

Kurztitel

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau-Ausbildungsordnung

Kundmachungsgesetz

BGBI. II Nr. 139/2019

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 10

Inkrafttretensdatum

01.06.2020

Index

50/04 Berufsausbildung

Text

Prüfungsarbeit

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

Kompetenzbereich	Aufgabenstellung	Bewertungskriterien
1. Gästebetreuung	Der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin hat ...	
	... auf Basis eines vorgegebenen Anlasses ein viergängiges Menü inklusive Aperitif, Digestif und korrespondierender Getränke unter Vorgaben der Prüfungskommission zu erstellen. ... eine berufsadäquate saubere und vollständige Bekleidung zu tragen. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.	- fachgerechte Menüerstellung - fachgerechte Getränkebegleitung - Vollständigkeit und Sauberkeit der Bekleidung
	... auf Basis eines vorgegebenen Anlasses nach einer zehnminütigen Vorbereitungszeit Gäste in Bezug auf das Angebot von Getränken und Speisen zu beraten und flexibel auf Wünsche zu reagieren. Dabei hat er/sie Gesprächsnotizen zu verfassen. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in zehn Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 15 Minuten zu beenden.	- strukturierter Gesprächsablauf - Festhalten von Eckdaten
	... nach Vorgabe der Prüfungskommission eine handschriftliche Gästerechnung zu	- korrekte Rechnungssumme - Einhaltung der gesetzlichen

	erstellen. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 15 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 20 Minuten zu beenden.	Bestandteile - korrekte Einhaltung der Umsatzsteuer
2. Mise en Place und Service	... auf Basis eines von der Prüfungskommission vorgegebenen Menüs inklusive Getränken einen Tisch für drei Personen unter Berücksichtigung der üblichen bzw. vorhandenen Tischutensilien aufzudecken und alle notwendige Serviceutensilien inklusive der gesamten Service-Mise en Place vorzubereiten. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 25 Minuten zu beenden.	- fachgerechtes Aufdecken des Tisches - fachgerechte Vorbereitung der Mise en Place
	... entsprechend der Vorgaben der Prüfungskommission das Gästeservice für zwei Personen durchzuführen. Dabei hat er/sie a) alkoholfreie und alkoholische Getränke einzuschenken und unter Anwendung von geeigneten Tragetechniken zu servieren und abzuservieren, b) das Flaschen- oder Schaumweinservice fachgerecht unter Berücksichtigung der nötigen Arbeitsabläufe durchzuführen und c) Speisen nach der fachlich richtigen Reihenfolge zu übernehmen und mit der richtigen Tragetechnik zu servieren und abzuservieren. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 55 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 60 Minuten zu beenden.	- fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice - fachgerechtes Weinservice - fachgerechte Arbeitsweise
3. Speisen und Getränke	...nach Wahl der Prüfungskommission folgende Getränke zuzubereiten a) alkoholfreies und/oder alkoholisches Mixgetränk und b) aktuelle Kaffee- und Heißgetränkesspezialität. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 25 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 30 Minuten zu beenden.	- Anwendung der korrekten Rezeptur - fachgerechte Zubereitung - fachgerechte Anrichteweise
	... nach Vorgabe der Prüfungskommission und unter Einsatz der vorgesehenen Werkzeuge zwei der folgenden Aufgaben vor der Prüfungskommission durchzuführen: Flambieren, Filetieren, Marinieren, Tranchieren oder Käseservice. Die Aufgabe ist so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 20 Minuten durchgeführt werden kann. Die Aufgabe ist nach 25 Minuten zu beenden	- fachgerechte Mise en Place - fachgerechte Arbeits- und Anrichteweise

(2) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie in zwei Stunden und 40 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach drei Stunden und 15 Minuten zu beenden.

Schlagworte

Flaschenservice, Speisenservice, Kaffeespezialität, Arbeitsweise

Zuletzt aktualisiert am

31.05.2019

Gesetzesnummer

20010658

Dokumentnummer

NOR40214890