

Lehrabschlussprüfung Systemgastronomiefachkraft WIEN

Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- Haus d. Wiener Wirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1
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 Systemgastronomie 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.

- Wareneinsatz für Speisen und Getränke berechnen
- Speisenkalkulationen
- Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereichs oder Servicebereichs zu planen
- Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme
- Lebensmittelkennzeichnung
- Grundlagen der Ernährungslehre
- Umsetzung des HACCP-Konzepts

**Berufliche
Basiskompetenz**



Praktische Prüfung - (Systemgastronomische Prozesse - schriftlich)

Die Prüfung hat **SCHRIFTLICH** zu erfolgen und hat nach Angabe eine **Arbeitsablaufplanung** zu umfassen, wobei folgende Fertigkeiten nachzuweisen sind:

- **1. Gästeservice und Sicherstellung von systemgastronomischen Prozessen** - eine Beschwerde eines Gastes zu bearbeiten. Eine Tages- oder Schichtabrechnung durchzuführen und den Kassenstand in Bezug auf die von ihm/ihr verkauften Produkte zu kontrollieren. Eine Aufgabe im Rahmen der Planung und Organisation von Arbeitsabläufen durchzuführen (zB Checklisten erstellen oder anpassen). Eine Umsatz- und Gästeplanung zu analysieren und entsprechende Maßnahmen abzuleiten. Eine Preiskalkulation durchzuführen. Eine Aufgabe im Rahmen der Umsetzung von Themen, Promotions bzw. Aktionen zu bearbeiten. Eine Aufgabe im Rahmen der Gästebindung zu bearbeiten.
- **2. Warenwirtschaft** - den Warenbestand von Getränken, Lebensmitteln oder anderen Waren zu ermitteln und die Bestellung durchzuführen. Den Lieferschein mit dem Bestellschein zu vergleichen und geeignete Maßnahmen bei mangelhaften Lieferungen zu ergreifen. Liefer- bzw. Leistungsverzug festzustellen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Inventurergebnisse auszuwerten und Auffälligkeiten zu erkennen.
- **3. Personal** - einen Dienstplan unter Berücksichtigung des geschätzten Personalbedarfs und der rechtlichen Grundlagen zu erstellen. Einen Einsatzplan unter Berücksichtigung des geschätzten Personalbedarfs und der rechtlichen Grundlagen zu erstellen. Eine Aufgabe im Rahmen der Mitarbeiterschulung durchzuführen.

Bewertung der Prüfarbeit

- (4) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
- 1.) fachliche Richtigkeit und
 - 2.) Vollständigkeit der Aufgabenlösung

Praktische Prüfung - Systemgastronomische Prozesse - mündlich

§ 9. (1) Die Prüfung erfolgt mündlich vor der gesamten Prüfungskommission.

(2) In der Einladung zur Lehrabschlussprüfung hat die Lehrlingsstelle dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin mitzuteilen, dass diese/r eine Aufstellung mit zumindest zehn Produkte (Speisen und/oder Getränken), die er/sie in seiner/ihrer bisherigen Berufspraxis zubereitet hat, zur Prüfung mitzubringen hat.

(3) Aus der Aufstellung wählt die Prüfungskommission ein Produkt aus. Legt ein Prüfungskandidat/eine Prüfungskandidatin keine Aufstellung vor oder entspricht diese nicht den in Abs. 2 genannten Anforderungen, wählt die Prüfungskommission ein Produkt aus.

(4) Der/die Prüfungskandidat/in hat den Produktionsprozess eines systemgastronomischen Produkts nach Auswahl der Prüfungskommission zu präsentieren. Diese Präsentation hat folgende Punkte zu umfassen: **1. erforderliche Zutaten 2. notwendige Vorbereitungsarbeiten 3. Arbeitsschritte und -techniken für die Auf- und Zubereitung des Produkts unter Einhaltung von HACCP 4. erforderliche Geräte, Maschinen und Werkzeuge 5. Anrichteweise und Bereitstellung**

(5) Die Prüfungskommission kann Fragen zur Präsentation sowie damit in Zusammenhang stehende Aufgaben stellen.

(6) Für die Bewertung sind die fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit maßgebend

Beratung- und Verkaufsgespräch (mündlich)

§ 10. (1) Die Prüfung hat mündlich zu erfolgen.

(2) Im Rahmen eines simulierten Gesprächs mit Gästen (zB Verkauf, Beratung, Reklamation) ist die berufliche Kompetenz des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin zu berücksichtigen.

(3) Die Prüfung soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin 15 Minuten dauern. Sie ist nach 20 Minuten zu beenden.

(4) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- 1.) fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit
- 2.) professionelle Gesprächsführung und Kundenorientierung

Prüfungstermine

**voraussichtliche Prüfungstermine:
März/April/Juli/November**

Wie melde ich mich zur Lehrabschlussprüfung an?

Eine Anmeldung ist ausschließlich über unser Online Portal möglich.

lehre.wko.at

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 DW 6441 | E denise.cerny@wkw.at