätigkeit ausgeschlossen:

1. der Lehrberechtigte, der gewerberechtliche Geschäftsführer und der Arbeitgeber des Prüflings,
2. der Ausbilder des Prüflings,
3. Personen, die mit dem Prüfling verwandt oder verschwägert sind,
4. Personen, die in der gleichen Betriebsabteilung wie der Prüfling beschäftigt sind,
5. Personen, bei denen sonstige wichtige Gründe vorliegen, die geeignet sind, ihre volle Unbefangenheit in Zweifel zu ziehen.
6. Ob Ausschließungsgründe für Prüfer vorliegen, ist nach Tunlichkeit von der Lehrlingsstelle, spätestens aber vor Beginn der Prüfung vom Vorsitzenden der Prüfungskommission zu prüfen und festzustellen.

Hinweise für den Benutzer

Warum dieses Themenheft geschrieben wurde

- Das Themenheft dient zur **Vorbereitung** auf die mündliche Lehrabschlussprüfung.
- Bei der Prüfung werden dem Kandidaten **Problemstellungen** aus der **betrieblichen Praxis** geschildert.
- Der Kandidat hat **Lösungsvorschläge** für die geschilderten Probleme zu entwickeln. Neben einem **fundierte Fachwissen** sind vor allem die **Fähigkeit zu selbständigem Arbeiten** und das **Erkennen** von **betrieblichen Abläufen** und **Zusammenhängen** für die Bewältigung der gestellten Aufgaben entscheidend.

Aufbau des Themenheftes

- Das Themenheft beinhaltet die **Hauptthemen**, aus denen der Prüfer die Problemstellungen für den Lehrling entwickelt.
- Bei den einzelnen Themen werden **Unterthemen** angegeben. Diese geben **stichwortartig Hinweise** auf die wesentlichen Inhalte eines Hauptthemas.
- Die **Gliederung** des Themenheftes entspricht dem Aufbau der Prüfung.

Arbeiten mit dem Themenheft

- Das Themenheft beinhaltet **alle** für die Prüfung **relevanten Stoffgebiete**. Der **Prüfungskandidat** kann sich einen Überblick über die wesentlichen Themen (**Hauptthemen**) des Fachgesprächs verschaffen.
- Anhand der **Unterthemen** kann man erkennen, welche Bereiche für das jeweilige Thema wichtig sind.
- Für den **Prüfer** bietet das Themenheft die Vorlage für die Gestaltung der mündlichen Prüfung (des Fachgesprächs). Prinzipiell gilt: **Aus jedem Prüfungsgebiet** werden vom Prüfer Themenbereiche ausgewählt.
- Da **jeder Lehrling** Aufgabenstellungen aus **jedem Prüfungsgebiet** zu lösen hat, ist das Durcharbeiten des **ganzen Themenheftes notwendige Voraussetzung** für das **Bestehen** der **Lehrabschlussprüfung**.

Persönliche Notizen

Inhaltsverzeichnis

Berufsprofil für den Lehrberuf.....	2
Das Fachgespräch.....	3
Tipps zur Gestaltung des Fachgesprächs.....	4
Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl.....	5
Menü- und Kartengestaltung	16
Serviertechniken.....	18
Erstellen von Abrechnungen.....	20
Umgang mit dem Gast.....	22
Sicherheit und Umweltschutz.....	24
Hygiene	26
Beispielhafte Fragen zum Prüfungsgebiet Hygiene.....	30
Prüfungsordnung	38

Berufsprofil

Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln,
2. Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken,
3. Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken,
4. Ausführen von Arbeiten (wie Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren) am Tisch, am Sideboard oder in der Küche,
5. Mitwirken beim Zusammenstellen der Speise- und Getränkekarte,
6. Behandeln und Ausschneiden von Getränken,
7. Teilnehmen an der Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen,
8. Annehmen von Bestellungen,
9. Abrechnen von Schecks, Kreditkarten sowie Abrechnen und Umrechnen von fremden Währungen, Mitwirken beim Führen der Kasse
10. Pflegen von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Geschirr, Bestecke,
11. Lagern und Kontrollieren von Waren und Gebrauchsgegenständen im Restaurationsbereich,
12. Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen.

Das Fachgespräch

Inhalt

Ausgangspunkt ist die **praktische** Tätigkeit des Lehrlings.

In einem „lebendigen“ Prüfungsgespräch hat die gesamte Prüfungskommission die fachliche Eignung des Kandidaten festzustellen.

Auch sind Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Bestecke und Schautafeln zu verwenden. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind in das Gespräch miteinzubeziehen.

Dauer

Das Fachgespräch soll für jeden Kandidaten **15 Minuten** dauern.

Es ist nach 20 Minuten zu beenden.

Eine Verlängerung um 10 Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung nicht möglich ist.

Tipps zur Gestaltung des Fachgesprächs

Sehr geehrter Prüfer, sehr geehrte Prüferin!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Reihe von Themen, die Ihnen als Gerüst und Leitfaden zur Gestaltung des Fachgesprächs dienen sollen. Die Themen sind sieben Prüfungsgebieten zugeordnet:

- Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
- Menü- und Kartengestaltung
- Serviertechniken
- Erstellen von Abrechnungen
- Hygiene
- Umgang mit dem Gast
- Sicherheit und Umweltschutz

Der Lehrling soll Ihnen im Fachgespräch einen Überblick über sein praktisches Wissen geben. Es empfiehlt sich daher, aus mehreren Prüfungsgebieten Themen auszuwählen.

Im Folgenden wird die beispielhafte Entwicklung von Aufgabenstellungen aus einzelnen Themenbereichen kurz dargestellt:

Beispielhafte Entwicklung von Aufgabenstellungen aus Themenbereichen

Prüfungsgebiet	Thema	Unterthemen	Einstiegsfragen in das Prüfungsgespräch
Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl	Wein – allgemein: österreichische Weine	Weißweinrebsorten Rotweinrebsorten Weinanbaugebiete staatliche Prüfung	Sie bedienen zwei Damen. Beide haben sich als Hauptspeise für den Rehrücken entschieden. Die Gäste bitten Sie, ihnen einen guten heimischen Wein dazu zu empfehlen.
Erstellen von Abrechnungen	Rechnungen – allgemein	Arten von Rechnungen: ➤ Großbetrags- rechnung ➤ Kleinbetrags- rechnung	Ihr PC ist ausgefallen, und Sie erstellen für einen Gast händisch eine Rechnung. Der Rechnungsbetrag ist 181,00 EUR. Auf der Rechnung geben sich auch, welche Produkte 10 % bzw. 20 % USt enthalten. Als Sie ihrem Gast die Rechnung übergeben, bittet er Sie, eine Rechnung auszustellen, mit der auch seine Buchhaltung etwas anfangen kann. Was werden Sie tun?
Hygiene	persönliche Hygiene: Pflege der Hände	Wichtigkeit sauberer Hände: wann Händewaschen? wie Händewaschen?	Ihr Kollege ist Koch und hat gerade die Fische für das Mittagemenü filetiert. Er geht zum Waschbecken und wäscht sich die Hände mit kaltem Wasser. Was werden Sie ihm zu bedenken geben?

Themenstellungen

Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
Rindfleisch	Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten Gerichte und passende Beilagen zu den jeweiligen Speisen korrespondierende Getränke
Kalbfleisch	Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Schweinefleisch	Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Hammel- und Lammfleisch	Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Wild und Wildgeflügel	Arten Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Hausgeflügel	Arten Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Fische	Arten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Schalen-, Weich- und Krustentiere	Arten Verwendung Zubereitungsarten Anrichteweise Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Gemüse	Arten Verwendung als Beilage(welches Gemüse zu welchen Speisen in welcher Zubereitung? etc.) Anrichteweise Gemüsegerichte
Obst	Arten Zubereitung Verwendung (Speisen mit und aus Obst)
Gewürze (Überblickswissen)	Arten Verwendung

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
Kräuter <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Verwendung
Pilze	Arten Gerichte und passende Beilagen zu den einzelnen Speisen korrespondierende Getränke
Eiergerichte	Arten Beilagen Hygienevorschriften
Käse und Käsegerichte	Einteilung Eigenschaften Verwendung Lagerbedingungen Beigaben zu Käse Anrichteweise korrespondierende Getränke
Dressings <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Verwendung (Welches Dressing zu welcher Speise?)
Soßen <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Verwendung (Welche Soße zu welcher Speise?)
Marinaden <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Verwendung
Salate	Arten Verwendung (Welcher Salat zu welcher Speise; Salatgerichte)
kalte Vorspeisen <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Terrinen Pasteten Anrichteweisen Zusammenstellung kalte Vorspeisen und übriges Menü
warme Vorspeisen <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Anrichteweisen Zusammenstellung warme Vorspeisen und übriges Menü
Suppen <i>(Überblickswissen)</i>	Einteilung Arten Zusammenstellen von Suppen und übriges Menü
Süßspeisen – allgemein <i>(Überblickswissen)</i>	Arten Verwendung: Welche Süßspeise wann anbieten (Zusammenhang mit dem übrigen Menü, der Jahreszeit etc.)

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
Speiseeis und Coups	Arten Anrichteweise Speiseeisverordnung Lager- und Ausgabegerichtlinien
Gästeberatung bei ausgewählten Personengruppen	Beratung (Speise- und Getränkewahl) von <ul style="list-style-type: none"> ➤ älteren Menschen ➤ Magenkranken ➤ Diabetikern ➤ Vegetariern
regionale Küche	Besonderheiten der regionalen Küche des Bundeslandes des Lehrlings: Speisen und ihre Zubereitungsarten; Getränke
alkoholfreie Getränke – allgemein	Arten Einteilung
Wässer	Arten Lagerung Service und Serviertemperatur Glas
Fruchtsäfte	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
Fruchtsaftgetränke	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
Fruchtnektar	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
Limonaden	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
Bitterlimonaden	Arten Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
sonstige alkoholfreie Getränke	Arten (zB Süßmost, Energy-Drinks, alkoholfreie Biere etc.) Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
Kaffee – allgemein	Herkunftsländer Faktoren, die die Qualität bestimmen Sorten
Kaffeegetränke	Arten (zB Melange, großer Brauner etc.) Zubereitung der einzelnen Arten Service
Tee – allgemein	Herkunftsländer Faktoren, die die Qualität bestimmen Sorten
Teegetränke	Arten Zubereitung der einzelnen Arten Service
Kakao – allgemein	Herkunftsländer Faktoren, die die Qualität bestimmen Sorten
Kakaogetränke	Zubereitung der einzelnen Arten Service
andere warme Aufgussgetränke	Arten (zB Glühwein, Grog) Zubereitung Service
sonstige alkoholfreie Getränke	Arten (zB Süßmost, Energy-Drinks etc.) Lagerung Verwendung Service und Serviertemperatur Glas
Bier – allgemein	Rohstoffe Erzeugung (Überblick) Arten Stammwürzegehalt Lagerung richtiges Zapfen von Bier

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
spezielle Bierarten	<p>Begriffsklärung und „Verwendung“: Wann anbieten bzw. empfehlen von:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bockbier ➤ Pilsbier ➤ Lagerbier ➤ Exportbier ➤ Leichtbier ➤ Weißbier ➤ Malzbier (dunkles Bier) <p>jeweiliges Service und Serviertemperatur Glas korrespondierende Speisen</p>
Wein – allgemein: österreichische Weine	<p>Weißweinrebsorten Österreich Rotweinrebsorten Österreichs österreichische Weinanbaugebiete staatliche Prüfung</p>
internationale Weinbau- gebiete	Weinanbaugebiete in Europa, Afrika und Übersee
Wein – allgemein: wichtige Begriffe	<p>Begriffsklärung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Restzucker ➤ KMW ➤ extra trocken, trocken, halbtrocken, lieblich und süß ➤ Tafelwein ➤ Landwein ➤ Kabinett ➤ Prädikatswein (Einteilung)
Weindaten	<p>anhand konkreter Beispiele: Was muss auf dem Weinetikette bzw. der Banderole verzeichnet sein? Was bedeuten die einzelnen Angaben</p>
Welschriesling	<p>Anbaugebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen</p>
Grüner Veltliner	<p>Anbaugebiete Lagerung</p> <p>Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen</p>

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
Müller Thurgau	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
Rheinriesling	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
Weißer Burgunder	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
Spezialwissen – Wein	1. Muskat Ottonell 2. Neuburger 3. Sämling 88
Blauburger	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
Blaifränkischer	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen
Blauer Portugieser	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl		
Hauptthema	Unterthemen		
St. Laurent	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen		
Blauer Burgunder	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen		
Zweigelt	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen		
Cabernet Sauvignon	Anbauggebiete Lagerung Geschmack Service und Serviertemperatur Glas passende, verkaufsfördernde Beschreibung Empfehlung von passenden Speisen		
spezielle Weine	Art, Anbauggebiete, Geschmack „Verwendung“ etc. von <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schilcher ➤ Uhdler etc. 		
Weinbeschreibung (Hinweis: Prüfling soll ca. 5 Begriffe der Weinbeschreibung erklären)	Erklärung folgender Begriffe (beispielhafte Aufzählung): <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ➤ süffig ➤ zart ➤ rubinrot ➤ staubig ➤ blumig ➤ jung ➤ ausgebaut ➤ samtig ➤ fruchtig ➤ blank ➤ muffig ➤ herb </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> ➤ würzig ➤ gefällig ➤ bukettreich ➤ elegant ➤ mild ➤ kurz ➤ Sortenbukett ➤ vollmundig ➤ rassig ➤ feinwürzig ➤ lang anhaltend ➤ elegant </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ süffig ➤ zart ➤ rubinrot ➤ staubig ➤ blumig ➤ jung ➤ ausgebaut ➤ samtig ➤ fruchtig ➤ blank ➤ muffig ➤ herb 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ würzig ➤ gefällig ➤ bukettreich ➤ elegant ➤ mild ➤ kurz ➤ Sortenbukett ➤ vollmundig ➤ rassig ➤ feinwürzig ➤ lang anhaltend ➤ elegant
<ul style="list-style-type: none"> ➤ süffig ➤ zart ➤ rubinrot ➤ staubig ➤ blumig ➤ jung ➤ ausgebaut ➤ samtig ➤ fruchtig ➤ blank ➤ muffig ➤ herb 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ würzig ➤ gefällig ➤ bukettreich ➤ elegant ➤ mild ➤ kurz ➤ Sortenbukett ➤ vollmundig ➤ rassig ➤ feinwürzig ➤ lang anhaltend ➤ elegant 		

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
Weinreklamation	Arten Verhalten, wenn Gast Wein reklamiert
Champagner	Begriffsklärung Herkunft Herstellung (Überblick) Rebsorten Geschmacksrichtungen Standardflaschengrößen gängige Marken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc. Lagerung
Sekt	Begriffsklärung Herstellung (Überblick) Rebsorten Geschmacksrichtungen Standardflaschengrößen gängige Marken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc. Lagerung
sonstige Schaumweine	Arten (zB Prosecco, Frizzante) Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“ Lagerung
versetzte Weine	Arten Service „Verwendung“
Aperitif – allgemein	Arten „Verwendung“: Wann welchen Aperitif empfehlen? Service und Serviertemperatur der einzelnen Arten Glas Lagerung der einzelnen Arten
Digestif – allgemein	Arten „Verwendung“: Wann welchen Digestif empfehlen? Service und Serviertemperatur der einzelnen Arten Glas Lagerung der einzelnen Arten
Edelbrände – allgemein	Arten „Verwendung“: Wann welchen Edelbrand empfehlen

Prüfungsgebiet	Gästeberatung: Speisen- und Getränkewahl
Hauptthema	Unterthemen
Cognac	Herkunftsgebiete Bezeichnungen: V.O., X.O., V.S.O.P gängige Cognacmarken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc.? Lagerung Unterscheidung Cognac und Armagnac
Whisky	Arten gängige Marken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc.? Lagerung
Gin	gängige Marken Service und Serviertemperatur Glas „Verwendung“: Wann empfehlen etc.? Lagerung Unterscheidung Gin und Genever
Obstbrände	Arten, Einteilung „Verwendung“: Wann welchen Obstbrand empfehlen? Service und Serviertemperatur der einzelnen Arten Glas Lagerung
Wodka	gängige Marken „Verwendung“: Wann empfehlen? Service und Serviertemperatur Glas Lagerung
Cocktails, Misch- und Mixgetränke	Rezeptur und Herstellweise der bekanntesten Bargetränke „Verwendung“: Wann welchen Cocktail empfehlen? Service Glas Lagerung der einzelnen Arten

persönliche Notizen

Themenstellungen

Menü- und Kartengestaltung

Prüfungsgebiet	Menü- und Kartengestaltung
Hauptthema	Unterthemen
Menükunde – allgemein <i>(Hinweis: über die dem Lehrling zur Verfügung stehende Speisekarte zu prüfen)</i>	Grundregeln der Menüerstellung
Menüzusammenstellung – allgemein	Zusammenstellung von 3-, 4- oder 5-gängigen Tages- oder Abendmenüs unter Berücksichtigung <ul style="list-style-type: none"> ➤ der saisonalen Angebote ➤ passender Getränkevorschläge
Menüzusammenstellung für besondere Anlässe (komplexe Menüs)	Menüzusammenstellung für Anlässe wie zB Hochzeiten etc.
Speisekarte	Kriterien zur Erstellung einer Speisekarte Aufbau Gestaltung verkaufsfördernde Beschreibungen in der Speisekarte
Getränkekarte	Kriterien zur Erstellung einer Getränkekarte Aufbau Gestaltung
Weinkarte	Kriterien zur Erstellung einer Weinkarte Aufbau Gestaltung verkaufsfördernde Beschreibungen in der Weinkarte
Buffet	Buffetarten Aufbau Entwickeln von Buffetkarten
gastronomische Veranstaltungen	Anlässe für gastronomische Veranstaltungen Planungskriterien Durchführungskriterien

Themenstellungen

Serviertechniken

Prüfungsgebiet	Serviertechniken
Hauptthema	Unterthemen
Standardservier- techniken	Serviertechniken: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellen ➤ Einreichen ➤ Vorlegen ➤ Anrichten (Gueridonservice) Darstellung Anwendung: Welche Technik wann anwenden?
Frühstücksservice	Vorarbeiten für das Frühstück Ablauf des Frühstücksservice Aufbau eines Frühstücksbuffets
Flambieren <i>(Überblickswissen)</i>	Fleischspeisen, die flambiert werden Fisch/Krustentiere, die flambiert werden Obst/Süßspeisen, die flambiert werden kurze Darstellung des Vorgangs mise en place
Filetieren/Tranchieren <i>(Überblickswissen)</i>	bekannte und wichtige Speisen, die filetiert werden kurze Darstellung des Vorgangs mise en place
Marinieren <i>(Überblickswissen)</i>	Speisen, die vor dem Gast mariniert werden kurze Darstellung des Vorgangs mise en place
Arbeiten in der Bar	Zusammensetzung des Barstocks Rühren und Schütteln: Wann wird welche Methode angewandt? kurze Darstellung des zeitlichen Ablaufs beim Rühren im Rührglas bzw. Mixen im Shaker
Service von Flaschenwein	Weißweinservicetechniken Rotweinservicetechniken entsprechendes mise en place
Dekantieren	Notwendigkeit des Dekantierens bei bestimmten Produkten Wirkung auf den dekantierten Wein Vorgangsweise
Kaffeesevice	Servieren von Kaffees Tragetechniken

Hinweis:

Die praktische Anwendung der Serviertechnik wird natürlich im Rahmen der Prüfarbeit überprüft.

Themenstellungen

Erstellen von Abrechnungen

Prüfungsgebiet	Erstellen von Abrechnungen
Hauptthema	Unterthemen
Rechnungen – allgemein	Arten von Rechnungen: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Großbetragsrechnungen: gesetzliche Bestandteile ➤ Kleinbetragsrechnungen: gesetzliche Bestandteile
Umsatzsteuer	Umsatzsteuersätze: welche Waren unterliegen welchen USt-Sätzen? Ausweis der Umsatzsteuer auf der Rechnung Herausrechnen der Umsatzsteuer aus den Bruttobeträgen
Barzahlung	Ablauf einer Barzahlung
Bezahlung mit Kreditkarte	Kriterien für die fachgerechte Abwicklung
Bezahlung mit Euroscheck	Kriterien für die fachgerechte Abwicklung
Bezahlung in fremder Währung	Kriterien für die fachgerechte Abwicklung
Kassenführung	Erstellen von Kassenabrechnungen: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ermittlung des Kassenbestandes: Vorgansweise ➤ Ermittlung des Sollbestandes ➤ Ermittlung des Istbestandes ➤ Ermittlung von Überschuss bzw. Manko

Themenstellungen

Umgang mit dem Gast

Prüfungsgebiet	Umgang mit dem Gast
Hauptthema	Unterthemen
Grundregeln im Gästeumgang: Höflichkeit	Vorgangsweise bei <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reservierungsannahme ➤ Empfang der Gäste ➤ Garderobe ➤ Anbieten eines Tisches ➤ Platznehmen am Tisch ➤ Verabschiedung
Grundregeln im Gästeumgang: Aufnehmen der Bestellung	Übergeben der Speisekarten Aufnahme der Bestellung: <ul style="list-style-type: none"> ➤ richtige Fragetechniken ➤ Formulierung von Zusatzangeboten, richtige Empfehlungen ➤ Reihenfolge (zB Dame/Herr) der Aufnahme
Umgang mit Mehrfachbedienung	Verhalten in verschiedenen Situationen: zB Sie nehmen gerade eine Bestellung auf und neue Gäste suchen einen freien Tisch
Gästeberatung – Umgang mit verschiedenen Kundentypen	Verhalten gegenüber folgenden Kundentypen: <ul style="list-style-type: none"> ➤ entschlossener Gasttyp ➤ schüchterner, unentschlossener Gast ➤ Feinschmecker ➤ Stammgast ➤ fremdsprachiger Gast ➤ Kind ➤ älterer Gast
Behandlung von Reklamationen	Arten von Gästebeschwerden Umgang mit Gästebeschwerden
Fachausdrücke	Erklärung folgender Fachausdrücke (beispielhafte Aufzählung) <ul style="list-style-type: none"> ➤ maître d'hôtel ➤ Chef de rang ➤ Sommelier ➤ Commis de suite ➤ Chef d'étage ➤ Supplement ➤ Hors d'oeuvre ➤ Depot ➤ frappieren ➤ Amuse gueule ➤ chambrieren ➤ Cloche ➤ Chafing Dish ➤ Moulton ➤ Guérdion

Hinweis:

Der fachgerechte Umgang mit dem Gast ist im Rahmen der Prüfarbeit praktisch zu demonstrieren.

Themenstellungen

Sicherheit und Umweltschutz

Prüfungsgebiet	Sicherheit und Umweltschutz
Hauptthema	Unterthemen
Sturz und Fall	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren
Hantieren mit Messern	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren fachgerechter Umgang mit Messern
Hantieren mit Schneidmaschinen	mögliche Risikofaktoren Vermeidung der Risikofaktoren fachgerechter Umgang mit Schneidmaschinen (Aufschnittmaschine und Faschiermaschine)
Brandursachen	mögliche Brandursachen und ihre Vermeidung
Maßnahmen bei einem Brand	mögliche Maßnahmen und ihr Einsatz Grundsatz: alarmieren, retten, löschen
Vermeidung von Unfallgefahren	Vermeidung von ➤ Brandwunden ➤ Schnittwunden
Erste Hilfe	Einrichtungen Maßnahmen
Betrieblicher Sicherheitsbeauftragter	Aufgaben
Abfallwirtschaft – allgemein	rechtliche Vorschriften Möglichkeiten zur Müllvermeidung und -verminderung Grundlagen der Mülltrennung
Entsorgung von Abfällen	Entsorgung folgender Abfälle (<i>beispielhafte Aufzählung</i>): ➤ verschiedene Speisen- und Gemüseabfälle ➤ Fette ➤ Kunststoffe ➤ Einweggeschirr ➤ Problemstoffe (zB Putzmittelbehälter)
Aushangpflichtige Gesetze (Überblick)	Arten und Inhalte im groben Überblick

Themenstellungen

Hygiene

Prüfungsgebiet	Hygiene
Hauptthema	Unterthemen
Keime – allgemein	Begriffsklärung: Was sind Keime? Arten: Bakterien, Hefen und Schimmelpilze
schädliche Keime	Arten: Wann werden Keime schädlich? Einflussfaktoren für die Vermehrung von Keimen Folgen schädlicher Keime (Überblick)
Keimwachstum - Einflussfaktoren	Wirkung von <ul style="list-style-type: none"> ➤ Temperatur ➤ Wasser ➤ Sauerstoff ➤ spezifischen Umgebungsbedingungen (wie zB zu geringe Säuerung)
Keime – besondere Risikoprodukte	Darstellung der für Keimwachstum besonders anfälligen Produkte wie zB: <ul style="list-style-type: none"> ➤ rohes Fleisch, Geflügel und Fisch ➤ ungereinigtes Gemüse ➤ Eier ➤ fertig zubereitete Speisen
Faktoren, die das Keimwachstum begünstigen	Darstellung der häufigen Fehler, die zur Ausbreitung von Keimen führen wie zB: <ul style="list-style-type: none"> ➤ falsche Lagerung der Rohstoffe und fertigen Speisen ➤ unzureichende Kühlung von Lebensmitteln und Speisen ➤ unzureichende Erhitzung von Speisen (unter 75° C) ➤ mangelnde Hygiene
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime – richtige Warenanlieferung	Übernahmekontrolle: Was wie und wann kontrollieren? Kriterien für die Kontrolle gekühlter oder tiefgekühlter Lebensmittel
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: Kühlen von Lebensmitteln	richtiges Kühlen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern richtige Kühltemperatur von Kühlschränken und Kühlräumen stichprobenartige Kontrolle der richtigen Kühltemperatur
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit gekochten Speisen	Behandlung gekochter Speisen, die nicht gleich serviert bzw. zur Ausgabe warm gehalten werden.

Prüfungsgebiet	Hygiene
Hauptthema	Unterthemen
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit kalten Speisen	Behandlung von Speisen wie Brötchen oder Puddinggerichte
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtiges Auftauen	Kriterien für das richtige Auftauen Umgang mit dem Auftausaft bei Fisch, rohem Fleisch und Geflügel Auftauen unter Hitzeeinwirkung
Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtige Aufbewahrung	Kriterien zur fachgerechten Lagerung von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch, Eiern sowie ungereinigtem Gemüse Verpackung und Abdeckung Verbot zur Lagerung (auch verpackter Waren) am Fußboden first in – first out Prinzip
persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Gründe für die Wichtigkeit sauberer Hände	Wichtigkeit sauberer Hände: Warum sind saubere Hände so wichtig? mögliche Folgen bei Arbeiten mit unsauberen Händen
persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Kriterien für das Händewaschen	wann Hände waschen? wie Hände waschen? wie abtrocknen?
persönliche Hygiene: Pflege der Hände – sonstige Kriterien	Pflege der Fingernägel Schmuck
persönliche Hygiene: Kleidung	Kopfbedeckung: welche Kopfbedeckung ist geeignet? übrige Kleidung: Materialien, Farben Schuhe
persönliche Hygiene: sonstiges Kriterien	Verhalten in der Küche Krankheiten, die ein Fernbleiben von Lebensmitteln erfordern Medikamente in der Küche
persönliche Hygiene: Bazillenausscheidergesetz	Überblick über die wesentlichen Regelungen Gründe für die vorgeschriebenen Untersuchungen nach dem Bazillenausscheidergesetz
persönliche Hygiene: Gesundheitszeugnis	Inhalt eines Gesundheitszeugnisses Personenkreis: Wer muss ein Gesundheitszeugnis haben?

Prüfungsgebiet	Hygiene
Hauptthema	Unterthemen
Reinigung und Desinfektion: Allgemeines	Reinigungs- und Desinfektionsplan
Reinigung und Desinfektion: Arbeitsflächen, Wandteile und Fußböden	<p>Kriterien zur Reinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wie? ➤ mit welchen Reinigungsmitteln? ➤ mit welchen Hilfsmitteln? ➤ wie oft? <p>an die Reinigung anschließende Desinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wann notwendig? ➤ wie? <p>Aufbewahrung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</p>
Speisenzubereitung: Allgemeines	<p>Verarbeitung roher Lebensmittel Schmierinfektion:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Begriffsklärung ➤ Gründe ➤ Verhalten, damit es zu keiner Schmierinfektion kommt.
Speisenzubereitung: Bearbeitung von Eiern	<p>richtiges Aufschlagen Eischüssel Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereiches</p>
Speisenzubereitung: Bearbeitung von Kartoffeln:	<p>Verarbeitungskriterien, wie zB:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Behandlung nach dem Kochen ➤ nicht bei Zimmertemperatur stehen lassen
Speisenzubereitung: Bearbeitung von Salaten	<p>Behandlung von Salaten (zB Fleischsalate, Gemüsesalat mit Majonäse etc.) Möglichkeiten zum Schutz vor Keimvermehrung</p>
Speisenzubereitung: Bearbeitung von rohem Faschierten	<p>wann verarbeiten Tiefkühlen von rohem Faschierten</p>
Lebensmittelvergiftungen	<p>häufige Arten Gründe</p>
gesetzliche Bestimmungen: Überblick	<p>Lebensmittelgesetz Lebensmittelkennzeichnungsgesetz Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP) Bazillenausscheidergesetz Österreichisches Lebensmittelbuch</p>
HACCP	<p>Begriff wesentliche Regelungen im Überblick</p>

Beispielhafte Fragen zum Themenkomplex Hygiene

Vorbemerkung

Sinn des **Themenheftes** ist es, Prüfern und Lehrlingen einen **Leitfaden** zur Führung des *Fachgesprächs*, das – wie der Name schon sagt – kein Frage-Antwort-Spiel sein soll, zu bieten. Daher werden in ein Themenheft im Regelfall keine konkreten Fragen bzw. Antworten aufgenommen.

Keine Regel ohne Ausnahme. Aufgrund der Bedeutung einer hygienischen Arbeitsweise und der strengen und exakten gesetzlichen Bestimmungen, haben wir uns entschlossen für das Prüfungsgebiet Hygiene von unseren Grundsätzen abzugehen. Im Folgenden finden Sie daher einige beispielhafte Fragestellungen und Antworten zu diesem Prüfungsgebiet.

Fragen

Aus welchen Materialien haben in Küchen, dazugehörigen Betriebsräumen, Kühl- und Tiefkühlräumen Fußböden, Wände, Decken zu bestehen?

Fußböden und Wände haben bis zu einer Höhe von ca. 2 Metern, in Vorratsräumen bis zur Höhe der gestapelten unverpackten Lebensmittel aus **abwaschbarem und desinfizierbarem Material** zu bestehen.

Die übrigen Wandflächen und Decken tragen einen hellfarbigen Anstrich, der nicht abblättert und keinen Schmutz sowie Schimmelbelag aufweist.

Beschreiben Sie kurz den Reinigungsvorgang von Räumen und deren Einrichtung.

Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit **warmem Wasser, Reinigungsmittel** (in geeigneter Konzentration) und **Hilfsmitteln**. Die manuelle Reinigung (zB mit Bürste oder Schwamm) kann zB mit der 2-Eimer-Methode oder mit Dampfstrahler (Niederdruck) erfolgen.

Es erfolgt eine **Nachspülung** mit warmem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen.

Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind, **getrocknet**.

An die Reinigung ist gegebenenfalls eine **Desinfektion** anzuschließen, zB sind nach der Verarbeitung von Lebensmitteln mit erhöhtem mikrobiologischen Risiko, wie bei rohem Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch oder Eiern, alle verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Geschirre zu desinfizieren.

Die Desinfektion kann bevorzugt **thermisch** (zB leere Lager- oder Kühlräume) mit einem Dampfstrahler, der eine Temperatur von 85° C erreicht, oder **chemisch** erfolgen.

Für die chemische Desinfektion werden Desinfektionsmittel verwendet, die **toxikologisch unbedenklich** und für den Verwendungszweck geeignet sind.

Erforderlichenfalls wird das Desinfektionsmittel von jenen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig entfernt. Soweit erforderlich wird mit Einmalhandtüchern trocken gewischt.

Für jede Küche wird ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** erstellt. Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung werden vom Betrieb Verantwortliche bestimmt.

Wie sind Geschirr, Geräte und Maschinenteile zu reinigen?

Geschirr, Geräte und Maschinenteile werden in **Geschirrspülmaschinen** mit entsprechendem Wirkungsgrad gereinigt und desinfiziert (bei einer Heißwassertemperatur von mindestens 85° C besteht eine desinfizierende Wirkung).

Sollte aus technischen Gründen nur die **manuelle Reinigung** und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen:

Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85° C zu legen. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßigerweise durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einmaltüchern trocken zu wischen.

Ist eine thermische Desinfektion, zB wegen der Größe der Gegenstände, nicht möglich, ist nach der Reinigung, wenn erforderlich (Reinigungs- und Desinfektionsplan) anschließend eine chemische **Wisch- oder Sprühdeseinfektion** durchzuführen.

Das Desinfektionsmittel ist erforderlichenfalls nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen.

Jedenfalls ist nach der Verarbeitung von **rohem Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch oder Eiern** nach der Reinigung eine **Desinfektion** anzuschließen.

Erläutern Sie die Reinigungsintervalle für Arbeitsflächen, Kühlschränke und Kühlräume, Tiefkühlreinrichtungen und Fußböden im Küchenbereich.

Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden, verschmutzten Wände: Reinigung nach jedem Arbeitsgang.

Kühlschränke und Kühlräume: so oft als notwendig, mindestens jedoch einmal im Monat nass

Tiefkühlreinrichtungen: zumindest 1mal jährlich (abgetaut, gereinigt, desinfiziert)

Fußböden im Küchenbereich: zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung auch mehrmals täglich, nass.

Wie sind Reinigungsgeräte und -mittel aufzubewahren?

Geräte zur Reinigung von Böden, Wänden etc. sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden **möglichst** in einem **eigenen Raum** aufbewahrt. Die Aufbewahrung kann auch in einem **eigenen Schrank** möglichst außerhalb der Arbeitsräume erfolgen. Reinigungsgeräte und -utensilien werden regelmäßig gewartet und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten.

Welche Kleidung haben in der Küche beschäftigte Personen zu tragen?

- In der Küche beschäftigte Personen tragen **saubere, kochfeste und helle Arbeitskleidung** welche die darunter getragenen Kleidungsstücke zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist im Bedarfsfall zu wechseln. Arbeits- und Privatkleidung sind getrennt aufzubewahren.
- Es sind **saubere Arbeitsschuhe** zu tragen.
- In der Küche beschäftigte Personen tragen **Kopfbedeckungen**, die die Haare bedecken und nach Bedarf gewechselt werden.

Abgesehen von der Kleidung, welche Vorschriften der persönlichen Hygiene sind für in der Küche beschäftigte Personen noch zu beachten?

- Fingernägel sind **kurz geschnitten**, sauber gehalten und nicht lackiert.
- Während der Arbeit werden **weder Schmuck noch Armbanduhren** getragen.
- Personen mit **starken Erkältungskrankheiten im akuten Stadium** dürfen in der Küche und bei der Speisenausgabe **nicht beschäftigt** werden.
- Personen mit **über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten** wie Durchfall, Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abzessen, Furunkeln, mit eiternden Wunden oder Verletzungen im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes werden in der Küche **nicht beschäftigt**.
- **Nicht eiternde Verletzungen** sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, festsitzenden Verband abzudecken und zB mit Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu **schützen**.
- Vor Arbeitsbeginn werden **Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife** gereinigt. In gleicher Weise werden nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit, nach der Toilettenbenützung und nach Verrichtung von Schmutzarbeit die Hände einschließlich der Unterarme mit Seife gründlich gereinigt und allenfalls desinfiziert. Zum Trocknen der Hände und Arme sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

- In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, wird **weder geraucht** noch Tabak oder Kaugummi gekaut oder Tabak geschnupft. Es werden (ausgenommen bei akuten Notfällen) **keine Arzneimittel** eingenommen. Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind **nicht in der Küche** und den Lagerräumen aufzubewahren.

Sie nehmen Lebensmittel von zu Hause in den Betrieb mit. Wie sind diese aufzubewahren?

Lebensmittel, die nicht zur Abgabe an Gäste bestimmt sind (zB Lebensmittel im Eigentum von Betriebsangehörigen) sind zu **kennzeichnen** und **getrennt** von anderen Lebensmitteln aufzubewahren.

In Ihrem Lehrbetrieb muss eine Reparatur in der Küche vorgenommen werden. Welche Vorschriften hinsichtlich der Hygiene sind dabei zu beachten?

Reparaturen sind nach Möglichkeit **außerhalb der Betriebszeiten** durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vorgesorgt wird. Vor Wiederaufnahme des Betriebes wird im erforderlichen Umfang eine **Reinigung und Desinfektion** vorgenommen.

Sie sind in Ihrem Lehrbetrieb für die Übernahme von Warenlieferungen zuständig. Was müssen Sie hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften beachten?

Bei der Anlieferung werden Lebensmittel mittels **Sinnenprüfung** auf einwandfreie Beschaffenheit und auf deren Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum überprüft.

Leicht verderbliche Lebensmittel werden gekühlt bzw. tiefgekühlt angeliefert (gilt auch für den Eigentransport) und gelagert, die **Kühlkette** darf **nicht unterbrochen** werden (deklarierte Lagertemperatur beachten).

Was versteht man unter kühl lagern, gekühlt lagern und tiefgekühlt lagern?

- Unter **kühl lagern** ist eine Lagertemperatur unter **15° C, maximal 18° C** zu verstehen.
- Unter **gekühlt lagern** ist eine Lagertemperatur von **0°C bis + 4° C**, jedenfalls aber **unter + 6°C**, zu verstehen.
- Unter **tiefgekühlt lagern** ist eine Lagertemperatur von **- 18° C oder kälter** zu verstehen. Lebensmittel sind verpackt tiefgekühlt zu lagern, um eine Kontamination und Gefrierbrand zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

Was müssen Sie bei Kühleinrichtungen kontrollieren?

Bei Kühleinrichtungen sind **regelmäßig Temperaturkontrollen** durchzuführen. Die Kühleinrichtungen sind mit der **Soll-Temperatur** zu kennzeichnen.

Wie oft und wie kontrollieren Sie gelagerte leicht verderbliche Lebensmittel?

Leicht verderblich Lebensmittel werden **täglich** bzw. **unmittelbar vor Verwendung einer Prüfung** unterzogen. Eine **Sinnenprüfung** ist in der Regel **ausreichend**. Lebensmittel, die auch nur geringfügige sinnfällige Veränderungen zeigen, werden sogleich ausgeschieden. Bei verpackten Lebensmitteln wird auf wahrnehmbare Veränderungen, wie zB verletzte Verpackungen, Verfärbungen oder Bombagen geachtet.

Wie achten Sie darauf, dass auch bei gekühlter Lagerung Lebensmittel sich nicht gegenseitig hygienisch beeinflussen können?

Soweit vorhanden, wäre für die Aufbewahrung von fertig zubereiteten Speisen, unverpacktem Fleisch (insbesondere rohem Geflügel und Wild) rohen Eiern sowie von Obst und Gemüse in ungereinigtem Zustand (sofern es gekühlt aufbewahrt wird) jeweils ein eigener Kühlschrank oder Kühlraum vorzusehen.

Wenn dies nicht möglich ist, wird durch eine entsprechende Verpackung, Abdeckung oder räumliche Trennung vorgesorgt, dass sich die gelagerten Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.

Wie sind rohe Eier zu lagern?

Rohe Eier sind bei einer Temperatur von **maximal + 8° C** in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern.

Was versteht man unter dem first in – first out Prinzip?

Länger lagernde Ware wird zuerst verarbeitet bzw. verbraucht.

Wie sind Öle, Fette und fette Lebensmittel bei längerer Lagerung aufzubewahren?

Öle, Fette und fette Lebensmittel werden bei längerer Lagerung unter **Sauerstoff- und Lichtabschluss** aufbewahrt.

Dürfen verpackte Lebensmittel am Fußboden gelagert werden?

Nein, Lebensmittel (auch verpackte) werden **nicht auf dem Fußboden** gelagert.

Worauf ist bei der Lagerung von Lebensmitteln auf Regalen zu achten?

- Bei der Lagerung von Lebensmitteln auf Regalen wird darauf geachtet, dass **keine Verschmutzung** der in den unteren Etagen gelagerten Lebensmittel durch darüber gelagerte Lebensmittel oder daraufgestellte Behältnisse stattfindet.
- Regale werden so ausgeführt und montiert, dass eine **ordnungsgemäße Reinigung** möglich ist.

Wie haben Sie ausgeschiedene Ware bzw. Retourwaren zu lagern?

Retourwaren bzw. ausgeschiedene Ware ist **getrennt** von anderen Lebensmitteln zu lagern und unmissverständlich zu **kennzeichnen** (zB „Ware nicht in Verkehr“).

Nennen Sie 3 Punkte, wie Kontaminationen vermieden werden können.

- Es ist darauf zu achten, dass **keine Mikroorganismen** von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden. Nach der **Bearbeitung** von **Rohware** (insbesondere von Fleisch, Geflügel, Eiern, Wild, Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem Gemüse) werden die Hände einschließlich der Unterarme **gründlich gewaschen**.
- Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden (zB 2-Löffel-Methode).
- **Speisenreste** von Gästen gelten als **Abfall**.

Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren: Wofür ist diese Art des Auftauens geeignet und wie erfolgt sie?

Ein Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren erfolgt vor allem bei **portionierten Lebensmitteln** oder **kleinen Fleischstücken**. Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten oder Mikrowellenherden erfolgen.

Wie werden Lebensmittel aufgetaut, die nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt werden?

- Lebensmittel, die nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt werden, werden **ausschließlich** im **Kühlraum, Kühlschrank** oder im **Mikrowellenherd** aufgetaut.
- Werden tiefgekühlte, sensible Lebensmittel im Kühlschrank oder Kühllager aufgetaut, muss dies in einem Gefäß geschehen, welches den allfällig auftretenden **Auftausaft vollständig auffangen** kann. Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Dürfen Zuputzfleisch oder Fleischreste zur Herstellung von Faschiertem verwendet werden?

Nein, Faschiertes darf nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt werden.

Was müssen Sie aus hygienischer Sicht beim Aufschlagen von Eiern beachten?

Beim Aufschlagen von Eiern soll der **Einhalt** mit der **Außenseite der Schale** möglichst **nicht** in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten.

Was ist bei der Herstellung von Panier mit Ei zu beachten?

Auch bei der Herstellung von Panier mit Ei wird auf **rascheste Verarbeitung** geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.

Selbst hergestellte Majonäse ist ausreichend zu säuern. Wie kann die Säuerung außer mit Essig noch erfolgen?

An Stelle von Essig kann **Zitronensäure oder Zitronensaft** verwendet werden. Eine ausreichende Säuerung wird zB erreicht, wenn der Majonäse pro Eidotter 1/8 Liter Öl, ein Teelöffel (etwa 5 ml bzw. 5 g Inhalt) Zitronensaft und ein Teelöffel Senf zugesetzt werden. An Stelle von Zitronensaft kann eine 5 %ige Zitronensäurelösung verwendet werden. Bei der Herstellung von Wurst-, Fleisch- oder Gemüsesalaten mit Majonäse wird zusätzlich Zitronensaft, Zitronensäure oder Essig zugegeben.

Wie wird eine ausreichende Säuerung von Kartoffelsalat erreicht?

Eine ausreichende Säuerung von Kartoffelsalat wird bei **Zusatz von etwa 2,5 Esslöffeln eines 7,5 %igen Essigs pro Kilogramm** erreicht. Kartoffelsalat ist am Tag der Herstellung zu verbrauchen. Der pH-Wert sollte mit (einfachen und billigen) Indikatorstreifen überprüft werden.

Was ist beim Frittieren hinsichtlich der Erhitzungstemperatur zu beachten?

Beim Frittieren werden die Fette (Öle) **nicht über + 180° C erhitzt** (überhitzt). Das Frittierfett wird täglich auf seine einwandfreie Beschaffenheit geprüft. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen wird das gesamte Fett (Öl) erneuert. Vor Neubefüllung ist die Frittierwanne sorgfältig zu reinigen.

Wie sind Speisen, die zum Verzehr in warmem Zustand bestimmt sind, hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften zu behandeln?

- Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, **jedenfalls** aber bei Temperaturen **über +75° C** gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.
- Speisen, die **nicht unmittelbar verzehrt** werden, werden **rasch auf + 4° C** abgekühlt (möglichst innerhalb von 2 Stunden) und bei dieser Temperatur gelagert.
- **Gekühlte Speisen** werden vor Abgabe **nochmals erhitzt**, wobei eine Kerntemperatur von **mindestens + 75° C** erreicht werden muss.

Wie sind Speisen, die zum Verzehr in kaltem Zustand bestimmt sind, hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften zu behandeln?

- Auf **heißem Weg hergestellte**, leicht verderbliche Speisen (zB Pudding, Cremes) werden **unmittelbar** nach der Herstellung **abgekühlt**.
- Auf **kaltem Wege** hergestellte Speisen werden unmittelbar nach der Herstellung **gekühlt** aufbewahrt.
- **Salate**, die an Salatbuffets länger als 2 Stunden angeboten werden, sind zu **kühlen** (nicht wärmer als + 8° C).

Wie müssen die in der Küche verwendeten Abfalleimer beschaffen sein?

Die Abfälle werden in **abgedeckten Abfalleimern** oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und **zumindest täglich** nach Arbeitsschluss aus der Küche entfernt. Die Deckel der Abfalleimer dürfen **nicht mit der Hand** betätigt werden (zB Fußbedienung). Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

Was ist bei der Bekämpfung von tierischen Schädlingen im Küchenbereich zu beachten?

- Die Räume sind **regelmäßig** auf Schädlingsbefall zu untersuchen, fallweise auch nachts, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können. Beim Auftreten von Schädlingen werden entsprechende Maßnahmen getroffen. Hierzu wird empfohlen, einen Schädlingskontroll- und -bekämpfungsplan zu erstellen.
- Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen **nicht auf Lebensmittel** gelangen.
- Fliegen und andere Fluginsekten werden durch **elektrische Insektenfallen** bekämpft.
- Von Schädlingen befallene Lebensmittel werden **entsorgt**.
- An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten and anderen Schädlingen vorhanden sein.

Erläutern Sie kurz, was unter dem HACCP-System zu verstehen ist.

Das **HACCP-System** (*hazard analysis and critical control point*) ist ein **vorbeugendes Sicherheitssystem**, das die Herstellung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel gewährleistet. Durch die Überwachung und Lenkung des gesamten Produktionsablaufes gilt es als die derzeit **wirkungsvollste Möglichkeit**, die mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren unter Kontrolle zu halten und zu eliminieren.

Die Einführung von Sicherheitsmaßnahmen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts umfasst mehrere Abschnitte:

- **Durchführung einer Gefahrenanalyse**
Darunter versteht man die **Auflistung möglicher Gefahren**.
Beispiel: Die wichtigste Gefahr in der Gastronomie besteht im Überleben bzw. in der Vermehrung von Krankheitserregern (zB Salmonellen bei Geflügel).
- **Festlegung der Lenkungspunkte**
Lenkungspunkte sind **Arbeitsschritte in der Speisenproduktion**, bei denen es notwendig und möglich ist, eine Gefahr zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
Beispiel: Durch das Erhitzen von Geflügelfleisch werden Salmonellen abgetötet. Dadurch wird die Gefahr (= überlebende Salmonellen) beseitigt.
- **Festlegung von Grenzwerten bzw. Anforderungen**
An jedem Lenkungspunkt werden Grenzwerte festgelegt, die **nicht über- oder unterschritten** werden dürfen oder Anforderungen festgelegt, die erfüllt werden müssen.
Beispiel: Beim Erhitzen muss eine bestimmte Temperatur-Zeit-Relation eingehalten werden, damit Salmonellen mit Sicherheit abgetötet werden (zB weist Fleisch dann nicht mehr die Eigenschaften des rohen Ausgangsmaterials auf).
- **Festlegung von Verfahren zur Überwachung der Lenkungspunkte**
Die Überwachung kann durch **Beobachtung oder Messung geeigneter Parameter** (zB Temperatur, Zeit, pH-Wert) erfolgen. **Ziel** ist es, sicherzustellen, dass die **Grenzwerte nicht über- oder unterschritten** werden und bei Abweichungen rechtzeitig Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden können.
Beispiel: Beim Aufwallen einer Suppe ist sichergestellt, dass die erforderliche Temperatur für die Abtötung von zB Salmonellen erreicht ist.
- **Festlegung von Korrekturmaßnahmen**
Wird bei der Überwachung festgestellt, dass die Grenzwerte bzw. Anforderungen nicht eingehalten werden (Über- bzw. Unterschreitung), müssen Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.
- **Überprüfen der Eigenkontrolle**
Das Eigenkontrollsystem ist in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse **zu überprüfen** und den aktuellen Gegebenheiten **anzupassen**.

Welche Personen müssen sich einer Untersuchung nach dem Bazillenausscheidergesetz unterziehen und wie oft hat diese zu erfolgen?

Personen, die **Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern oder abgeben** unterliegen dem Bazillenausscheidergesetz. Die Untersuchung dient dem Schutz vor Infektionskrankheiten. Die Untersuchung hat **jährlich** zu erfolgen.

Prüfungsordnung

Prüfungsordnung **laut BGBl. Nr. 1095/1994**

Gliederung der Lehrabschlussprüfung

§ 6 (1) Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau gliedert sich in eine praktische und eine theoretische Prüfung.

(2) Die praktische Prüfung umfaßt die Gegenstände

- a) Prüfarbeit,
- b) Fachgespräch.

(3) Die theoretische Prüfung umfaßt die Gegenstände

- a) Fachkunde,
- b) Fachrechnen,
- c) Buchführung.

(4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Restaurantfachmann 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 sich insbesondere auf die Bereiche Restaurant, Kaffeehaus, Hotel und Bar einschließlich der Ausstellung einer Gästerechnung zu erstrecken. Hierbei sind im einzelnen folgende Fertigkeiten und Kenntnisse nachzuweisen:

1. Mise en place,
2. Arbeiten vor dem Gast,
3. Arbeiten an der Bar,
4. Spezialservice, Getränke.

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

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

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

1. Geschicklichkeit,
2. Sauberkeit,
3. fachlich richtige Ausführung,
4. Genauigkeit,
5. rationeller Arbeitsablauf.

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 Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Werkzeuge, Bauteile, Zeichnungen oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind miteinzubeziehen.

(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,
3. Getränkekunde,
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 nichtbestandenem 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 nichtbestandenem Lehrabschlußprüfung abgelegt werden.

Anwenden der Allgemeinen Lehrabschlußprüfungsordnung

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

Schluß- und Übergangsbestimmungen

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

(2) Der Lehrberuf "Kellner" wird - unbeschadet § 18 - mit Ablauf des 30. Juni 1995 aufgehoben. In der Lehrberufsliste sind mit Ablauf des 30. Juni 1995 die Bestimmungen betreffend diesen Lehrberuf zu streichen.

(3) Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Kellner, Verordnung BGBl. Nr. 327/1992 und der Verordnung BGBl. Nr. 437/ 1992, treten - unbeschadet § 18 Abs.1 - mit Ablauf des 30. Juni 1995 außer Kraft.

(4) Die Prüfungsordnung für die Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Kellner, BGBl. Nr. 333/1992, tritt - unbeschadet § 18 Abs.1 - mit Ablauf des 30. Juni 1995 außer Kraft.

§ 18 (1) Lehrlinge die am 30. Juni 1995 im Lehrberuf "Kellner" im dritten Lehrjahr ausgebildet werden, sind - unbeschadet Abs.2 - bis zum Ablauf der im Lehrvertrag vereinbarten Lehrzeit nach den Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Kellner, Verordnung BGBl. Nr. 327/1992, idF der Verordnung BGBl. Nr. 437/ 1992, auszubilden. Sie können innerhalb eines Jahres nach Lehrzeitende zur Lehrabschlußprüfung gemäß der Verordnung BGBl. Nr. 333/1992 antreten.

(2) Lehrlingen die am 30. Juni 1995 im Lehrberuf "Kellner" im dritten Lehrjahr ausgebildet werden, jedoch durch Lehrvertragsänderung zur Ausbildung im Lehrberuf "Restaurantfachmann" überwechseln, sind die bisher im Lehrberuf "Kellner" zurückgelegten Lehrzeiten zur Gänze anzurechnen.

(3) Lehrlinge, die am 30. Juni 1995, im Lehrberuf "Kellner" im ersten oder zweiten Lehrjahr ausgebildet werden, sind nach der "Restaurantfachmann-Ausbildungsverordnung" weiter auszubilden. Die bisher im Lehrberuf "Kellner" zurückgelegten Lehrzeiten sind zur Gänze anzurechnen.

Während der Ausbildung hat der Lehrling in seinem Fachgebiet umfassendes Wissen und Fertigkeiten erworben. Bei der Lehrabschlussprüfung hat er Gelegenheit, diese Fähigkeiten vor einer Prüfungskommission unter Beweis zu stellen. Die Themenstellung des Fachgesprächs richtet sich nach den Anforderungen der Berufspraxis. Die Prüfung wird in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs geführt; den Ausgangspunkt bilden dabei Schilderungen von Situationen und Problemen aus dem Berufsleben.

Das Themenheft unterstützt die Kandidaten bei der Vorbereitung auf das Fachgespräch. Es beinhaltet alle für die Prüfung relevanten Stoffgebiete und gibt stichwortartige Hinweise auf die wesentlichen Inhalte eines Prüfungsthemas. Für Prüfer bietet das Themenheft einen gut gegliederten und den Vorgaben der Prüfungsordnung entsprechenden Leitfaden zur Gestaltung der mündlichen Prüfung.

Informationsstellen im Lehrlingswesen

Für nähere Auskünfte stehen Ihnen zur Verfügung:

IFA – Verein zur Förderung des internationalen Austausches von Lehrlingen, jungen Fachkräften und Ausbildern der Wirtschaft

A-1050 Wien, Rainergasse 38
DI Georg Matzner
Tel +43(0)1.5451671.19
Fax +43(0)1.5451671.22
e-mail: matzner@ifa.or.at



Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten

A-1011 Wien, Stubenring 1
Tel +43(0)1.71100
Fax +43(0)1.71100.2366
e-mail: lehrlingsservice@bmwa.gv.at
Internet: [http://www.bmwa.gv.at/
service/leservice_fs.htm](http://www.bmwa.gv.at/service/leservice_fs.htm)

Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern

Burgenland

A-7001 Eisenstadt, Robert Graf-Platz 1
Tel +43(0)2682.695.160, Fax +43(0)2682.695.155
Dr. Sigrid Prattinger, prattins@wkbgl.at

Kärnten

A-9020 Klagenfurt, Bahnhofstraße 40-42
Tel +43(0)463.5868.850, Fax +43(0)463.5868.854
Dr. Wolf Burian, wolf.burian@wkk.or.at

Niederösterreich

A-1014 Wien, Herrngasse 10
Tel +43(0)1.53466.1314, Fax +43(0)1.53466.1586
Mag. Reinhard Winter, berufsausbildung@noe.wk.or.at

Oberösterreich

A-4024 Linz, Wiener Straße 150
Tel +43(0)732.7800.301, Fax +43(0)732.7800.579
Dr. Herwig Siegl, siegl@wifiooe.wk.or.at

Salzburg

A-5027 Salzburg, Julius Raab-Platz 1
Tel +43(0).662.8888.318, Fax +43(0).662.8888.562
Dr. Peter Kranzlmayr, pkranzlmayr@sbg.wk.or.at

Steiermark

A-8021 Graz, Körblergasse 111-113
Tel +43(0)316.601.327, Fax +43(0)316.601.602
Ing. Mag. Peter Hohegger, lehrlingsstelle@wkstmk.at

Tirol

A-6020 Innsbruck, Meinhardstraße 14
Tel +43(0)512.5310.1428, Fax +43(0)512.5310.1328
Dr. Johannes Huber, johannes.huber@wk.tirol.at

Vorarlberg

A-6800 Feldkirch, Wichnergasse 9
Tel +43(0)5522.305.260, Fax +43(0)5522.305.18
Dr. Christoph Jenny, jenny.christoph@wkv.at

Wien

A-1030 Wien, Rudolf Sallinger-Platz 1
Tel +43(0)1.51450.2413, Fax +43(0)1.51450.2469
Mag. Erich Huber, erich.huber@wkw.at

Wichtige Informationen erhält man auch im Internet unter

http://www.hotelverband.at	Fachverband Hotellerie
http://www.gastronomieverband.at	Fachverband Gastronomie
http://wko.at/top@job	Plattform der Wirtschaftskammern
http://www.ibw.at	Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft
http://www.berufsinfo.at	Information und Beratung rund um Beruf und Bildung

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Wirtschaftskammer Österreich, Fachverbände Hotellerie und Gastronomie,
Wiedner Hauptstraße 63, A-1045 Wien

Redaktion: ibw Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft, Rainergasse 38, A-1050 Wien