



# FIT FÜRS FACHGESPRÄCH

Systemgastronomiefachmann/-frau

THEMENHEFT

**EMPFEHLUNG  
DER FACHVERBÄNDE GASTRONOMIE UND HOTELLE-  
RIE ZUR ABHALTUNG DER PRAKTISCHEN LEHRAB-  
SCHLUSSPRÜFUNG IM LEHRBERUF SYSTEMGASTRONO-  
MIEFACHMANN/FRAU**

**SCHRIFTLICHE PRÜFARBEIT**

1. Die Prüfungskommission hat die schriftliche Prüfarbeit nach dem Muster der ibw(Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft)-Beispielsammlungen zu erstellen.
2. Im übrigen sind die Bestimmungen der Ausbildungsverordnung (BGBl. Nr. II 295/1998) 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. II 295/1998) 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.

## 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 Fachgespräches 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 Fachgespräches). Die Frage- und Problemstellungen sind aus **verschiedenen Prüfungsgebieten** zu entwickeln.
- Da **jeder Lehrling** Aufgabenstellungen aus **mehreren Prüfungsgebieten** zu lösen hat, ist das Durcharbeiten des **ganzen Themenheftes notwendige Voraussetzung** für das **Bestehen** der **Lehrabschlussprüfung**.



## **Persönliche Notizen**



## Inhaltsverzeichnis

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Berufsprofil für den Lehrberuf	2
Literaturhinweise	2
Die mündliche Lehrabschlussprüfung – das Fachgespräch	3
<b>Themenbereiche</b>	
Zubereitung und Menüzusammenstellung	5
Beschaffung	7
Marketing	11
Rechnungswesen	13
Personal	15
Qualitätsmanagement und Hygiene	17
<b>Anhang</b>	

## 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. Gestalten eines effizienten Geschäftsablaufes durch kundenorientiertes, kostenbewusstes und teamorientiertes Verhalten.
2. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf sowie Bearbeiten von Reklamationen (Beschwerdemanagement).
3. Durchführen aller im Rahmen des betrieblichen Konzeptes des Ausbildungsbetriebes erforderlichen operativen Tätigkeiten.
4. Handhaben, Reinigen und Warten der im Betrieb verwendeten spezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen sowie gegebenenfalls Veranlassen der Instandsetzung.
5. Herstellen von Speisen nach Rezepten, unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der Kenntnisse über die Verarbeitung von Halbfertigprodukten (Convenience).
6. Produktpräsentation, Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen.
7. Anwendung des betrieblichen Warenwirtschaftssystems (insbesondere Durchführen von Bestellungen im Waren- und Dienstleistungsbereich, Überwachen von Lieferterminen und Lagerhaltung).
8. Ausgeben und Servieren von Speisen und Getränken sowie Mitwirken an der Organisation und Durchführung gastronomischer Sonderveranstaltungen.
9. Führen der Kasse, Abrechnen von Schecks und Kreditkarten sowie Umrechnen und Abrechnen in verschiedenen Währungen.
10. Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung und Kostenkontrolle.
11. Mitwirken bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems und der Dokumentation.
12. Mitarbeit bei der Personalplanung und Personaladministration und bei der Organisation und Durchführung von innerbetrieblichen Schulungsmaßnahmen.
13. Führen und Verwalten von Dateien und Verkaufsstatistiken unter Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen Einrichtungen.

## Literaturhinweise



Lehrbücher, Arbeitsblätter und sonstige Unterlagen der Berufsschule



Lernmaterialien Ihres Betriebes

# Die mündliche Lehrabschlussprüfung – das Fachgespräch

## Zielsetzung

Die mündliche Prüfung ist in Form eines möglichst **lebendigen Gespräches** („**Fachgespräch**“) zu führen. Dabei wird der Lehrling mit Situationsbeschreibungen und Problemstellungen aus seiner täglichen Arbeit konfrontiert.

Aufgabe des Lehrlings ist es, für die geschilderten Aufgabenstellungen oder beschriebenen Situationen konkrete Lösungsansätze zu entwickeln. Das Fachgespräch ist ein **Gespräch unter Experten**.

Die Prüfer achten darauf, dass der Lehrling **Fachausdrücke richtig verwenden** und fachspezifische sowie betriebliche **Zusammenhänge praxisgerecht** darstellen kann. Um diese Vorgaben zu erreichen, sind Maschinen, Werkzeuge, Demonstrationsobjekte, Arbeitsbehelfe oder Schaufeln als unterstützende Materialien heranzuziehen.

## Dauer

Das Fachgespräch soll für jeden Kandidaten **zumindest 15 Minuten** dauern. Es ist jedenfalls nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens 10 Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung nicht möglich ist.

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

## Persönliche Notizen

## Zubereitung und Menüzusammenstellung

Prüfungsgebiet:	Zubereitung und Menüzusammenstellung
Hauptthema	Unterthemen
<b>Basiswissen Getränke: alkaloidhaltige Getränke</b>	Arten: Kaffee, Tee, Kakao Qualitätsmerkmale Aufbewahrung
<b>Basiswissen Getränke: sonstige nicht alkoholi- sche Getränke</b>	Arten Qualitätsmerkmale Aufbewahrung
<b>Basiswissen Getränke: alkoholische Getränke</b>	Arten Qualitätsmerkmale Aufbewahrung
<b>Basiswissen Ernährungs- lehre: Grundlagen</b>	Wirkungsweise von - Eiweiß - Fett - Kohlehydrate - Vitaminen  Grundlagen gesunder Ernährung
<b>Basiswissen Ernährungs- lehre: Kostformen</b>	Überblicksartige Kenntnisse der Kostformen: - leichte Vollkost - vegetarische Kost und Naturküche - Functional Food
<b>Basiswissen Ernährungs- lehre: Ernährungsfehler</b>	Überblicksartige Kenntnisse der - Ursachen - Symptome
<b>Kochverfahren</b>	Vorbereitungsarbeiten Kochtechnische Hilfsmittel Zubereitungsarten
<b>Frühstücksgerichte</b>	Arten von Frühstücksgerichten vom Lehrbetrieb angebotene Frühstücksgerichte
<b>Salate</b>	Arten von Salaten Marinaden und Dressings Garnituren zusammengesetzte Salate vom Lehrbetrieb angebotene Salate

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Zubereitung und Menüzusammenstellung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Convenience-Produkte</b>	Arten Lagerung Verarbeitung Rezepturen Convenience-Produkte des Lehrbetriebes
<b>Schlachtfleisch, Geflügel</b>	Überblickartiges Wissen der <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arten</li> <li>- Vor- und Zubereitung</li> <li>- Beilagen</li> <li>- lebensmittelrechtlichen Bestimmungen</li> </ul>
<b>Fische</b>	Überblickartiges Wissen der <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arten</li> <li>- Vor- und Zubereitung</li> <li>- Anrichtearten</li> <li>- Beilagen und Garnituren</li> <li>- lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> </ul> vom Lehrbetrieb angebotene Fischspeisen
<b>Süßspeisen und Nachspeisen</b>	vom Lehrbetrieb angebotene Süß- und Nachspeisen
<b>Speisefolgen</b>	Menüarten Grundsätze zur Menüerstellung Gestaltung von Speisekarten Beispiele für die Zusammenstellung von Menüs
<b>Internationale Küche</b>	Eigenheiten verschiedener Länderküchen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- bevorzugte Materialien (z.B. Gewürze, Teigwaren, Fleischsorten)</li> <li>- bevorzugte Kochverfahren (z. B. Grillen)</li> </ul> internationale Gerichte des Lehrbetriebes

## Beschaffung

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Beschaffung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Anfrage</b>	Allgemeine Anfrage Bestimmte Anfrage – notwendiger Inhalt Unterscheidung Anfrage und Angebot
<b>Beschaffungsmöglichkeiten</b>	Branchenübliche Einkaufsmöglichkeiten und Bezugsquellen Kriterien für die Lieferanten- und Angebotsauswahl
<b>Angebot</b>	Arten Inhalt Freizeichnungsklauseln und ihre Bedeutung
<b>Kaufvertrag</b>	Zustandekommen des Kaufvertrags
<b>Preisfestsetzung im Kaufvertrag</b>	Möglichkeiten der Preisfestsetzung Preisabzüge: - Skonto: Gründe für die Gewährung eines Skontos - Rabatte: Arten von Rabatten
<b>Lieferbedingungen</b>	Gewöhnliches Zeitgeschäft und Fixgeschäft Erfüllungsort der Lieferung
<b>Zahlungsbedingungen</b>	Erfüllungsort der Zahlung Erfüllungszeit der Zahlung
<b>Phasen der Beschaffung</b>	Beschaffungsplanung Beschaffungsdurchführung Beschaffungskontrolle Beschaffungsvorgang im Betrieb des Lehrlings

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Beschaffung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Beschaffungsprinzipien</b>	Einsatzmöglichkeiten, Vor- und Nachteile von: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorratsbeschaffung</li> <li>- Einzelbeschaffung im Bedarfsfall</li> </ul> Beschaffungsprinzipien im Lehrbetrieb
<b>Meldebestand – Möglichkeiten der Festlegung</b>	Erklärung der Begriffe Meldebestand und Sicherheitsbestand Beispiele für den Einsatz folgender Möglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestellung nach vollständigem Verbrauch</li> <li>- Bestellung nach Erreichen des Sicherheitsbestandes</li> </ul>
<b>Bestellung</b>	Bestellzeitpunkt und Bestellmenge Bestelldauer Bestellungsabwicklung im Lehrbetrieb
<b>Beschaffungskosten</b>	unmittelbare Beschaffungskosten: Einstandspreis mittelbare Beschaffungskosten: Sach- und Personalkosten Vorschläge zur Verminderung der Beschaffungskosten
<b>Zahlungsverkehr</b>	Zahlungsarten: bar, halbbar, unbar Abwicklung des Zahlungsverkehrs
<b>Phasen des Materialdurchlaufes</b>	Waren bzw. Materialannahme Warenprüfung Einlagerung Lagerung: Wartung und Pflege Auslagerung
<b>Lieferung</b>	Warenübernahme und Wareneingangskontrolle Lieferpapiere Liefervorgang im Lehrbetrieb
<b>Warenkontrolle</b>	Inhalt der Kontrolle – was kontrollieren? Zweck der Kontrolle – warum kontrollieren?

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Beschaffung</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Rechnungskontrolle</b>	Inhalt der Kontrolle – was kontrollieren? Fehlerhafte Rechnungen: rationelle Vorgangsweise zur Behebung der Fehler
<b>Arten von Mängeln</b>	Bedeutung der Unterscheidungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wesentlichkeit</li> <li>- Erkennbarkeit</li> <li>- Behebbarkeit</li> </ul>
<b>Feststellung von Mängeln</b>	Zweck der Warenprüfung Zeitpunkt der Warenprüfung Art der Warenprüfung
<b>Bekanntgabe von Mängeln</b>	Zeitpunkt der Bekanntgabe Folgen bei verspäteter Bekanntgabe
<b>Inhalt der Mängelrüge</b>	Wahl der geeigneten Form: schriftlich, telefonisch inhaltliche Kriterien
<b>Möglichkeiten des Käufers bei Lieferung mangelhafter Waren</b>	Rechtliche Möglichkeiten und ihre Abhängigkeit von der Art des Mangels
<b>Stellungnahme des Verkäufers auf die Mängelrüge</b>	Gestaltung des Schreibens, wenn <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Mangel anerkannt wird</li> <li>- die Bemängelung abgelehnt wird</li> </ul>
<b>Lagerorganisation</b>	Lagerausstattung Lagerpflege Lagerorganisation im Lehrbetrieb
<b>Lagerhaltungskosten</b>	Arten von Lagerkosten Bedeutung der „Zinskosten für das gebundene Kapital“ Fehlmengenkosten: Begriffsklärung

## Persönliche Notizen

<b>Marketing</b>
------------------

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Marketing</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Werbung – zu treffende Entscheidungen</b>	Werbeobjekte – wofür werben? Werbesubjekte – wen umwerben? Werbemittel – womit wird geworben? Werbeträger – mit wem werben? Werbebotschaft, Werbezeitpunkt und Werbebudget Werbung im Lehrbetrieb
<b>Werbeziele</b>	Arten von Werbezielen Werbeziele im Lehrbetrieb
<b>Werbemittel und Werbeträger</b>	Arten von Werbemitteln und Werbeträgern Werbemittel und Werbeträger im Lehrbetrieb
<b>Schriftverkehr in der Werbung</b>	Einsatzmöglichkeiten und Gestaltung von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werbeflugblättern</li> <li>- Werbebriefen etc.</li> </ul>
<b>Verkaufsförderung – Übersicht</b>	Aufgaben der Verkaufsförderung Arten der Verkaufsförderung
<b>Verkaufsförderung für Mitarbeiter</b>	Möglichkeiten: z.B. Verkaufswettbewerbe, Schulungen Verkaufsförderung im Lehrbetrieb
<b>Verkaufsförderung für Kunden</b>	Möglichkeiten Verkaufsförderung für Kunden im Lehrbetrieb

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Marketing</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Präsentation</b>	<p>Kriterien für die Gestaltung von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsflächen</li> <li>- Displays</li> <li>- Verkaufsaktiven Zonen</li> <li>- Hinweistafeln</li> <li>- Tischstehern</li> <li>- Verpackungsmaterialien</li> </ul> <p>Optische Gestaltung des Produktes</p>
<b>Informationsmaterial</b>	<p>Funktion Arten Gestaltungsmöglichkeiten</p>
<b>Gästebetreuung</b>	<p>Ablauf einer fachgerechten Gästeberatung Beschwerdemanagement Zusatzverkauf Kassieren Verabschiedung</p>

## Rechnungswesen

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Rechnungswesen</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Rechnung</b>	gesetzliche Bestandteile einer Rechnung Bestimmungen des Umsatzsteuergesetzes mangelhafte Rechnung
<b>Belegwesen</b>	Arten von Belegen Beleggrundsätze Belegorganisation im Lehrbetrieb (Bonwesen)
<b>Kalkulation</b>	Begriffsklärung und Ermittlung von <ul style="list-style-type: none"><li>- Einzelkosten</li><li>- Gemeinkosten</li><li>- Zuschlagssätzen</li></ul> wesentliche Kostenfaktoren

## Persönliche Notizen

<b>Personal</b>
-----------------

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Personal</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Arbeits- und Sozialrecht – Basiswissen</b>	Rechte und Pflichten von Arbeitgebern und Arbeitnehmern gesetzliche und freiwillige Interessenvertretungen  Begriffsklärung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kollektivvertrag</li> <li>- Betriebsvereinbarung</li> <li>- Einzelarbeitsvertrag</li> </ul>
<b>Arbeitszeit</b>	Arbeitsrechtliche Bestimmungen betreffend die <ul style="list-style-type: none"> <li>- tägliche Arbeitszeit</li> <li>- wöchentliche Arbeitszeit</li> <li>- Schutzbestimmungen für Frauen und Jugendliche</li> </ul>
<b>Personalentwicklung</b>	Maßnahmen (zB Fortbildung, Erweiterung des Aufgabenbereiches) Arbeiten im Team Personalentwicklung im Lehrbetrieb
<b>Arbeitsentlohnung</b>	Lohnformen gesetzliche Abzüge: Sozialversicherungsbeitrag, Lohnsteuer Grundlagen ihrer Berechnung Lohnzulagen

## Persönliche Notizen

## Qualitätsmanagement und Hygiene

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Qualitätsmanagement und Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Qualitätssicherung bei der Beschaffung</b>	Kriterien für <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Lieferantenbeurteilung</li> <li>- Wareneingangsprüfung</li> </ul>
<b>Qualitätssicherung in der Produktion</b>	Normen Qualitätskriterien für die <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung</li> <li>- Steuerung</li> <li>- Überprüfung (Auditierung, Zertifizierung)</li> </ul>
<b>Qualitätssicherung im Service</b>	Qualitätsmanagementsystem: Begriff, Aufbau Methoden und Werkzeuge der Qualitätsverbesserung Überprüfung (Auditierung, Zertifizierung)
<b>Abfallwirtschaft</b>	Rechtliche Vorschriften Müllvermeidung und – verringerung Mülltrennung Abfallentsorgung und Recycling
<b>Sicherheit im Betrieb</b>	Gefahrenquellen Möglichkeiten der Gefahrenvermeidung und -verminderung betriebliche Sicherheitsbeauftragte
<b>Erste Hilfe</b>	Einrichtungen Maßnahmen
<b>Keime – allgemein</b>	Begriffsklärung: Was sind Keime? Arten: Bakterien, Hefen und Schimmelpilze
<b>schädliche Keime</b>	Arten: Wann werden Keime schädlich? Einflussfaktoren für die Vermehrung von Keimen Folgen schädlicher Keime (Überblick)
<b>Keimwachstum – Einflussfaktoren</b>	Wirkung von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatur</li> <li>- Wasser</li> <li>- Sauerstoff</li> <li>- spezifischen Umgebungsbedingungen (wie zB zu geringe Säuerung)</li> </ul>

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Qualitätsmanagement und Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Keime – besondere Risikoprodukte</b>	<p>Darstellung der für Keimwachstum besonders anfälligen Produkte wie zB:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rohes Fleisch, Geflügel und Fisch</li> <li>- ungereinigtes Gemüse</li> <li>- Eier</li> <li>- fertig zubereitete Speisen</li> </ul>
<b>Faktoren, die das Keimwachstum begünstigen</b>	<p>Darstellung der häufigen Fehler, die zur Ausbreitung von Keimen führen wie zB:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- falsche Lagerung der Rohstoffe und fertigen Speisen</li> <li>- unzureichende Kühlung von Lebensmitteln und Speisen</li> <li>- unzureichende Erhitzung von Speisen (unter 75° C)</li> <li>- mangelnde Hygiene</li> </ul>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime – richtige Warenanlieferung</b>	<p>Übernahmekontrolle: Was wie und wann kontrollieren?                      Kriterien für die Kontrolle gekühlter oder tiefgekühlter Lebensmittel</p>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: Kühlen von Lebensmitteln</b>	<p>richtiges Kühlen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Eiern                      richtige Kühltemperatur von Kühlschränken und Kühlräumen                      stichprobenartige Kontrolle der richtigen Kühltemperatur</p>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit gekochten Speisen</b>	<p>Behandlung gekochter Speisen, die nicht gleich serviert bzw. zur Ausgabe warm gehalten werden.</p>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: fachgerechter Umgang mit kalten Speisen</b>	<p>Behandlung von Speisen wie Brötchen oder Puddinggerichte</p>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtiges Auftauen</b>	<p>Kriterien für das richtige Auftauen                      Umgang mit dem Auftausaft bei Fisch, rohem Fleisch und Geflügel                      Auftauen unter Hitzeeinwirkung</p>

<b>Prüfungsgebiet:</b>	<b>Qualitätsmanagement und Hygiene</b>
<b>Hauptthema</b>	<b>Unterthemen</b>
<b>Vermeidung der Entstehung schädlicher Keime: richtige Aufbewahrung</b>	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 out Prinzip Verfirst in
<b>persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Gründe für die Wichtigkeit sauberer Hände</b>	Wichtigkeit sauberer Hände: Warum sind saubere Hände so wichtig? mögliche Folgen bei Arbeiten mit unsauberen Händen
<b>persönliche Hygiene: Pflege der Hände – Kriterien für das Händewaschen</b>	wann Hände waschen? wie Hände waschen? wie abtrocknen?
<b>persönliche Hygiene: Pflege der Hände – sonstige Kriterien</b>	Pflege der Fingernägel Schmuck
<b>persönliche Hygiene: Kleidung</b>	Kopfbedeckung: welche Kopfbedeckung ist geeignet? übrige Kleidung: Materialien, Farben Schuhe
<b>persönliche Hygiene: sonstiges Kriterien</b>	Verhalten in der Küche Krankheiten, die ein Fernbleiben von Lebensmitteln erfordern Medikamente in der Küche
<b>persönliche Hygiene: Bazillenausscheidergesetz</b>	Überblick über die wesentlichen Regelungen Gründe für die vorgeschriebenen Untersuchungen nach dem Bazillenausscheidergesetz
<b>persönliche Hygiene: Gesundheitszeugnis</b>	Inhalt eines Gesundheitszeugnisses Personenkreis: Wer muss ein Gesundheitszeugnis haben?
<b>Reinigung und Desinfektion: Allgemeines</b>	Reinigungs- und Desinfektionsplan

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

## 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 Sprühdesinfektion** 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 Toilettenbenutzung 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 **Eiinhalt** 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, Cremen) 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.

## Anhang

### Auszug aus der Prüfungsordnung für den Lehrberuf Systemgastronomiefachmann/-frau laut BGBl. Nr. II Nr. 295/98

#### Gliederung

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

(2) Die praktische Prüfung umfaßt die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

(3) Die theoretische Prüfung umfaßt die Gegenstände Fachkunde und Fachrechnen.

(4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrziels der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Systemgastronomiefachmann oder den erfolgreichen Abschluß einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

#### Praktische Prüfung

##### Prüfarbeit

§ 5. (1) Die Prüfung hat schriftlich zu erfolgen und hat nach Angabe eine Arbeitsablaufplanung zu umfassen, wobei folgende Fertigkeiten nachzuweisen sind:

1. Planung eines betrieblichen Speisenangebots und Getränkeangebots,
2. Möglichkeiten der Herstellung und Zubereitung von Speisen und Getränken,
3. Personalführung und Personalplanung unter Berücksichtigung der gesetzlichen und kollektivvertraglichen Vorschriften,
4. Ermittlung des Bedarfs an Waren und Material,
5. Menüzusammenstellung,
6. Warenwirtschaft und Bestellwesen unter besonderer Berücksichtigung von zugekauften Leistungen,
7. Kostenkontrolle,
8. Marketinginstrumente, Ergebnisse von Marketingmaßnahmen und deren Bewertung, Beschwerdemanagement,
9. Zahlungsverkehr,
10. Lebensmittelhygiene, persönliche Hygiene, Hygienekontrollmaßnahmen und Qualitätsmerkmale und Qualitätskontrolle,
11. Umweltschutzmaßnahmen.

(2) Die Prüfungskommission hat unter Beachtung auf den Zweck der Lehrabschlußprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis und das Tätigkeitsgebiet des Lehrbetriebes jedem Prüfling eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in drei Stunden ausgearbeitet werden kann. Die Prüfarbeit kann auch in rechnergestützter Form durchgeführt werden, wobei jedoch alle wesentlichen

Arbeitsschritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

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

#### Fachgespräch

§ 6. (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 Werkzeuge,

Maschinen, Demonstrationsobjekte, Arbeitsbehelfe oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind miteinzubeziehen. Die Prüfung ist in der Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder fachlichen Problemen zu führen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 15 Minuten dauern. Es ist jedenfalls 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.

#### § 7 - § 9 Theoretische Prüfung § 10 Wiederholungsprüfung

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 Leitfadens 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@wkgld.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

<a href="http://www.hotelverband.at">http://www.hotelverband.at</a>	Fachverband Hotellerie
<a href="http://www.gastronomieverband.at">http://www.gastronomieverband.at</a>	Fachverband Gastronomie
<a href="http://wko.at/top@job">http://wko.at/top@job</a>	Plattform der Wirtschaftskammern
<a href="http://www.ibw.at">http://www.ibw.at</a>	Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft
<a href="http://www.berufsinfo.at">http://www.berufsinfo.at</a>	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