

Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/frau WIEN

Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Weidinger & Partner**
Mexikoplatz 13-14
1020 Wien

Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk www.kusonline.at
- WIFI Wien
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
+43 1 476 77 - Mail: kundenservice@wifiwien.at
- BFI Wien
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien
+43 1 81178 -10100 - Mail: information@bfi-wien.or.at

Lernunterlagen:



Hier können Sie [Skripten](#) für das Selbststudium kostenpflichtig erwerben.

Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/frau Gliederung:

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

Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

Dieser Prüfungsteil entfällt bei Vorlage eines positiven Jahres- und Abschlusszeugnisses der Berufsschule.

**Küchen- und
Servicemanagement sowie
Warenwirtschaft**



- Zuordnung von Speisen zu Küchenposten
- Lagerkontrolle, Bestellung
- Kontrolle der Lieferung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Koch- und Serviertechniken



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

Wirtschaftliche Kompetenz



- Preiskalkulation
- Wareneinsatz
- Kassabuch

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form eines betrieblichen Arbeitsauftrags durchzuführen. Die Prüfung hat eine gastronomische Arbeitsprobe in der Form der Bearbeitung von Arbeitsaufträgen aus den Bereichen von KÜCHE und SERVICE zu umfassen.

Die Arbeitsprobe hat sich auf die Zubereitung und Materialaufstellung für ein Menü, sowie nach Angabe auf die Mise en Place, auf bestimmte Arbeiten vor dem Gast, auf Arbeiten an der Bar, Spezialservice und Getränke zu beziehen.

Prüfarbeit - Küche

Die Arbeitsprobe hat sich auf die Zubereitung und Materialaufstellung für ein Menü zu beziehen.

Prüfarbeit - Service

Die Arbeitsprobe hat sich nach Angabe auf die Mise en Place, auf bestimmt Arbeiten vor dem Gast , auf Arbeiten an der Bar, Spezialservice und Getränke zu beziehen.

Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

- **Lichtbildausweis**
- **Arbeitskleidung** (sauber) für KÜCHE inkl. Kochhut und SERVICE.
- **Schulkochbuch bzw. andere Kochbücher**
- Das erforderliche **Handwerkzeug für Kochen**
(Messersatz, Stabmixer, Teigkarte, 2 Geschirrtücher, Dressiersack mit Tüllen, Spicknadel)
- Das erforderliche **Handwerkszeug für Service**
(Geschirrtücher, Korkenzieher, Zünder,...)
- Notizblock, Bleistift bzw. Kugelschreiber
- Speise- und Getränkekarte des Betriebes

Die Lebensmittel und das notwendige Geschirr werden von der Lehrlingsstelle bereitgestellt.

Die Materialkosten sind mit der Prüfungsgebühr bei der Anmeldung zur Lehrabschlussprüfung zu bezahlen und betragen derzeit € 135,-

Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- Geschmack
- Aussehen und Anrichten
- wirtschaftliches und fachliches Arbeiten
- Sauberkeit
- fachlich richtige Ausführung
- Genauigkeit
- rationeller Arbeitsablauf
- Geschicklichkeit
- Schwierigkeitsgrad
- Kreativität

Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

§ 11.

- (1) Das Fachgespräch ist nach Beendigung der Prüfarbeit vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.
- (2) Im Fachgespräch ist mit Prüfungsaufgaben, die sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag beziehen, die berufliche Kompetenz des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen.
- (3) Das Fachgespräch hat sich auf folgende Kompetenzbereiche zu erstrecken: 1. Lebensmittelverarbeitung 2. Warenwirtschaft 3. Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 4. Abrechnung
- (4) Zur Beurteilung des Fachgesprächs sind folgende Kriterien heranzuziehen: 1. Richtigkeit 2. Effizienz bzw. Wirtschaftlichkeit der vorgeschlagenen Lösungen
- (5) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach **30 Minuten zu beenden**. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin nicht möglich ist.

Die Kommission besteht aus:

1 Vorsitzender

1 Beisitzer - Arbeitgeber

1 Beisitzer - Arbeitnehmer

Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.

Prüfungstermine

voraussichtlich Oktober/November

Wie melde ich mich zur Lehrabschlussprüfung an?

Eine Anmeldung ist ausschließlich über unser Online Portal möglich.

lehre.wko.at

Ein Erklärvideo zum Onlineportal finden Sie auf unserer Homepage

www.wko.at/wien/lap

Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag auf eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung zu stellen

§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen

- Alter: vollendetes 18. Lebensjahr
- Erwerb der erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch ausreichende Anlernzeit, praktische Tätigkeit im Ausmaß der halben Lehrzeit

§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen

- Zurücklegung mindestens der halben Lehrzeit
- keine Möglichkeit, einen Lehrvertrag für restliche Lehrzeit abzuschließen

Ansprechpartner

- **Prüfungsanmeldung**
T 01/514 50 DW 2011 | lehre.wko.at
- **Prüfungsmanager**
Denise Cerny | E denise.cerny@wkw.at