

## Entwurf

### **Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Koch/Köchin**

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

#### **Lehrberuf Koch/Köchin**

§ 1. (1) Der Lehrberuf Koch/Köchin ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet

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

#### **Berufsprofil**

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt der Koch/die Köchin über folgende berufliche Kompetenzen, die ihn/sie zum selbstständigen und eigenverantwortlichen Handeln befähigen.

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

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

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

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

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

Der Koch/Die Köchin führt die täglichen Vorbereitungsarbeiten aus. Er/Sie baut seinen/ihren Küchenposten auf, stellt benötigte Arbeitsmittel zusammen und sorgt für das ausreichende Vorhandensein der zu verwendenden Zutaten und Lebensmittel.

#### 4. Kompetenzbereich: Lebensmittelverarbeitung

Der Koch/Die Köchin verarbeitet Lebensmittel, bereitet österreichische, regionale, saisonale und internationale Speisen unter Beachtung der geschmacklichen Abstimmung zu und wendet dabei die Grundgarmachungsarten und Zubereitungsarten an. Er/Sie setzt dabei geeignete Küchenwerkzeuge und -geräte ein. Bei der Zubereitung von Mahlzeiten achtet der Koch/die Köchin stets auf die Wirtschaftlichkeit. Er/Sie führt Arbeiten selbständig oder im Team mit anderen Köchen in Abstimmung mit der Küchenführung durch.

#### 5. Kompetenzbereich: Speisenzusammenstellung und -planung

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

#### 6. Kompetenzbereich: Speisenausgabe bzw. -bereitstellung

Der Koch/Die Köchin richtet Speisen in den verschiedenen Bereichen (à-la-carte, Buffets, Banketts und Caterings) ansprechend an. Seine/Ihre Aufgaben umfassen unter anderem die Buffetbetreuung bzw. Arbeiten vor dem Gast sowie das Vorbereiten der Speisen für den Transport zu Caterings (z. B. abfüllen, verpacken). Er/Sie verwendet dabei die erforderlichen Utensilien sowie geeignete Hilfsmittel.

#### 7. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft

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

#### Berufsbild

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

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

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

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

Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

Pos.	Kompetenzbereich
1	Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
Der Lehrling kann...	
1.1	wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen. Er/Sie kann insbesondere: - einen Überblick über die österreichische Tourismusbranche geben. - die Trends in der Branche darstellen. - die Marktposition des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.
1.2	das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen. Er/Sie kann insbesondere: - das betriebliche Leistungsangebot darstellen. - die Mitarbeiterzahl des Lehrbetriebs und die Zusammensetzung des Teams in Hinblick auf die einzelnen Arbeitsbereiche darstellen. - das Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs darstellen. - den Einfluss des Standorts auf das Leistungsangebot des Lehrbetriebs erklären. - die Rechtsform des Lehrbetriebs und deren Bedeutung erklären.

1.3	<p>innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich in den Räumlichkeiten des Betriebes zurechtfinden.</li> <li>- die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären.</li> <li>- die Zusammenhänge der einzelnen Unternehmensbereiche darstellen.</li> <li>- die wichtigsten Ansprechpartner/innen für einzelne Aufgaben im Lehrbetrieb darstellen.</li> </ul>
1.4	<p>unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit der Ausbilderin/dem Ausbilder, Vorgesetzten, Kollegen/Kolleginnen, Lieferanten/Lieferantinnen etc. führen. Der Lehrling kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die im Beruf angebrachten verbalen und nonverbalen Kommunikationsformen einsetzen.</li> <li>- persönlich, telefonisch und schriftlich korrekt mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren.</li> </ul>
1.5	<p>mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gästen bei Bedarf Auskunft über die von ihm/ihr zubereiteten Speisen geben.</li> <li>- bei der Planung von Veranstaltungen Kunden/Kundinnen über das mögliche Speisenangebot, Speisenfolgen und über die Zusammenstellung der Speisen beraten.</li> </ul>
1.6	<p>mit Reklamationen fachgerecht umgehen und diese zur Qualitätsentwicklung nutzen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reklamationen entgegennehmen.</li> <li>- Lösungsmöglichkeiten anbieten.</li> <li>- Reklamationen weiterleiten.</li> </ul>
1.7	<p>das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Ablauf seiner/ihrer Ausbildung im Betrieb erklären und seinen Ausbildungsfortschritt unter Zuhilfenahme der Ausbildungsordnung darstellen.</li> <li>- die Regelungen zur Berufsschule erklären.</li> <li>- Weiterbildungsangebote recherchieren.</li> </ul>
1.8	<p>auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten.</li> <li>- seine/ihre Arbeitszeiten aufzeichnen.</li> <li>- den Dienstplan lesen.</li> </ul>
1.9	<p>seine/ihre Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den Zeitaufwand für Arbeiten bzw. Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.</li> <li>- sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.</li> <li>- Lösungen für aktuelle auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen.</li> </ul>
1.10	<p>die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements anwenden und zur Weiterentwicklung der betrieblichen Standards beitragen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- betriebliche Qualitätsvorgaben bzw. das betriebliche Qualitätsmanagement in seinem/ihrer Arbeitsbereich anwenden.</li> <li>- an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken.</li> <li>- seine/ihre eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.</li> <li>- die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in seine/ihre Aufgabenbewältigung einbringen.</li> </ul>
1.11	<p>Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rôtissier und Pâtissier zuordnen.</p>
1.12	<p>Dienstpläne unter Einhaltung rechtlicher Grundlagen vorbereiten.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- den erforderlichen Personalaufwand einschätzen.</li> <li>- die arbeitsrechtlichen und kollektivvertraglichen Grundlagen bei der Dienstplanerstellung berücksichtigen.</li> <li>- die betrieblichen Anforderungen bei der Dienstplanerstellung berücksichtigen.</li> </ul>

Pos.	Kompetenzbereich
<b>2</b>	<b>Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten</b>
Der Lehrling kann...	
2.1	für seine persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sorgen und unfallverhütende Maßnahmen ergreifen. Er/Sie kann insbesondere: - sich an die betrieblichen Sicherheitsvorschriften halten. - Personen, die mit Fragen der Sicherheit im Unternehmen betraut sind, und deren Aufgaben darstellen. - die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden. - Gefahren erkennen und diese vermeiden. - sich im Notfall richtig verhalten. - Maschinen und Geräte sicher und sachgerecht einsetzen.
2.2	bei Unfällen und Verletzungen situationsgerecht handeln und Erstversorgung leisten. Er/Sie kann insbesondere: - bei kleineren Brand- oder Schnittverletzungen Erste-Hilfe leisten. - einschätzen, wann zusätzlich Hilfe und Versorgung notwendig ist und diese anfordern.
2.3	die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: - die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. - die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. - Reinigungspläne anwenden. - darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind. - gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. - Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. - auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten.
2.4	nachhaltig und ressourcenschonend handeln und die Mülltrennung nach gesetzlichen und betrieblichen Standards umsetzen. Er/Sie kann insbesondere: - nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten. - den anfallenden Müll entsprechend der Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs trennen. - die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.

## Fachliche Kompetenzbereiche

Pos.	Kompetenzbereich
<b>3</b>	<b>Mise en Place</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
3.1	Lebensmittel aus verschiedenen Lagerorten fassen und auf die entsprechenden Küchenposten aufteilen.
3.2	täglich benötigte Lebensmittel, Arbeitsmaterialien und Equipment im Bereich der Mise en Place vorbereiten.
3.3	Buffets je nach Anforderung befüllen.
3. Lehrjahr	
3.4	Fassungslisten nach den betrieblichen Tagesanforderungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Tagesanforderungen anhand von Reservierungen, Forecasts, Speisekarten und Veranstaltungen erkennen. - feststellen, welcher Bedarf an Lebensmitteln an den einzelnen Küchenposten vorhanden ist. - dabei etwaige betriebliche Formulare nutzen.
3.5	nach den betrieblichen Qualitätskriterien Vorbereitungsarbeiten kontrollieren. Er/Sie kann insbesondere: - die Einhaltung der betrieblichen Qualitätskriterien überprüfen. - im Bedarfsfall Nachbesserungen vornehmen.
<b>4</b>	<b>Lebensmittelverarbeitung</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	

4.1	Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - erklären, welche Lebensmittel im Lehrbetrieb verwendet werden, woher sie stammen und welche Produkte ganzjährig und welche saisonal eingesetzt werden. - Rezepte lesen. - mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen. - benötigte Zutaten auswiegen.
4.2	Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - die Frische sowie Küchentauglichkeit von Salat, Obst und Gemüse prüfen. - Salat, Obst, Gemüse produktgerecht rüsten.
4.3	unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.
4.4	Beilagen blanchieren, kochen, dämpfen und dünsten.
4.5	Salate, Dressings und Marinaden nach Rezept herstellen.
4.6	klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.
4.7	klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.
4.8	Gemüse-, Geflügel-, Fisch-, Rinds- und Kalbsfonds herstellen.
4.9	Abschnitte wirtschaftlich und unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen weiter verarbeiten und Abfall fachgerecht entsorgen.
2. Lehrjahr	
4.10	Rezepte abändern und an entsprechende Produktionsmenge anpassen. Er/Sie kann insbesondere: - Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen. - bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.
4.11	verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - unterschiedliche Fleischarten und -teile erkennen sowie deren Verarbeitungsmöglichkeiten erklären. - einzelne Teile der verschiedenen Fleischarten (Wild, Geflügel, Schwein, Kalb, Rind Lamm) vorbereiten. - Fleisch produktgerecht schneiden.
4.12	die Zubereitungsarten im Kochverfahren durchführen. Er/Sie kann insbesondere: - die Zubereitungsarten Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren und Kochen gerichtsbezogen anwenden. - verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren.
4.13	Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Farcen herstellen. - Geliermittel (Aspik, Agar-Agar, Gelatine) fachgerecht anwenden. - mit Cutter, Fleischwolf und multifunktionellen Küchenmaschinen arbeiten.
4.14	Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Nudel-, Nockerl-, Brand-, Strudel-, Blätter- und Mürbteig herstellen. - Biskuits und Sandmassen herstellen. - pikante Brotaufstriche herstellen. - bayrische Creme, Topfencreme, Schokolademousse herstellen. - mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten.
4.15	Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Knödelmassen erzeugen. - entsprechende pikante und süße Füllungen zu den unterschiedlichen Knödelmassen ableiten und herstellen.
4.16	kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigsten Ableitungen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - Grundsaucen wie Majonäse, Hollandaise, Sauce Espagnole und Einmachsauce herstellen. - die Ableitungen der oben genannten Grundsaucen erzeugen. - Sauce Cumberland, Schnittlauchsaucen, Apfelpfennel herstellen.
3. Lehrjahr	

4.17	nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: - eine Rindsuppe zu einer Kraftsuppe verarbeiten. - internationale Suppen, wie Minestrone, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe und Gazpacho, zubereiten. - Spezialsuppen, wie Ochenschwanzsuppe, Gurkenkaltschale und Krustentierbisque herstellen.
4.18	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten. Er/Sie kann insbesondere: - die Herkunft von gängigen Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie deren Verarbeitung und Zubereitung erklären. - gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden. - Fische küchengericht vorbereiten und bei Bedarf filetieren. - Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten.
4.19	Lebensmittel durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen. Er/Sie kann insbesondere: - die gängigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Speisen anwenden. - Konservierungsarten wie Beizen, Marinieren, Einlegen und Räuchern produktbezogen anwenden. - mit Vakuumiergerät arbeiten.
4.20	klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten. Er/Sie kann insbesondere: - Innereien (z. B. Leber, Hirn, Zunge, Bries, Milz, Nieren, Herz) küchenfertig vorbereiten. - Innereien zubereiten.
4.21	einzelne Lebensmittel in vorgegebenen Portionsgrößen bereitstellen.
4.22	Speisen verkosten, verfeinern, vollenden und anrichten. Er/Sie kann insbesondere: - Speisen entsprechend der betrieblichen Vorgaben vollenden. - nach betrieblicher Vorgabe Speisen ansprechend auf Tellern, Platten oder Buffetformen anrichten und/oder garnieren.
<b>5</b>	<b>Speisenzusammenstellung und -planung</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
5.1	die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.
2. Lehrjahr	
5.2	Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen. - geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen. - dabei die gängigen Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden.
5.3	Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden/Kundinnen teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen. Er/Sie kann insbesondere: - je nach Wunsch des Kunden/der Kundin entsprechende Unterlagen vorbereiten. - Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die der Kunde/die Kundin im Gespräch macht, festhalten. - Gespräche nachbereiten.
5.4	Gäste auf Basis des Speiseangebots beraten.
5.5	für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen. Er/Sie kann insbesondere: - die unterschiedlichen Käsearten empfehlen. - nationale und internationale Käsearten unterscheiden.
3. Lehrjahr	

5.6	Speisenkalkulationen unter Berücksichtigung der zu erwartenden Gästeanzahl für gebuchte Veranstaltungen und/oder das á la carte Geschäft durchführen. Er/Sie kann insbesondere: - die benötigten Mengen kalkulieren. - Koch-, Schneid- und Garverluste berechnen. - Preise für Speisen und Menüs kalkulieren. - Kalkulationsschemen anwenden. - die Kalkulation unter Berücksichtigung betrieblicher Regelungen sowie abgaberechtlicher Vorschriften (z. B. betreffend Umsatzsteuer) durchführen.
5.7	auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse der Gäste eingehen. Er/Sie kann insbesondere: - Rezepte entsprechend der individuellen Ernährungsbedürfnisse abwandeln. - Vitaminverluste berücksichtigen.
5.8	Kunden/Kundinnen über das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot im Betrieb beraten und Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: - auf Kundenwünsche individuell eingehen. - den Bedarf an Waren ermitteln. - betriebswirtschaftlich und rechtlich korrekte Angebote erstellen.
5.9	Trends aufgreifen und neue Speisen kreieren. Er/Sie kann insbesondere: - Produkte und Lebensmittel auf unterschiedliche Art und Weise kombinieren. - auf Basis einschlägiger Literatur und neuer Lebensmittelangebote Trends erkennen und umsetzen.
<b>6</b>	<b>Speisenausgabe bzw. -bereitstellung</b>
Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
6.1	Suppen, Salate und Beilagen nach betrieblichen Vorgaben anrichten und in der richtigen Reihenfolge an das Servicepersonal ausgeben.
6.2	Buffets nach Anforderung auf- und abbauen und Buffetreste fachgerecht entsorgen. Er/Sie kann insbesondere: - auf gästegerechten Auf- und Abbau achten. - die benötigten Arbeitsmaterialien bereitstellen. - Speisen in entsprechende Behältnisse anfüllen. - HACCP-Bestimmungen und betriebliche Vorgaben bei der Entsorgung von Buffetresten anwenden.
2. Lehrjahr	
6.3	Speisen auf Tellern und Platten für Buffets, Veranstaltungen und á la carte anrichten. Er/Sie kann insbesondere: - Teller und Besteck nachfüllen. - die Vollständigkeit der Speisen und die Übereinstimmung mit der Bestellung überprüfen.
6.4	die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.
<b>7</b>	<b>Warenwirtschaft</b>
Der Lehrling kann...	
2. Lehrjahr	
7.1	den Bestand an Lebensmitteln und anderen Waren überprüfen. Er/Sie kann insbesondere: - feststellen, ob die für die Küche benötigten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ausreichend zur Verfügung stehen. - Bestandsaufnahmen unter Heranziehung von Listen oder einem elektronischen Warenwirtschaftssystem durchführen.
7.2	bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen. Er/Sie kann insbesondere: - Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen. - feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren entspricht. - bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen. - eingegangene Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken. - bei seiner/ihrer Tätigkeit Kontroll- oder Checklisten, gegebenenfalls in digitaler Form, einsetzen.

7.3	Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen. Er/Sie kann insbesondere: - die Ware an produktgerechten Orten lagern und dabei Lagerprinzipien, wie First-in/First-out-Verfahren, anwenden. - Verfallsdaten beachten bzw. kontrollieren. - verdorbene Ware aussortieren und entsorgen.
<b>3. Lehrjahr</b>	
7.4	Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: - die mögliche Warenauswahl für Bestellungen auf das betriebliche Angebot und das Leistungsspektrum der Lieferanten abstimmen. - den Warenverbrauch feststellen. - den Warenbedarf feststellen. - Angebote und Konditionen bei Bestellungen berücksichtigen. - rechtliche und betriebliche Regelungen für den Einkauf berücksichtigen.
7.5	Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern. Er/Sie kann insbesondere: - die Qualität von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren feststellen. - den Qualitätsverfall von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen.
7.6	bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten.

(5) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, zu entsprechen.

### **Lehrabschlussprüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

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

#### **Theoretische Prüfung**

##### **Allgemeine Bestimmungen**

- § 5. (1) Die Prüfung besteht aus drei Gegenständen und hat schriftlich zu erfolgen.
- (2) Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

##### **Küchenmanagement und Warenwirtschaft**

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

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- Arbeiten im Rahmen der Umsetzung des HACCP-Konzepts auszuführen.
- die Reinigung und Desinfektion eines Küchenbereiches zu planen.
- Speisen den Küchenposten Gardemanger, Entremetier, Saucier/Rotissier und Patissier zuzuordnen.
- den Warenverbrauch/Warenbedarf zu ermitteln.
- Arbeiten im Rahmen der Warenübernahme (z. B. qualitative und quantitative Kontrolle der Ware) zu erledigen.



(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachliche Richtigkeit
- Vollständigkeit der Aufgabenlösung

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

#### **Kochtechniken und Menügestaltung**

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

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

- a) anhand von verschiedenen Speisen die Anwendung von Kochverfahren sowie deren Auswirkungen auf Lebensmittel darzustellen.
- b) die in Speisen enthaltenen Allergene in Bezug auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten darzustellen.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachliche Richtigkeit
- Vollständigkeit der Aufgabenlösung

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

#### **Wirtschaftliche Kompetenz**

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

Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat

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

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- fachliche Richtigkeit
- Vollständigkeit der Aufgabenlösung

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

#### **Praktische Prüfung**

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

##### **Prüfarbeit**

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

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>Aufgabenstellung</b>	<b>Bewertungskriterien</b>
<b>Speisenzusammenstellung und -planung</b>	Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat ... ... vier viergängige Menüs, unter Vorgabe von vier verschiedenen Warenkörben mit saisonalen, regionalen Bestandteilen sowie weiterer Produkte, zu erstellen. In der Einladung zur Lehrabschlussprüfung hat die Lehrlingsstelle dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin mitzuteilen, dass diese vier Prüfungsmenüs, bestehend aus jeweils vier Gängen, vorbereiten müssen. Diese sind vorab an die Lehrlingsstelle zu übermitteln oder spätestens zur Prüfung mitzubringen.	- Vollständigkeit der vier Menüvorschläge - Verwendung der Produkte lt. Warenkorb - Schwierigkeitsgrad - Kreativität
<b>Mise en Place</b>	Die Prüfungskommission hat aus den vom Prüfungskandidaten/von der	- korrekte Mengenberechnung - Vollständigkeit der Zutaten

	<p>Prüfungskandidatin erstellten Menüs ein Menü auszuwählen. Hat ein Prüfungskandidat/eine Prüfungskandidatin nicht alle vier Menüs vorbereitet oder entsprechen die Menüs nicht den Anforderungen der Prüfungskommission, stellt die Prüfungskommission ein Ersatzmenü zur Verfügung. Auf Basis des von der Prüfungskommission ausgewählten bzw. vorgegebenen viergängigen Menüs hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin folgende Aufgaben durchzuführen</p> <p>... a) die entsprechenden Rezepturen für vier Personen zu erstellen. Kochbücher und eigene Aufzeichnungen dürfen verwendet werden. Die Verwendung von elektronischen Hilfsmitteln ist nicht erlaubt,</p> <p>b) entsprechend der Rezepturen Waren bei der Warenausgabe abzuholen und auf dem Arbeitsplatz vorzubereiten und</p> <p>c) eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen. Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden können. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fachgerechte Vorbereitung des Arbeitsplatzes</li> <li>- Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung</li> </ul>
<p><b>Lebensmittelverarbeitung und Speisenausgabe bzw. -bereitstellung</b></p>	<p>... auf Basis des Menüs die Speisen zuzubereiten und anzurichten. Die Prüfungskommission gibt die Anrichtezeit der einzelnen Gänge vor. Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in vier Stunden durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach vier Stunden 15 Minuten zu beenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fachlich richtiger Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>- Geschmack und Aussehen</li> <li>- fachgerechte Umsetzung</li> <li>- rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten</li> <li>- Hygiene und Sauberkeit</li> <li>- fachgerechtes Anrichten</li> <li>- Einhaltung der Anrichtezeiten</li> </ul>

(2) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in vier Stunden 15 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach vier Stunden 45 Minuten zu beenden.

### Fachgespräch

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

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

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

- Lebensmittelverarbeitung
- Warenwirtschaft
- Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

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

- Richtigkeit,
- Effizienz bzw. Wirtschaftlichkeit der vorgeschlagenen Lösungen

(5) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin zumindest 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 Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin nicht möglich ist.

#### **Wiederholungsprüfung**

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

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

#### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

§ 13. (1) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 betreffend die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Koch/Köchin treten mit 1. Juni 2019 in Kraft.

(2) Die Bestimmungen der §§ 4 bis 12 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Koch/Köchin treten mit 1. Juni 2020 in Kraft.

(3) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 5 sowie 17 und 18 der Koch-Ausbildungsverordnung, BGBl. Nr. 1093/1994, in der Fassung BGBl. II Nr. 177/2005, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2019 außer Kraft.

(4) Die Bestimmungen der §§ 6 bis 14 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Koch/Köchin-Ausbildungsordnung), BGBl. Nr. 1093/1994 in der Fassung BGBl. II Nr. 177/2005, treten unbeschadet Abs. 5 mit Ablauf des 31. Mai 2020 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Mai 2019 im Lehrberuf Koch/Köchin-Ausbildungsordnung, BGBl. Nr. 1093/1994 in der Fassung BGBl. II Nr. 177/2005, ausgebildet werden, können gemäß der in Abs. 3 angeführten Ausbildungsordnung bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 4 angeführten Prüfungsordnung antreten.