

Fachpraktische Prüfungen an Tourismusschulen

**Handreichung zur Organisation
und Durchführung**

Impressum:

Bildungsdirektion Wien
Abteilung Pädagogischer Dienst
Bereich humKoordination
Wipplinger Straße 28, 1010 Wien
+43 1 52525

Inhalt

1	Einleitung	2
2	Allgemeines zu den fachpraktischen Prüfungen	3
2.1	Organisation und Rahmenbedingungen	3
2.2	Leistungsbeurteilung.....	4
3	Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg)	6
3.1	Modell 1.....	6
3.2	Modell 2.....	6
3.3	Aufgabenstellung	6
3.4	Schriftliche Planung.....	7
3.5	Praktische Arbeit	7
3.6	Beobachtungsbogen – Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg).....	8
3.7	Prüfungsunterlagen – Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg)	9
4	Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg)	19
4.1	Modelle zur Wahl.....	19
4.1.1	Modell A	19
4.1.2	Modell B	19
4.2	Aufgabenstellung	21
4.3	Schriftliche Planung.....	21
4.4	Praktische Arbeit	22
4.5	Beobachtungsbogen – Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg).....	23
4.6	Prüfungsunterlagen – Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg).....	24
5	Rechtliche Grundlagen	37

1 Einleitung

In der vorliegenden Handreichung finden Sie alle Unterlagen zur Organisation und Durchführung der fachpraktischen Prüfungen, einschließlich der rechtlichen Bestimmungen. Im Sinne der Qualitätssicherung und der Gleichwertigkeit der Prüfungen ist diese Handreichung an allen Wiener Tourismusschulen einzusetzen.

2 Allgemeines zu den fachpraktischen Prüfungen

Die fachpraktischen Prüfungen umfassen eine Prüfung aus Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) und eine Prüfung aus Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg). Beide Prüfungen bestehen aus einer schriftlichen Planung und der praktischen Umsetzung.

Die Aufgabenstellungen haben unter Berücksichtigung berufsbezogener Aspekte einen eindeutigen Arbeitsauftrag zu enthalten. Grundlage des Arbeitsauftrages sind die im Unterricht vermittelten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten des gesamten Lehrstoffes der jeweiligen Prüfungsgebiete.

Für die Qualität der Aufgabenstellung sind die Prüferin/der Prüfer, die Fachvorständin/der Fachvorstand sowie die Schulleitung verantwortlich.

Hotelfachschule:

An Hotelfachschulen sind die fachpraktischen Prüfungen Teil der abschließenden Prüfung. Die Prüferin/der Prüfer haben die Aufgabenstellungen (siehe Seite 10 und 26-28) auszuarbeiten und diesen die ausgefüllte Checkliste (siehe Seite 12 und 32) sowie das Beurteilungsschema (siehe Seite 15-16 und Seite 33-34) beizulegen. Das Gesamtpaket ist unter Gewährleistung der Geheimhaltung der Schulleiterin/dem Schulleiter über die Fachvorständin/den Fachvorstand zu übergeben und an die Bildungsdirektion zur Genehmigung weiterzuleiten.

Höhere Lehranstalt für Tourismus

Bei den höheren Lehranstalten für Tourismus sind die fachpraktischen Prüfungen die Vorprüfungen der Reife- und Diplomprüfung. Sie müssen daher nicht zur Genehmigung in der Bildungsdirektion eingereicht werden. Die Prüferin/der Prüfer haben auch hier die Aufgabenstellungen auszuarbeiten und unter Gewährleistung der Geheimhaltung der Schulleitung über die Fachvorständin/den Fachvorstand zu übergeben.

Aufbaulehrgang für Tourismus

Bei den Aufbaulehrgängen für Tourismus sind die fachpraktischen Prüfungen die Vorprüfungen der Reife- und Diplomprüfung. Sie müssen daher nicht zur Genehmigung in der Bildungsdirektion eingereicht werden. Die Prüferin/der Prüfer haben auch hier die Aufgabenstellungen auszuarbeiten und unter Gewährleistung der Geheimhaltung der Schulleitung über die Fachvorständin/den Fachvorstand zu übergeben.

Kolleg für Tourismus:

An Kollegs für Tourismus sind die fachpraktischen Prüfungen Teil der abschließenden Prüfung. Die Prüferin/der Prüfer haben die Aufgabenstellungen (siehe Seite 11 und 29-31) auszuarbeiten und diesen die ausgefüllte Checkliste (siehe Seite 12 und 32) sowie das Beurteilungsschema (siehe Seite 17-18 und Seite 35-36) beizulegen. Das Gesamtpaket ist unter Gewährleistung der Geheimhaltung der Schulleiterin/dem Schulleiter über die Fachvorständin/den Fachvorstand zu übergeben und an die Bildungsdirektion zur Genehmigung weiterzuleiten.

2.1 Organisation und Rahmenbedingungen

Die Gesamtverantwortung der fachpraktischen Prüfungen obliegt der Schulleitung. Die Fachvorständin/der Fachvorstand ist für die ordnungsgemäße Organisation und Durchführung der fachpraktischen Prüfungen verantwortlich.

Die Aufsichtsführung ist grundsätzlich von der Prüferin/vom Prüfer wahrzunehmen. Ist dies aus organisatorischen Gründen nicht möglich, so ist für eine Fachaufsicht zu sorgen.

Fachpraktische Prüfungen dürfen nicht vor 7.00 Uhr beginnen.

Jede Prüfungskandidatin/jeder Prüfungskandidat erhält eine schriftliche Aufgabenstellung.

Die Prüfungskandidatin/der Prüfungskandidat muss ihre/seine physische und psychische Bereitschaft zur Ablegung der Prüfung bestätigen. Nach Entgegennahme der Aufgabenstellung gilt die Prüfung als Antritt.

Alle Unterlagen der Prüfungskandidatinnen/der Prüfungskandidaten sind beim Verlassen des Prüfungsraumes wieder abzugeben.

Die Prüfungskandidatinnen/die Prüfungskandidaten sind dahingehend zu belehren, welche Hilfsmittel erlaubt sind. Vorgetäuschte Leistungen sind nicht zu beurteilen. Unerlaubte Hilfsmittel, deren sich eine Prüfungskandidatin/ein Prüfungskandidat bedienen könnte, sind ihr/ihm im Vorfeld abzunehmen und nach dem Prüfungstermin wieder zurückzuerstatten. Sollten die unerlaubten Hilfsmittel erst im Verlauf der Prüfung von der Prüferin/von dem Prüfer bemerkt werden, kann dies zu einer Nichtbeurteilung der Prüfung führen.

Das unbegleitete Verlassen der Prüfungsräume ist nur in dringenden Fällen gestattet.

Tritt ein unvorhersehbares Ereignis ein (zum Beispiel ein Bombenalarm), so ist die fachpraktische Prüfung zu unterbrechen. Die Fortsetzung nach Ende des Ereignisses ist, soweit dies möglich ist, gestattet.

Sollte die Prüfung nicht fortgeführt werden können, so ist ein Ersatztermin nötig. Dafür ist es notwendig, eine neue Aufgabenstellung zu erstellen.

2.2 Leistungsbeurteilung

Die Beurteilung hat durch die Prüferin/den Prüfer zu erfolgen. Dies verpflichtet sie/ihn, die entscheidenden Arbeitsschritte selbst zu beobachten und Verkostungen vorzunehmen.

Der Prüfungsverlauf ist schriftlich nachvollziehbar und ausreichend zu dokumentieren.

Die fachpraktischen Prüfungen sind in Teilbereiche gegliedert. Das Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) umfasst folgende Teilbereiche:

- Schriftliche Planung
- Prozess/Ablauf
- Ergebnis
- professionelles Auftreten

Im Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) werden folgende Teilbereiche unterschieden:

- persönliche Kompetenzen
- Prozess/Vorbereitung/Serviceablauf (bei Modell B)
- Stationenbereich

Die Beurteilung der Leistungen ist aufgrund eines klaren Bewertungsschemas (Beurteilungsbogen – siehe Seite 13-18 und 33-36), welches auch die Gewichtung der zu beurteilenden Arbeitsschritte enthält, vorzunehmen. Die Beurteilungskriterien müssen der Prüfungskandidatin/dem Prüfungskandidaten bekannt sein. Es empfiehlt sich, diese schon während der Ausbildung bekannt zu geben und anzuwenden.

Sowohl in Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) als auch in Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) müssen alle Teilbereiche der Prüfungsgebiete positiv absolviert werden, damit eine positive Gesamtbeurteilung erreicht werden kann.

Für den Stationenbereich im Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) besteht die Möglichkeit, die Teilgewichtungen schulintern zu verändern.

An der Hotelfachschule und im Kolleg ist die fachpraktische Prüfung eine Klausurprüfung. Somit wird die Jahresnote in die Beurteilung miteinbezogen. Sollte die fachpraktische Prüfung negativ beurteilt werden, so müssen in jedem Teilbereich mindestens 30 % der zu vergebenden Punkte erreicht werden, damit es durch die Einberechnung der Jahresnote ggf. noch zu einer positiven Gesamtbeurteilung kommen kann.

Von der Prüferin/dem Prüfer ist ein begründeter Beurteilungsantrag zu stellen. Die Festsetzung der praktischen Prüfungen bedarf eines Konferenzbeschlusses der zuständigen Prüfungskommission.

Prüfungskommission an Höheren Lehranstalten und Aufbaulehrgängen für Tourismus

- Schulleitung oder eine von der Schulleitung zu bestellende Lehrkraft als Vorsitzende
- Fachvorständin/Fachvorstand oder, wenn keine Fachvorständin/kein Fachvorstand bestellt ist, eine von der Schulleitung zu bestimmende fachkundige Lehrkraft
- Prüferin/Prüfer

Prüfungskommission an Hotelfachschulen im Rahmen der Vorkonferenz

- Schulleitung oder die Schulleitung einer anderen Schule derselben Schulart oder eine Fachvorständin/ein Fachvorstand
- Klassenvorständin/Klassenvorstand oder in berufsbildenden mittleren Schulen bei praktischen Klausurarbeiten die Fachvorständin/der Fachvorstand oder, wenn keine Fachvorständin/kein Fachvorstand bestellt ist, eine von der Schulleitung zu bestellende fachkundige Lehrkraft oder, wenn es im Hinblick auf die fachlichen Anforderungen des Prüfungsgebietes erforderlich ist, eine von der Schulleitung zu bestellende fachkundige Lehrkraft
- Prüferin/Prüfer

Prüfungskommission an Kollegs für Tourismus im Rahmen der Vorkonferenz

- Schulleitung oder die Schulleitung einer anderen Schule derselben Schulart oder eine Fachvorständin/ein Fachvorstand
- Fachvorständin/der Fachvorstand oder, wenn keine Fachvorständin/kein Fachvorstand bestellt ist, eine von der Schulleitung zu bestellende fachkundige Lehrkraft oder, wenn es im Hinblick auf die fachlichen Anforderungen des Prüfungsgebietes erforderlich ist, eine von der Schulleitung zu bestellende fachkundige Lehrkraft
- Prüferin/Prüfer

3 Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg)

Im Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) gibt es zwei Prüfungsmodelle. Modell 1 und 2 unterscheiden sich durch die Anzahl der Portionen und die mögliche Unterstützung durch einen Commis.

3.1 Modell 1

Die Aufgabenstellung hat einem vier-gängigen Menü oder einer entsprechenden Anzahl an Speisen im Ausmaß von **vier Portionen** zu entsprechen.

Bei diesem Modell sind Commis als Hilfestellung grundsätzlich erlaubt. Die Prüferin/der Prüfer entscheidet über die kurzfristige Hilfestellung bei einfachen Arbeitsschritten (z.B. Schälen von Gemüse). Die Arbeitsschritte müssen jedoch von der Prüfungskandidatin/dem Prüfungskandidaten dem Commis vorgezeigt werden.

Das Anrichten muss nach Absprache der Prüfungskandidatin/dem Prüfungskandidaten aus Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) erfolgen. Der Servicebeginn und das Ende der Prüfung aus dem Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) müssen sich je nach Aufwand beim Anrichten der Speisen mindestens eine Stunde überschneiden.

3.2 Modell 2

Die Aufgabenstellung hat einem vier-gängigen Menü oder einer entsprechenden Anzahl an Speisen im Ausmaß von **zwei Portionen** zu entsprechen.

Commis als Hilfestellung sind bei diesem Modell **nicht** erlaubt. Angerichtet wird nach einer fixen Zeitvorgabe.

3.3 Aufgabenstellung

Aus einem Aufgabenkatalog von mindestens 16 Speisen ist die Aufgabenstellung mit einem vier-gängigen Menü oder einer entsprechenden Anzahl an Speisen zu erstellen.

In der Menü- und Speisenauswahl ist der Standard der gehobenen Gastronomie zu berücksichtigen. Es ist darauf zu achten, dass die unterschiedlichen Speisenfolgen möglichst gleichwertig im Schwierigkeitsgrad sind.

Zur Unterstützung bei der Erstellung der Aufgabenstellung ist die Checkliste (siehe Seite 12) heranzuziehen. Die Aufgabenstellung hat sämtliche von der Prüfungskandidatin/dem Prüfungskandidaten durchzuführenden Teilaufgaben (je nach Auswahl des Prüfungsmodells – siehe oben) sowie Hinweise auf vorgefertigte Speisenkomponenten zu enthalten. Zeitangaben sind anzuführen (Prüfungsbeginn und- ende, Beginn des Serviceablaufes – nur bei Modell 1).

Die Arbeitsformen müssen im Unterricht ausreichend geübt worden sein, dürfen aber nicht so weit vorbereitet werden, dass ihre Bearbeitung keine selbstständige Leistung erfordert. Die Aufgabenstellung muss selbstständig in der vorgegebenen Zeit bewältigt werden können. Bei Modell 1 kann zur Unterstützung ein Commis hinzugezogen werden (siehe oben).

Die Anzahl an unterschiedlichen Menüs bzw. Speisenfolgen pro Halbtage ist von der räumlichen Infrastruktur der Schule und der Anzahl der Prüfungskandidatinnen/der Prüfungskandidaten abhängig. Es muss gewährleistet werden, dass eigenständige Leistungen erbracht werden und nicht voneinander abgeschaut werden kann.

3.4 Schriftliche Planung

Eine schriftliche Planung ist für die Durchführung der Aufgabenstellung zu erstellen. Es besteht die freie Wahl zwischen einem groben Zeitkonzept und einer Ablaufliste. Eine Vorlage dafür ist den Prüfungsunterlagen beizulegen. Die Art der schriftlichen Planung soll jedoch im Voraus für die Kochgruppe einheitlich fixiert werden.

Die Verwendung von Unterlagen ist nicht zulässig, die Prüfungskandidatinnen/die Prüfungskandidaten bekommen die Rezeptteile ohne Zubereitungsanleitung zur Verfügung gestellt.

Es besteht keine zeitliche Vorgabe für die schriftliche Planung, wobei ein Ausmaß bis zu 30 Minuten sinnvoll erscheint.

Im Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) ist die schriftliche Planung ein eigener Teilbereich. Diese ist vor der praktischen Arbeit auf grobe Planungsfehler zu korrigieren und dementsprechend zu beurteilen.

Im Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) ist die schriftliche Planung kein eigener Teilbereich. Die schriftliche Planung darf nicht im Vorfeld korrigiert werden, sondern erst nach der Kontrolle der Mise en place Arbeiten. Die Korrektur fließt in die Beurteilung des Teilbereiches „Mise en place“ ein.

3.5 Praktische Arbeit

Während der praktischen Arbeit sind keine Hilfsmittel erlaubt, außer die bei der schriftlichen Planung selbst erstellten. Die Prüfungskandidatin/der Prüfungskandidat ist für das Auswiegen und die ordnungsgemäße Lagerung der zur Verfügung gestellten Lebensmittel verantwortlich.

Das Bereitstellen vorgefertigter Lebensmittel (gekochte Kartoffeln, gewaschener Salat...) ist möglich und muss bei der Aufgabenstellung oder Mengenangabe vermerkt sein.

Ein separiertes Fachgespräch soll nicht stattfinden, vertiefende Fachfragen müssen situationsangepasst gestellt werden.

Die aufsichtsführende Lehrkraft ist nur dann berechtigt in die Prüfung lenkend einzugreifen, wenn im praktischen Verlauf grobe Fehler, wie enormer Zeitverzug oder Ungenießbarkeit, auftreten. Dies gilt nur bei Modell 1. Bei Modell 2 darf in keinem Fall eingegriffen werden.

3.6 Beobachtungsbogen – Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg)

Teilbereich	Kompetenz	Indikator
1. Schriftliche Planung		
Schriftliche Planung	F, M	Der/Die Kandidat/in (K) plant alle notwendigen Arbeitsschritte in sinnvoller Reihenfolge (Zeitraster).
2. Prozess/Ablauf		
Zeitmanagement	U	K hält die richtige Reihenfolge im Arbeitsablauf ein, achtet auf ein entsprechendes Arbeitstempo und ein zeitgerechtes Vorbereiten und Fertigstellen der Speisen.
Flexibilität und Koordination	F, S	K agiert flexibel auf unvorhergesehene Situationen, trifft richtige Geschirrauswahl, richtet zeitgerecht Speisen an.
Fachkompetenz	F, S, I	K arbeitet selbstständig ohne Einfluss von außen, koordiniert die einzelnen Arbeitsschritte in richtiger Reihenfolge (Zubereitung). K beantwortet vertiefende Fachfragen richtig.
Ökonomie und Ökologie	F, S, U	K beachtet einen wirtschaftlichen und rationellen Einsatz der Betriebsmittel und Geräte und kann die Arbeitsgeräte richtig bedienen, K geht wertschätzend mit Gütern um.
Gute Hygienepaxis und Arbeitsplatzgestaltung	F, U	K gestaltet ihre/seine Mise en place vollständig inklusive Bereitstellung der für die Zubereitung der Speisen notwendigen Lebensmittel und beachtet die Vorschriften der GHP.
3. Ergebnis		
1. Gang	F, U, I	Beobachtungskriterien: Temperatur - Anrichten - Geschmack - Optik
2. Gang	F, U, I	Beobachtungskriterien: Temperatur - Anrichten - Geschmack - Optik
3. Gang	F, U, I	Beobachtungskriterien: Temperatur - Anrichten - Geschmack - Optik
4. Gang	F, U, I	Beobachtungskriterien: Temperatur - Anrichten - Geschmack - Optik
4. Professionelles Auftreten		
Erscheinungsbild	I, S	K erscheint in ordentlicher Arbeitskleidung unter Beachtung der persönlichen Hygiene.
Persönliche Kompetenz	I	K zeigt eine professionelle Arbeitshaltung wie Pünktlichkeit, Belastbarkeit, Flexibilität, Leistungsbereitschaft, Ausdauer, Selbstständigkeit und Eigeninitiative.

Kompetenzen: F = Fachkompetenz
M = Methodenkompetenz
U = Umsetzungskompetenz
S = Sozialkompetenz
I = Individualkompetenz

3.7 Prüfungsunterlagen – Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg)

Für das Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) sind folgende Unterlagen notwendig:

- Deckblatt/Mantelbogen HLT, HOFA, AUL und KOL
- Aufgabenstellung Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) Modell 1 und 2
- Beispiel eines Formblatts für das Zeitkonzept
- Checkliste – nur für die HOFA und KOL notwendig
- Beurteilungsbogen HLT, AUL, HOFA und KOL
- Rezepte/Mengenblatt (ohne Zubereitungsschritte) *
- gestempeltes Konzeptpapier *

*nicht in der Handreichung als Beispiel angegeben!

Alle Unterlagen stehen als Download auf www.humwien.at zur Verfügung!

Deckblatt/Mantelbogen HLT, HOFA, AUL und KOL

VORPRÜFUNG zur Reife- und Diplomprüfung Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus Komplette Anschrift LOGO	ABSCHLUSSPRÜFUNG Hotelfachschule Komplette Anschrift LOGO
Praktische Prüfung Haupttermin 20__/__/__ Prüfungsgebiet: KÜCHE Modell ____	Praktische Klausurarbeit Haupttermin 20__/__/__ Prüfungsgebiet: KÜCHE Modell ____
Kandidat/in: _____ Jahrgang: _____	Kandidat/in: _____ Klasse: _____
Prüfer/in: _____	Prüfer/in: _____
Prüfungstermin: _____	Prüfungstermin: _____
Prüfungsraum: _____	Prüfungsraum: _____
Beurteilungsantrag: _____ Note: _____	Beurteilungsantrag: _____ Note: _____
_____ <small>Prüfer/in Fachvorständin/Fachvorstand Schulleiter/in (Rundstempel)</small>	

<p>VORPRÜFUNG zur Reife- und Diplomprüfung</p> <p>Aufbaulehrgang für Tourismus Komplette Anschrift LOGO</p> <hr/> <p>Praktische Prüfung Haupttermin 20__/__/__</p> <p>Prüfungsgebiet: KÜCHE Modell ____</p> <p>Kandidat/in: _____ Jahrgang: _____</p> <p>Prüfer/in: _____</p> <p>Prüfungstermin: _____</p> <p>Prüfungsraum: _____</p> <p><u>Beurteilungsantrag:</u> _____ <u>Note:</u> _____</p> <p>_____ Prüfer/in Fachvorständin/Fachvorstand Schulleiter/in (Rundstempel)</p>	<p>KLAUSURPRÜFUNG</p> <p>Kolleg für Tourismus Komplette Anschrift LOGO</p> <hr/> <p>Praktische Klausurarbeit Haupttermin 20__/__/__</p> <p>Prüfungsgebiet: KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN Modell ____</p> <p>Kandidat/in: _____ Klasse: _____</p> <p>Prüfer/in: _____</p> <p>Prüfungstermin: _____</p> <p>Prüfungsraum: _____</p> <p><u>Beurteilungsantrag:</u> _____ <u>Note:</u> _____</p>
--	---

Aufgabenstellung HLT, HOFA und AUL

<p>AUFGABENSTELLUNG</p> <p>Prüfungsgebiet: KÜCHE Modell 1</p> <hr/> <p>Bereiten Sie für vier Personen in der vorgegebenen Zeit folgende Speisen unter Berücksichtigung der geltenden Hygienevorschriften zu und richten Sie diese nach gastronomischen Richtlinien an. Bei Prüfungsbeginn ist eine entsprechende schriftliche Planung zu erstellen. Die Lebensmittel sind lt. Mengenangabe vorzubereiten.</p> <p>ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE (WARENKORB)</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Praktische Durchführung (300 Minuten; Angabe der konkreten Zeitspanne): Beginn des Serviceablaufes:</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	<p>AUFGABENSTELLUNG</p> <p>Prüfungsgebiet: KÜCHE Modell 2</p> <hr/> <p>Bereiten Sie für zwei Personen in der vorgegebenen Zeit folgende Speisen unter Berücksichtigung der geltenden Hygienevorschriften zu und richten Sie diese nach gastronomischen Richtlinien an. Bei Prüfungsbeginn ist eine entsprechende schriftliche Arbeitsplanung zu erstellen. Die Lebensmittel sind lt. Mengenangabe vorzubereiten. Die Speisen sind zu der vorgegebenen Zeit anzurichten. 1. Gang ____ Uhr / 2. Gang ____ Uhr / 3. Gang ____Uhr / 4. Gang ____ Uhr</p> <p>ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE (WARENKORB)</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Praktische Durchführung (300 Minuten; Angabe der konkreten Zeitspanne): Beginn des Anrichtens:</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>
--	---

Aufgabenstellung KOL

<p>AUFGABENSTELLUNG</p> <p>Prüfungsgebiet: KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN Modell 1</p> <hr/> <p>Bereiten Sie für vier Personen in der vorgegebenen Zeit folgende Speisen unter Berücksichtigung der geltenden Hygienevorschriften zu und richten Sie diese nach gastronomischen Richtlinien an. Bei Prüfungsbeginn ist eine entsprechende schriftliche Planung zu erstellen. Die Lebensmittel sind lt. Mengenangabe vorzubereiten.</p> <p style="text-align: center;">ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE (WARENKORB)</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Praktische Durchführung (300 Minuten; Angabe der konkreten Zeitspanne): Beginn des Serviceablaufes:</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	<p>AUFGABENSTELLUNG</p> <p>Prüfungsgebiet: KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN Modell 2</p> <hr/> <p>Bereiten Sie für zwei Personen in der vorgegebenen Zeit folgende Speisen unter Berücksichtigung der geltenden Hygienevorschriften zu und richten Sie diese nach gastronomischen Richtlinien an. Bei Prüfungsbeginn ist eine entsprechende schriftliche Arbeitsplanung zu erstellen. Die Lebensmittel sind lt. Mengenangabe vorzubereiten. Die Speisen sind zu der vorgegebenen Zeit anzurichten. 1. Gang ____ Uhr / 2. Gang ____ Uhr / 3. Gang ____ Uhr / 4. Gang ____ Uhr</p> <p style="text-align: center;">ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE (WARENKORB)</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Praktische Durchführung (300 Minuten; Angabe der konkreten Zeitspanne): Beginn des Anrichtens:</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>
--	---

ZEITKONZEPT KÜCHE BZW. KÜCHENORGANISATION UND KOCHEN (KOLLEG)

Zeit	Tätigkeit	Anmerkung
8.00 – 8.30		
8.30 – 9.00		
9.00 – 9.30		
9.30 – 10.00		
10.00 – 10.30		
10.30 – 11.00		
11.00 – 11.30		
11.30 – 12.00		
12.00 – 12.30		
12.30 – 13.00		

Checkliste praktische Klausurarbeit aus Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg)		Gültig für Hotelfachschule oder Kolleg Schuljahr _____	
		Check <input checked="" type="checkbox"/>	Anmerkungen zur eingereichten praktischen Klausurarbeit
1	Aufgabenstellung		
1.1	Das Layout der Aufgabenstellung entspricht der Vorgabe der Handreichung.		
1.2	Die Zeitangaben (Beginn, Ende, Servicebeginn*) sind vollständig angegeben.		*bei Modell 1
1.3	Servicebeginn und das Ende der Prüfung aus dem Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) überschneiden sich je nach Aufwand beim Anrichten der Speisen mindestens um eine Stunde. *		*bei Modell 1
1.4	Der Aufgabenkatalog der Kandidatinnen und Kandidaten umfasst Speisenkomponenten im Umfang von mindestens 16 Speisen.		
1.5	Die Aufgabenstellung entspricht einem vier-gängigen Menü oder einer entsprechenden Anzahl an Speisen im Ausmaß von mindestens <input type="radio"/> zwei oder <input type="radio"/> vier Portionen. *		*Zutreffendes ankreuzen!
1.6	In der Menü- und Speisenauswahl ist der Standard der gehobenen Gastronomie berücksichtigt.		
1.7	Die unterschiedlichen Speisenfolgen sind möglichst gleichwertig im Schwierigkeitsgrad.		
2	Ablaufliste bzw. Zeitkonzept		
2.1	Eine Ablaufliste oder ein Zeitkonzept sind auszuwählen.		
3	Beurteilungskriterien		
3.1	Die Beurteilungskriterien beinhalten den Beurteilungsbogen mit dem Notenschlüssel aus der Handreichung.		

Beurteilungsbogen Küche HLT/AUL		Datum:	Pkt. max.	Pkt. Abzug	Pkt. erreicht
Name Prüfungskandidat/in:					
1) Teilbereich - schriftliche Planung		Anmerkungen	20		
Schriftliche Arbeitsplanung Erstellung eines umsetzbaren Zeitkonzeptes mit allen wesentlichen Arbeitsschritten Planungskompetenz Erkennen von Zusammenhängen			20		
2) Teilbereich - Prozess/Ablauf		Anmerkungen	120		
Zeitökonomie Einhaltung der richtigen Reihenfolge im Arbeitsablauf Konsequentes Zeitmanagement Angemessenes Arbeitstempo Zeitgerechte Fertigstellung der Speisen			10		
Flexibilität Problemlösungskompetenz Eingehen auf unvorhergesehene Situationen und Anforderungen Belastbarkeit			10		
Koordination Rechtzeitiges Anrichten der Speisen Richtige Geschirrwahl Anwenden fachspezifischer Kenntnisse Kommunikationsfähigkeit Eigeninitiative			10		
Fachkompetenz Selbständige, praktische Umsetzung lt. Aufgabenstellung Selbständige Koordination der Arbeitsschritte in rationeller Reihenfolge Einhaltung gastronomischer Richtlinien Beantwortung vertiefender Fachfragen (situationsbedingt)	Gang 1 Gang 2 Gang 3 Gang 4		60		
Betriebsmitteleinsatz & Wirtschaftlichkeit Rationeller u. richtiger Einsatz der Betriebsmittel und Arbeitsgeräte Wirtschaftlichkeit u. Wertschätzung von Gütern (Lebensmitteleinsatz), Verantwortungsbewusstsein			15		
Arbeitsplatzgestaltung Mise en place: Bereitstellung der Arbeitsgeräte, Betriebsmittel und Lebensmittel Beachtung der Hygienerichtlinien Heißhalten/Kühlen von Speisen, Abfallentsorgung, ergonomischer Arbeitsablauf			15		

3) Teilbereich - Ergebnis		Punkteaufteilung nach Schwierigkeit der Gerichte	40		
1. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
2. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
3. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
4. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
4) Teilbereich - professionelles Auftreten		Anmerkungen	20		
Erscheinungsbild Persönliche Hygiene (Nägel, Schmuck etc.) Berufsbekleidung (Vollständigkeit, Sauberkeit, Bügelzustand)			10		
Arbeitshaltung Pünktlichkeit, Belastbarkeit, Ausdauer Selbständigkeit, Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit Nacharbeiten					
Beurteilungsantrag		Gesamt	200		
Notenschlüssel:		Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden.			
Sehr gut	200-181 Punkte	Anforderungen werden in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt			
Gut	180-161 Punkte	Anforderungen werden in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt			
Befriedigend	160-141 Punkte	Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt			
Genügend	140-121 Punkte	Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt			
Nicht genügend	120-0 Punkte	Anforderungen werden nicht einmal in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt			

Beurteilungsbogen HOFA Küche		Datum:	Pkt. max.	Pkt. Abzug	Pkt. erreicht
Name Prüfungskandidat/in:					
1) Teilbereich - schriftliche Planung		Anmerkungen	20		
Schriftliche Arbeitsplanung Erstellung eines umsetzbaren Zeitkonzeptes mit allen wesentlichen Arbeitsschritten Planungskompetenz Erkennen von Zusammenhängen			20		
2) Teilbereich - Prozess/Ablauf		Anmerkungen	120		
Zeitökonomie Einhaltung der richtigen Reihenfolge im Arbeitsablauf Konsequentes Zeitmanagement Angemessenes Arbeitstempo Zeitgerechte Fertigstellung der Speisen			10		
Flexibilität Problemlösungskompetenz Eingehen auf unvorhergesehene Situationen und Anforderungen Belastbarkeit			10		
Koordination Rechtzeitiges Anrichten der Speisen richtige Geschirrwahl Anwenden fachspezifischer Kenntnisse Kommunikationsfähigkeit Eigeninitiative			10		
Fachkompetenz Selbständige, praktische Umsetzung lt. Aufgabenstellung Selbständige Koordination der Arbeitsschritte in rationeller Reihenfolge Einhaltung gastronomischer Richtlinien Beantwortung vertiefender Fachfragen (situationsbedingt)	Gang 1 Gang 2 Gang 3 Gang 4		60		
Betriebsmitteleinsatz & Wirtschaftlichkeit Rationeller u. richtiger Einsatz der Betriebsmittel und Arbeitsgeräte Wirtschaftlichkeit u. Wertschätzung von Gütern (Lebensmitteleinsatz), Verantwortungsbewusstsein			15		
Arbeitsplatzgestaltung Mise en place: Bereitstellung der Arbeitsgeräte, Betriebsmittel und Lebensmittel Beachtung der Hygienerichtlinien Heißhalten/Kühlen von Speisen, Abfallentsorgung, ergonomischer Arbeitsablauf			15		

3) Teilbereich - Ergebnis		Punkteaufteilung nach Schwierigkeit der Gerichte	40		
1. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
2. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
3. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
4. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
4) Teilbereich - professionelles Auftreten		Anmerkungen	20		
Erscheinungsbild Persönliche Hygiene (Nägel, Schmuck etc.) Berufsbekleidung (Vollständigkeit, Sauberkeit, Bügelzustand)			10		
Arbeitshaltung Pünktlichkeit, Belastbarkeit, Ausdauer Selbständigkeit, Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit Nacharbeiten			10		
Beurteilungsantrag		Gesamt	200		
Notenschlüssel:		Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden. Bei der HOFA gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt.			
Sehr gut	200-181 Punkte	Anforderungen werden in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt			
Gut	180-161 Punkte	Anforderungen werden in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt			
Befriedigend	160-121 Punkte	Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt			
Genügend	120-102 Punkte	Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt			
Nicht genügend	101 - 0 Punkte	Anforderungen werden nicht einmal in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt			

Beurteilungsbogen KOL Küchenorganisation und Kochen		Datum:	Pkt. max.	Pkt. Abzug	Pkt. erreicht
Name Prüfungskandidat/in:					
1) Teilbereich - schriftliche Planung		Anmerkungen	20		
Schriftliche Arbeitsplanung Erstellung eines umsetzbaren Zeitkonzeptes mit allen wesentlichen Arbeitsschritten Planungskompetenz Erkennen von Zusammenhängen			20		
2) Teilbereich - Prozess/Ablauf		Anmerkungen	120		
Zeitökonomie Einhaltung der richtigen Reihenfolge im Arbeitsablauf Konsequentes Zeitmanagement Angemessenes Arbeitstempo Zeitgerechte Fertigstellung der Speisen			10		
Flexibilität Problemlösungskompetenz Eingehen auf unvorhergesehene Situationen und Anforderungen Belastbarkeit			10		
Koordination Rechtzeitiges Anrichten der Speisen Richtige Geschirrwahl Anwenden fachspezifischer Kenntnisse Kommunikationsfähigkeit Eigeninitiative			10		
Fachkompetenz Selbständige, praktische Umsetzung lt. Aufgabenstellung Selbständige Koordination der Arbeitsschritte in rationeller Reihenfolge Einhaltung gastronomischer Richtlinien Beantwortung vertiefender Fachfragen (situationsbedingt)	Gang 1 Gang 2 Gang 3 Gang 4		60		
Betriebsmitteleinsatz & Wirtschaftlichkeit Rationeller u. richtiger Einsatz der Betriebsmittel und Arbeitsgeräte Wirtschaftlichkeit u. Wertschätzung von Gütern (Lebensmitteleinsatz), Verantwortungsbewusstsein			15		
Arbeitsplatzgestaltung Mise en place: Bereitstellung der Arbeitsgeräte, Betriebsmittel und Lebensmittel Beachtung der Hygienerichtlinien Heißhalten/Kühlen von Speisen, Abfallentsorgung Ergonomischer Arbeitsablauf			15		

3) Teilbereich - Ergebnis		Punkteaufteilung nach Schwierigkeit der Gerichte	40		
1. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
2. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
3. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
4. Gang Temperatur, Aussehen, Anrichten, Geschmack und Optik					
4) Teilbereich - professionelles Auftreten		Anmerkungen	20		
Erscheinungsbild Persönliche Hygiene (Nägel, Schmuck etc.) Berufsbekleidung (Vollständigkeit, Sauberkeit, Bügelzustand)			10		
Arbeitshaltung Pünktlichkeit, Belastbarkeit, Ausdauer Selbstständigkeit, Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit Nacharbeiten			10		
Beurteilungsantrag		Gesamt	200		
Notenschlüssel:		Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden. Im Kolleg gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt.			
Sehr gut	200-181 Punkte	Anforderungen werden in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt			
Gut	180-161 Punkte	Anforderungen werden in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt			
Befriedigend	160-141 Punkte	Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt			
Genügend	140-121 Punkte	Anforderungen werden in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt			
Nicht genügend	120-0 Punkte	Anforderungen werden nicht einmal in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt			

4 Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg)

Im Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) gibt es zwei Prüfungsmodelle mit unterschiedlichen Servicevarianten.

4.1 Modelle zur Wahl

Es gibt zwei unterschiedliche Modelle. Bei Modell B sind unterschiedliche Servicevarianten wählbar.

4.1.1 Modell A

Die Prüfung bei Modell A ist ausschließlich als Stationenbetrieb aufgebaut. Durch die situationsbedingten Aufgabenstellungen und den Prüfungsablauf in Form von Rollenspielen ist die Prüfung gleichwertig wie Modell B anzusehen.

- 300 Min. Gesamtprüfungszeit
- 10 Stationen à 30 Minuten

Verpflichtende Stationen:

- Bar, Cocktail, Fachfragen zu den Ingredienzien
- Kaffee, Kaffeezubereitung, Fachfragen zu den Ingredienzien
- Weißweinservice klassisch & Wasserservice
- Rotweinservice, Dekantieren, Avinieren
- Tischdecken, Aufdecken eines 4-gängigen Menüs inkl. Getränke
- Servierübung, Servieren und Abservieren, Ober- und Untergriff
- Speise & Wein, Getränkeempfehlung zu einem 5-gängigen Menü inkl. Aperitif und Digestif
- Spezialaufgaben, zum Beispiel Marinieren, Flambieren
- Spezialaufgaben, zum Beispiel Käse, Tranchieren
- Gästekommunikation

4.1.2 Modell B

Die Prüfung bei Modell B besteht aus 2 Teilen.

Teil 1 – Stationenbereich - Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

Neun Themenbereiche sind prüfungsrelevant, davon sind drei für alle verpflichtend und weitere drei werden den einzelnen Prüfungskandidatinnen und Kandidaten zugeteilt.

Verpflichtende Themenbereiche:

- Bar
- Wein und Getränke
- Kaffeezubereitung

Drei von sechs werden zusätzlich zugeteilt:

- Spezialgedecke
- Frühstücksservice
- Flambieren
- Marinieren
- Tranchieren
- Käse

Teil 2 – Serviceablauf und Gästebetreuung - Die Prüfungszeit beträgt 210 Minuten.

Dafür ist ein Servicemodell auszuwählen und der Prüfungskandidatin bzw. dem Kandidaten vorzulegen.

Variante 1 – nur für die Hotelfachschule wählbar

Menüservice

210 Min. Gesamtprüfungszeit

110 Min. Vorbereitung

100 Min. Service inkl. Nachbereitung

Variante 2

Menüservice mit Sonderaufgabe (Arbeiten am Tisch des Gastes unter Berücksichtigung aktueller Trends u. Zubereitung von Spezialgetränken)

210 Min. Gesamtprüfungszeit

90 Min. Vorbereitung

120 Min. Service inkl. Nachbereitung

Variante 3

Menüservice mit Wahlmenüs

210 Min. Gesamtprüfungszeit

90 Min. Vorbereitung

120 Min. Service inkl. Nachbereitung

Variante 4

À la carte Service

210 Min. Gesamtprüfungszeit

80 Min. Vorbereitung

130 Min. Service inkl. Nachbereitung

4.2 Aufgabenstellung

Zur Unterstützung bei der Erstellung der Aufgabenstellung ist die Checkliste (siehe Seite 32) heranzuziehen. Die Aufgabenstellung hat sämtliche von der Prüfungskandidatin/dem Prüfungskandidaten durchzuführenden Teilaufgaben (je nach Auswahl des Prüfungsmodells – siehe oben) zu enthalten. Zumindest jene Servicemodelle, die für die fachpraktische Prüfung vorgesehen sind, sind im Unterricht ausreichend zu üben. Zeitangaben sind anzuführen (Prüfungsbeginn und- ende, Beginn des Serviceablaufes – bei Modell B).

Ebenso ist das Getränkeservice umfassend im Unterricht zu üben, die Art des auszuführenden Getränkeservices kann für jede Prüfungskandidatin/jeden Prüfungskandidaten unterschiedlich festgelegt werden.

Das Bereitstellen der Getränke, das zeitgerechte Einkühlen der Getränke und die Getränkeausgabe fallen nicht in den Aufgabenbereich der Prüfungskandidatin/des Prüfungskandidaten. Das Getränkeangebot soll schuleinheitlich sein.

Die Hüllen für Menü- und Getränkekarten sind in schuleinheitlicher Form zur Verfügung zu stellen. Die fertige Menükarte wird der Prüfungskandidatin/dem Prüfungskandidaten nach der schriftlichen Vorbereitung zur Verfügung gestellt.

Für die Tischgestaltung kommt ausschließlich schuleigenes Inventar zum Einsatz (Tischwäsche, Kerzenständer etc.) Die Tischgestaltung wird seitens der Schule zur Verfügung gestellt.

Serviceinventar ist vorbereitet und geordnet vorhanden. Die Verantwortlichkeit der Prüfungskandidatin/des Prüfungskandidaten beschränkt sich auf die Auswahl und die Kontrolle der von ihr/ihm benötigten Teile.

Wenn eine Fremdsprache als Arbeitssprache im Unterricht angeboten wurde, kann die Fremdsprache auch bei der Prüfung eingesetzt werden.

Die Aufgabenstellung muss selbstständig und ohne Hilfestellung in der vorgegebenen Zeit bewältigt werden.

Servicebeginn und das Ende der Prüfung aus dem Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) müssen sich mindestens eine Stunde überschneiden (nur bei Servicemodell B).

4.3 Schriftliche Planung

Es besteht kein zeitlicher Rahmen für eine schriftliche Vorbereitung, wobei ein Ausmaß von max. 20 Minuten sinnvollerweise nicht überschritten werden soll.

Bei der schriftlichen Vorbereitung sind bei Modell B die korrespondierenden Getränke festzulegen. Die Anforderung des gesamten Inventars, das zur Durchführung der gestellten Aufgabe benötigt wird, muss schriftlich fixiert werden.

Die Verwendung von Unterlagen ist nicht zulässig. Alle schriftlichen Aufzeichnungen werden in der Leistungsbeurteilung berücksichtigt.

4.4 Praktische Arbeit

Während der praktischen Arbeit sind keine Hilfsmittel erlaubt, außer die bei der schriftlichen Vorbereitung selbst erstellten.

Ein längeres Prüfungsgespräch in Form einer mündlichen Prüfung ist nicht zu führen, allerdings können situationsangepasste fachtheoretische Fragen an die Prüfungskandidatin/den Prüfungskandidaten gestellt werden, die in die Beurteilung einfließen.

Zusätzliche Punkte bei Modell B

Die selbstständige Vorbereitung und Durchführung des Service für vier Personen laut Aufgabenstellung ist Grundlage der Leistungsbeurteilung, wobei die Kriterien des entsprechenden Beurteilungsbogens heranzuziehen sind.

Bei jeder Prüfung ist mindestens einmal ein Flaschenweinservice (inkl. Avinieren der Gläser bzw. Belüften oder Dekantieren des Weines) durchzuführen.

Commis sind nur für folgende Tätigkeiten bei Modell B einzusetzen:

- Getränkevorbereitung
- Getränkeausgabe über Annoncierung
- Mise en place -Arbeiten wie Polieren
- Hilfestellung beim Tragen von mehr als drei Tellern
- Clochen abheben
- Hilfestellung bei der Sonderaufgabe
- Nacharbeiten

4.5 Beobachtungsbogen – Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg)

Teilbereich	Kompetenz	Indikator
1. Persönliche Kompetenz		
Professionelles Auftreten	I, S	K erscheint pünktlich in ordentlicher Arbeitskleidung unter Beachtung der persönlichen Hygiene.
Arbeitshaltung	S, I	K hat eine professionelle Einstellung und zeigt Belastbarkeit, Ausdauer, Selbstständigkeit, Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit.
2. Prozess/Vorbereitung/Serviceablauf (bei Modell B)		
Getränke- und Weinservice	F, U, I, S	K kann die passenden Getränke sowie die entsprechenden Gläser auswählen und in der richtigen Reihenfolge servieren (ein- und nachschenken), die entsprechende Mise en place vorbereiten, K kann die Weine richtig präsentieren, öffnen und servieren.
Mise en place Arbeiten	F, U, I	K organisiert eine vollständige Mise en place, achtet auf rationelle Arbeitsweise, deckt nach fachlich richtigen und optisch ansprechenden Kriterien und achtet auf einen ordnungsgemäßen Arbeitsplatz.
Serviceablauf Gästebetreuung	S, I, F, U	K beherrscht die richtige Reihenfolge des Servierablaufs und die Tragetechniken. K kann eine professionelle Gästebetreuung und –beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke durchführen. K kann auf geänderte Situationen und auf Gästewünsche lösungsorientiert reagieren. K zeigt den Gästen gegenüber Höflichkeit, Aufmerksamkeit, Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit, sprachliche Gewandtheit (Verwendung der Fachsprache/Fremdsprache).
3. Stationenbereich		
Stationenbereich	F, U, I	K trifft richtige Inventarauswahl, K organisiert eine vollständige Mise en place, achtet auf rationelle Arbeitsweise, achtet auf einen ordnungsgemäßen Arbeitsplatz.

Kompetenzen: F = Fachkompetenz
M = Methodenkompetenz
U = Umsetzungskompetenz
S = Sozialkompetenz
I = Individualkompetenz

4.6 Prüfungsunterlagen – Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg)

Für das Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg) sind folgende Unterlagen notwendig:

- Deckblatt/Mantelbogen HLT, HOFA, AUL, KOL
- Aufgabenstellung Modell A oder B inklusiver Servicevariante HLT; HOFA; AUL; KOL
- Beispiel einer Gedecksskizze Modell B
- Checkliste (gilt nur für HOFA und KOL)
- Beurteilungsbogen Modell A
- Beurteilungsbogen Modell B
- ev. Getränkekarte *
- gestempeltes Konzeptpapier*

*nicht in der Handreichung als Beispiel angegeben!

Alle Unterlagen stehen als Download auf www.humwien.at zur Verfügung!

Deckblatt/Mantelbogen HLT, HOFA, AUL und KOL

VORPRÜFUNG zur Reife- und Diplomprüfung Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus Komplette Anschrift LOGO	ABSCHLUSSPRÜFUNG Hotelfachschule Komplette Anschrift LOGO
Praktische Prüfung Haupttermin 20__/__/__ Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell ____/(Variante__)	Praktische Klausurarbeit Haupttermin 20__/__/__ Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell ____/(Variante__)
Kandidat/in: _____ Jahrgang: _____	Kandidat/in: _____ Klasse: _____
Prüfer/in: _____	Prüfer/in: _____
Prüfungstermin: _____	Prüfungstermin: _____
Prüfungsraum: _____	Prüfungsraum: _____
<u>Beurteilungsantrag:</u> _____ <u>Note:</u> _____	<u>Beurteilungsantrag:</u> _____ <u>Note:</u> _____
_____ Prüfer/in Fachvorständin/Fachvorstand Schulleiter/in (Rundstempel)	

Aufgabenstellungen HLT, HOFA und AUL

AUFGABENSTELLUNG Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell A	AUFGABENSTELLUNG Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell B 1														
<p>Im Prüfungsrestaurant sind folgende zehn Stationen aufgebaut und durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bar, Cocktail, Fachfragen zu den Ingredienzen ▪ Kaffee, Kaffeezubereitung, Fachfragen zu den Ingredienzen ▪ Weißweinservice klassisch & Wasserservice ▪ Rotweinservice, Dekantieren, Avinieren ▪ Tischdecken, Aufdecken eines 4-gängigen Menüs inkl. Getränke ▪ Servierübung, Servieren und Abservieren, Ober- und Untergriff ▪ Speise & Wein, Getränkeempfehlung zu einem 5-gängigen Menü inkl. Aperitif und Digestif ▪ Arbeiten beim Tisch des Gastes: Marinieren, Flammbieren ¹⁾ ▪ Spezialaufgaben: Tranchieren, Käse ¹⁾ ▪ Gästekommunikation <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Praktische Durchführung</td> <td style="text-align: right;">300 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Prüfungszeit pro Station</td> <td style="text-align: right;">30 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Prüfungsbeginn</td> <td style="text-align: right;">(Zeitangabe)</td> </tr> <tr> <td>Prüfungsende</td> <td style="text-align: right;">(Zeitangabe)</td> </tr> </table> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	Praktische Durchführung	300 Minuten	Prüfungszeit pro Station	30 Minuten	Prüfungsbeginn	(Zeitangabe)	Prüfungsende	(Zeitangabe)	<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein Menügedeck mit Couvert bzw. ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten.</p> <p>Serviceart: Tellerservice</p> <p>Aus der beiliegenden Getränkekarte sind die korrespondierenden Getränke auszuwählen, schriftlich zu fixieren und fachgerecht zu servieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p style="text-align: center;">ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Stationenbereich</td> <td style="text-align: right;">90 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Praktische Durchführung</td> <td style="text-align: right;">210 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Beginn des Serviceablaufes</td> <td style="text-align: right;">(Zeitangabe)</td> </tr> </table> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	Stationenbereich	90 Minuten	Praktische Durchführung	210 Minuten	Beginn des Serviceablaufes	(Zeitangabe)
Praktische Durchführung	300 Minuten														
Prüfungszeit pro Station	30 Minuten														
Prüfungsbeginn	(Zeitangabe)														
Prüfungsende	(Zeitangabe)														
Stationenbereich	90 Minuten														
Praktische Durchführung	210 Minuten														
Beginn des Serviceablaufes	(Zeitangabe)														

<p style="text-align: center;">AUFGABENSTELLUNG</p> <p style="text-align: center;">Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell B 2</p>	<p style="text-align: center;">AUFGABENSTELLUNG</p> <p style="text-align: center;">Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell B 3</p>
<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein Menügedeck mit Couvert bzw. ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten.</p> <p>Serviceart: Tellerservice</p> <p><i>Hier bitte die konkrete Spezialaufgabe einfügen.</i></p> <p>Aus der beiliegenden Getränkekarte sind die korrespondierenden Getränke auszuwählen, schriftlich zu fixieren und fachgerecht zu servieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. ¹⁾ ▪ Die Weingläser sind zu avinieren. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p>	<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein internationales Grundgedeck und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten sowie laut Bestellung der Gäste nachzudecken.</p> <p>Serviceart: Tellerservice</p> <p>Das Getränkeangebot des Hauses ist aus der beiliegenden Getränkekarte zu entnehmen. Die Getränkeauswahl ist schriftlich zu fixieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. ¹⁾ ▪ Die Weingläser sind zu avinieren. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p>Folgende Menüs/Speisenfolgen werden geboten:</p>
<p style="text-align: center;">ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Stationenbereich (90 Min) Praktische Durchführung (210 Minuten) Beginn des Serviceablaufes (Zeitangabe)</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	<p style="text-align: center;">ANGABE DER MENÜS/SPEISENFOLGE</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Stationenbereich (90 Min) Praktische Durchführung (210 Minuten) Beginn des Serviceablaufes (Zeitangabe)</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>

<p>AUFGABENSTELLUNG</p> <p>Prüfungsgebiet: RESTAURANT Modell B 4</p> <hr/> <p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten sowie laut Bestellung der Gäste nachzudecken.</p> <p>Serviceart: À la carte-Service, Tellerservice</p> <p>Das Speisen- und Getränkeangebot des Hauses ist aus der beiliegenden Speise- und Getränkekarte zu entnehmen. Die Getränkeauswahl ist schriftlich zu fixieren.</p> <p>Die Speisenauswahl aus der Karte ist von den Gästen zu erfragen, schriftlich festzuhalten und in der Küche zu annoncieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Korrespondierende Getränke sind im Fachgespräch zu empfehlen. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. ¹⁾ ▪ Die Weingläser sind zu avinieren. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p>SPEISENANGEBOT SIEHE BEIBLATT</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Stationenbereich (90 Min) Praktische Durchführung (210 Minuten) Beginn des Serviceablaufes (Zeitangabe)</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	<p>GEDECKSKIZZE und Getränkeempfehlung</p> <hr/> <p>Menü</p> <hr/> <p>Getränkeempfehlung</p> <hr/> <p>Gedeckskizze</p> <hr/>
--	---

Aufgabenstellungen KOL

AUFGABENSTELLUNG Prüfungsgebiet: SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE Modell A	AUFGABENSTELLUNG Prüfungsgebiet: SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE Modell B 1														
<p>Im Prüfungsrestaurant sind folgende zehn Stationen aufgebaut und durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bar, Cocktail, Fachfragen zu den Ingredienzien ▪ Kaffee, Kaffeezubereitung, Fachfragen zu den Ingredienzien ▪ Weißweinservice klassisch & Wasserservice ▪ Rotweinservice, Dekantieren, Avinieren ▪ Tischdecken, Aufdecken eines 4-gängigen Menüs inkl. Getränke ▪ Servierübung, Servieren und Abservieren, Ober- und Untergriff ▪ Speise & Wein, Getränkeempfehlung zu einem 5-gängigen Menü inkl. Aperitif und Digestif ▪ Arbeiten beim Tisch des Gastes: Marinieren, Flammbieren ¹⁾ ▪ Spezialaufgaben: Tranchieren, Käse ¹⁾ ▪ Gästekommunikation ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Praktische Durchführung</td> <td style="text-align: right;">300 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Prüfungszeit pro Station</td> <td style="text-align: right;">30 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Prüfungsbeginn</td> <td style="text-align: right;">(Zeitangabe)</td> </tr> <tr> <td>Prüfungsende</td> <td style="text-align: right;">(Zeitangabe)</td> </tr> </table> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	Praktische Durchführung	300 Minuten	Prüfungszeit pro Station	30 Minuten	Prüfungsbeginn	(Zeitangabe)	Prüfungsende	(Zeitangabe)	<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein Menügedeck mit Couvert bzw. ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten.</p> <p>Serviceart: Tellerservice</p> <p>Aus der beiliegenden Getränkekarte sind die korrespondierenden Getränke auszuwählen, schriftlich zu fixieren und fachgerecht zu servieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p style="text-align: center;">ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Stationenbereich</td> <td style="text-align: right;">90 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Praktische Durchführung</td> <td style="text-align: right;">210 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Beginn des Serviceablaufes</td> <td style="text-align: right;">(Zeitangabe)</td> </tr> </table> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	Stationenbereich	90 Minuten	Praktische Durchführung	210 Minuten	Beginn des Serviceablaufes	(Zeitangabe)
Praktische Durchführung	300 Minuten														
Prüfungszeit pro Station	30 Minuten														
Prüfungsbeginn	(Zeitangabe)														
Prüfungsende	(Zeitangabe)														
Stationenbereich	90 Minuten														
Praktische Durchführung	210 Minuten														
Beginn des Serviceablaufes	(Zeitangabe)														

AUFGABENSTELLUNG Prüfungsgebiet: SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE Modell B 2	AUFGABENSTELLUNG Prüfungsgebiet: SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE Modell B 3
<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein Menügedeck mit Couvert bzw. ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten.</p> <p>Serviceart: Tellerservice</p> <p><i>Hier bitte die konkrete Spezialaufgabe einfügen.</i></p> <p>Aus der beiliegenden Getränkekarte sind die korrespondierenden Getränke auszuwählen, schriftlich zu fixieren und fachgerecht zu servieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. ¹⁾ ▪ Die Weingläser sind zu avinieren. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p>	<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein internationales Grundgedeck und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten sowie laut Bestellung der Gäste nachzudecken.</p> <p>Serviceart: Tellerservice</p> <p>Das Getränkeangebot des Hauses ist aus der beiliegenden Getränkekarte zu entnehmen. Die Getränkeauswahl ist schriftlich zu fixieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾ ▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. ¹⁾ ▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. ¹⁾ ▪ Die Weingläser sind zu avinieren. ¹⁾ ▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p> <p>Folgende Menüs/Speisenfolgen werden geboten:</p>
ANGABE MENÜ/SPEISENFOLGE	ANGABE DER MENÜS/SPEISENFOLGE
<p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Stationenbereich (90 Min) Praktische Durchführung (210 Minuten) Beginn des Serviceablaufes (Zeitangabe)</p>	<p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Stationenbereich (90 Min) Praktische Durchführung (210 Minuten) Beginn des Serviceablaufes: (Zeitangabe)</p>
<p><u>Prüfungsraum:</u></p>	<p><u>Prüfungsraum:</u></p>
<p><u>Datum:</u></p>	<p><u>Datum:</u></p>

<p style="text-align: center;">AUFGABENSTELLUNG</p> <p style="text-align: center;">Prüfungsgebiet: SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE Modell B 4</p>	<p style="text-align: center;">GEDECKSKIZZE und Getränkeempfehlung</p>
<p>Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen. Für vier Personen ist ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten sowie laut Bestellung der Gäste nachzudecken.</p> <p>Serviceart: À la carte-Service, Tellerservice</p> <p>Die Speisenauswahl aus der Karte ist von den Gästen zu erfragen, schriftlich festzuhalten und in der Küche zu annoncieren.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Korrespondierende Getränke sind im Fachgespräch zu empfehlen. ¹⁾▪ Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. ¹⁾▪ Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. ¹⁾▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. ¹⁾▪ Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. ¹⁾▪ Die Weingläser sind zu avinieren. ¹⁾▪ Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. ¹⁾ <p>¹⁾ Nichtzutreffendes bitte streichen</p>	<p style="text-align: center;">Menü</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Getränkeempfehlung</p> <hr/>
<p style="text-align: center;">SPEISENANGEBOT SIEHE BEIBLATT</p> <p><u>Arbeitszeit:</u></p> <p>Stationenbereich (90 Min) Praktische Durchführung (210 Minuten) Beginn des Serviceablaufes: (Zeitangabe)</p> <p><u>Prüfungsraum:</u></p> <p><u>Datum:</u></p>	<p style="text-align: center;">Gedeckskizze</p> <hr/>

Checkliste praktische Klausurarbeit aus Restaurant bzw. Serviceorganisation, Servieren und Getränke (Kolleg)		Gültig für Hotel-fachschule oder Kolleg Schuljahr _____	
		Check <input checked="" type="checkbox"/>	Anmerkungen zur eingereichten praktischen Klausurarbeit
1	Aufgabenstellung		
1.1	Das Layout der Aufgabenstellung entspricht der Vorgabe der Handreichung.		
1.2	Die Zeitangaben (Beginn, Ende, Servicebeginn) * sind vollständig angegeben.		*bei Modell B
1.3	Servicebeginn und das Ende der Prüfung aus dem Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenorganisation und Kochen (Kolleg) überschneiden sich mindestens um eine Stunde. *		*bei Modell B
1.4	Das Servicemodell ist auf dem Formblatt „Aufgabenstellung“ angegeben.*		*bei Modell B
2	Themenbereiche für Stationenbereich		
2.1	Die Themenbereiche sind vollständig angegeben und die Arbeitsaufgaben klar definiert.		
3	Gedecksskizze bzw. Anforderungsliste/Materialliste		
3.1	Ein Blatt für Gedecksskizze oder eine Anforderungsliste/Materialliste ist auszuwählen.		
4	Beurteilungskriterien		
4.1	Die Beurteilungskriterien beinhalten den Beurteilungsbogen mit dem Notenschlüssel aus der Handreichung.		

Beurteilungsbogen HLT/HOFA/AUL Restaurant					Modell A Datum:
Name Prüfungskandidat/in:					
TEILBEREICH „Persönliche Kompetenz“: maximale Punktezahl 10					
Professionelles Auftreten: max. 5 Pk.					
Korrekte Kleidung; Frisur; kein Piercing; kein Kaugummi; Beachten der persönlichen Hygiene; korrektes Namensschild; Mitführen aller Arbeitsgeräte; allgemeine Arbeitseinstellung; Auftreten; Sprache					
Arbeitshaltung: max. 5 Pk.					Pk.
Belastbarkeit; Ausdauer; Eigen- und Selbstständigkeit; Leistungsbereitschaft; Teamfähigkeit					
TEILBEREICH „Stationenbereich“: maximale Punktezahl 190					
Arbeiten am Gästetisch: max.: 20 Punkte					
<input type="checkbox"/> Tranchieren <input type="checkbox"/> Flambieren <input type="checkbox"/> Marinieren <input type="checkbox"/> Filetieren <input type="checkbox"/> Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen					
Mise en place Gueridon	Fachlich richtiger Arbeitsablauf	Allgemeine Sauberkeit	Anrichten Tellerrand	Sicheres, kompetentes Auftreten	
					Pk.
Arbeiten am Gästetisch: max.: 20 Punkte					
<input type="checkbox"/> Tranchieren <input type="checkbox"/> Flambieren <input type="checkbox"/> Marinieren <input type="checkbox"/> Filetieren <input type="checkbox"/> Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen					
Mise en place Gueridon	Fachlich richtiger Arbeitsablauf	Allgemeine Sauberkeit	Anrichten Tellerrand	Sicheres, kompetentes Auftreten	
					Pk.
Station Bar und Getränkekunde zum Cocktail max.: 20 Punkte					
					Pk.
Station Kaffee und Getränkekunde zum Kaffee max.: 20 Punkte					
					Pk.
Station Weißweinservice klassisch und Wasserservice max.: 15 Punkte					
					Pk.
Station Rotwein Dekantieren, Avinieren max.: 20 Punkte					
					Pk.
Station Tischdecken max.: 20 Punkte					
					Pk.
Station Servierübung max.: 15 Punkte					
					Pk.
Station Speisen und Wein und Gläserkunde max.: 20 Punkte					
					Pk.
Station Gästekommunikation max.: 15 Punkte					
					Pk.
Außergewöhnliche Zusatzleistung max. 5 Punkte					
					Pk.
Gesamtpunkte: 200 Punkte					erreichte
Punktezahl:					
BEURTEILUNGSANTRAG					
Notenschlüssel: 0 – 120 Pkt. 5 / 121 – 140 Pkt. 4 / 141 – 160 Pkt. 3 / 161 – 180 Pkt. 2 / 181 – 200 Pkt. 1 Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden. Bei der HOFA gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt.					

Beurteilungsbogen HLT/HOFA/AUL Restaurant				Modell B Datum:	
Name Prüfungskandidat/in:					
TEILBEREICH „Persönliche Kompetenz“: maximale Punktezahl 10					
Professionelles Auftreten: max. 5 Pk. Korrekte Kleidung; Frisur; kein Piercing; kein Kaugummi; Beachten der persönlichen Hygiene; korrektes Namensschild; Mitführen aller Arbeitsgeräte; allgemeine Arbeitseinstellung; Auftreten; Sprache					
Arbeitshaltung: max. 5 Pk. Belastbarkeit; Ausdauer; Eigen- und Selbstständigkeit; Leistungsbereitschaft; Teamfähigkeit					
					Pk.
TEILBEREICH „Prozess/Vorbereitung/Serviceablauf“: maximale Punktezahl 90					
Getränke-Empfehlung: max.: 10 Punkte					
Vorspeise 1		Zwischengericht / Hauptgericht			
Vorspeise 2		Dessert			
					Pk.
Mise en place-Arbeiten und Tischdecken: max.: 15 Punkte					
Zeitmanagement, rationelles Aufdecken		Genauigkeit: Tischtuch, Stoß, Servietenfalttechnik und Platzierung		Besteck: Sauberkeit, Reihenfolge, korrektes Gegenüber	
Gläser: Sauberkeit, fachliche Richtigkeit, Gläserstellung		Mise en place: Vollständigkeit, rationeller u. ergonomischer Arbeitsablauf, Ordnung		Sonstiges: Tischdekor, Ordnung im Raum etc.	
					Pk.
Weinservice: max.: 25 Punkte <input type="checkbox"/> Rotweinservice mit Dekantieren <input type="checkbox"/> Weißweinservice mit Belüften <input checked="" type="checkbox"/> Rotweinservice mit Belüften					
Wein Mise en place	Wein-Präsentation	Handhabung / Öffnen Korkenzieher	Probeschluck	Evtl. Avinieren Belüften, Dekantieren	
richtiges Glas Ausheben des Glases	Dame v. Herr Gehrichtung	Glas nicht überfüllen	Probeglas auffüllen	Sonstiges:	
					Pk.
Servierablauf: max.: 40 Punkte					
Präsentation des Menüs	Suppenservice inkl. Abservieren	Wein Nachschenken	Obergriff Untergriff	Menagen und /oder Standteller entfernen.	
Brot/Butter Vorlegen (mit Vorleger)	Gläserservice Tabletts verwenden	von rechts Einstellen Gehrichtung	Arbeitsablauf Koordination/ Küche	Dessertbesteck her- unterziehen	
Gästekbetreuung/ Gästeberatung:					Pk.
TEILBEREICH „Stationenbereich“: maximale Punktezahl 100					
Arbeiten am Gästetisch: max.: 15 Punkte <input type="checkbox"/> Tranchieren <input type="checkbox"/> Flambieren <input type="checkbox"/> Marinieren <input type="checkbox"/> Filetieren <input type="checkbox"/> Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen					
Mise en place Gueridon	Fachlich richtiger Arbeitsablauf	Allgemeine Sau- berkeit	Anrichten Tellerrand	Sicheres, kompetentes Auftreten	
					Pk.
Barkunde und Bararbeiten max.: 25 Punkte					
					Pk.
Spezialgedecke max.: 15 Punkte					
					Pk.
Frühstücksservice max.: 10 Punkte					
					Pk.
Wein und Getränke max.: 25 Punkte					
					Pk.
Kaffeezubereitung max.: 10 Punkte					
					Pk.
Gesamtpunkte: 200 Punkte			erreichte Punktezahl:		
BEURTEILUNGSANTRAG					
Notenschlüssel: 0 – 120 Pkt. 5 / 121 – 140 Pkt. 4 / 141 – 160 Pkt. 3 / 161 – 180 Pkt. 2 / 181 – 200 Pkt. 1 Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden. Bei der HOFA gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt.					

Beurteilungsbogen KOLLEG Serviceorganisation, Servieren und Getränk Kunde					Modell A Datum:	
Name Prüfungskandidat/in:						
TEILBEREICH „Persönliche Kompetenz“: maximale Punktezahl 10						
Professionelles Auftreten: max. 5 Pk. Korrekte Kleidung; Frisur; kein Piercing; kein Kaugummi; Beachten der persönlichen Hygiene; korrektes Namensschild; Mitführen aller Arbeitsgeräte; allgemeine Arbeitseinstellung; Auftreten; Sprache						
Arbeitshaltung: max. 5 Pk.					Pk.	
Belastbarkeit; Ausdauer; Eigen- und Selbstständigkeit; Leistungsbereitschaft; Teamfähigkeit						
TEILBEREICH „Stationenbereich“: maximale Punktezahl 190						
Arbeiten am Gästetisch: max.: 20 Punkte <input type="checkbox"/> Tranchieren <input type="checkbox"/> Flambieren <input type="checkbox"/> Marinieren <input type="checkbox"/> Filetieren <input type="checkbox"/> Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen						
Mise en place Gueridon	Fachlich richtiger Arbeitsablauf	Allgemeine Sauberkeit	Anrichten Tellerrand	Sicheres, kompetentes Auftreten		
					Pk.	
Arbeiten am Gästetisch: max.: 20 Punkte <input type="checkbox"/> Tranchieren <input type="checkbox"/> Flambieren <input type="checkbox"/> Marinieren <input type="checkbox"/> Filetieren <input type="checkbox"/> Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen						
Mise en place Gueridon	Fachlich richtiger Arbeitsablauf	Allgemeine Sauberkeit	Anrichten Tellerrand	Sicheres, kompetentes Auftreten		
					Pk.	
Station Bar und Getränkekunde zum Cocktail max.: 20 Punkte						
					Pk.	
Station Kaffee und Getränkekunde zum Kaffee max.: 20 Punkte						
					Pk.	
Station Weißweinservice klassisch und Wasserservice max.: 15 Punkte						
					Pk.	
Station Rotwein Dekantieren, Avinieren max.: 20 Punkte						
					Pk.	
Station Tischdecken max.: 20 Punkte						
					Pk.	
Station Servierübung max.: 15 Punkte						
					Pk.	
Station Speisen und Wein und Gläserkunde max.: 20 Punkte						
					Pk.	
Station Gästekommunikation max.: 15 Punkte						
					Pk.	
Außergewöhnliche Zusatzleistung max. 5 Punkte						
					Pk.	
Gesamtpunkte: 200 Punkte					erreichte Punktezahl:	
BEURTEILUNGSANTRAG						
Notenschlüssel: 0 – 120 Pkt. 5 / 121 – 140 Pkt. 4 / 141 – 160 Pkt. 3 / 161 – 180 Pkt. 2 / 181 – 200 Pkt. 1 Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden. Im Kolleg gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt.						

Beurteilungsbogen KOLLEG				Modell B	
Serviceorganisation, Servieren und Getrankkunde				Datum:	
Name Prüfungskandidat/in:					
TEILBEREICH „Persönliche Kompetenz“: maximale Punktezahl 10					
Professionelles Auftreten: max. 5 Pk. Korrekte Kleidung; Frisur; kein Piercing; kein Kaugummi; Beachten der persönlichen Hygiene; korrektes Namensschild; Mitführen aller Arbeitsgeräte; allgemeine Arbeitseinstellung; Auftreten; Sprache					
Arbeitshaltung: max. 5 Pk. Belastbarkeit; Ausdauer; Eigen- und Selbstständigkeit; Leistungsbereitschaft; Teamfähigkeit					
					Pk.
TEILBEREICH „Prozess/Vorbereitung/Serviceablauf“: maximale Punktezahl 90					
Getränke-Empfehlung: max.: 10 Punkte					
Vorspeise 1		Zwischengericht / Hauptgericht			
Vorspeise 2		Dessert			
					Pk.
Mise en place-Arbeiten und Tischdecken: max.: 15 Punkte					
Zeitmanagement, rationelles Aufdecken		Genauigkeit: Tischtuch, Stoß, Servietenfalttechnik und Platzierung		Besteck: Sauberkeit, Reihenfolge, korrektes Gegenüber	
Gläser: Sauberkeit, fachliche Richtigkeit, Glaserstellung		Mise en place: Vollständigkeit, rationeller u. ergonomischer Arbeitsablauf, Ordnung		Sonstiges: Tischdekor, Ordnung im Raum etc.	
					Pk.
Weinservice: max.: 25 Punkte <input type="checkbox"/> Rotweinservice mit Dekantieren <input type="checkbox"/> Weißweinservice mit Beluftem <input type="checkbox"/> Rotweinservice mit Beluftem					
Wein Mise en place	Wein-Präsentation	Handhabung / Öffnen Korkenzieher	Probeschluck	Evtl. Avinieren Beluftem, Dekantieren	
richtiges Glas Ausheben des Glases	Dame v. Herr Gehrichtung	Glas nicht überfüllen	Probeglas auffüllen	Sonstiges:	
					Pk.
Servierablauf: max.: 40 Punkte					
Präsentation des Menüs	Suppenservice inkl. Abservieren	Wein nachschenken	Obergriff Untergriff	Menagen und /oder Standteller entfernen	
Brot/Butter Vorlegen (mit Vorleger)	Glaserservice Tabletts verwenden	von rechts Einstellen Gehrichtung	Arbeitsablauf Koordination/ Küche	Dessertbesteck Her- unterziehen	
Gästebetreuung/ Gasteberatung:					Pk.
TEILBEREICH „Stationenbereich“: maximale Punktezahl 100					
Arbeiten am Gästetisch: max.: 15 Punkte <input type="checkbox"/> Tranchieren <input type="checkbox"/> Flambieren <input type="checkbox"/> Marinieren <input type="checkbox"/> Filetieren <input type="checkbox"/> Käseservice Zutreffendes bitte ankreuzen					
Mise en place Gueridon	Fachlich richtiger Arbeitsablauf	Allgemeine Sau- berkeit	Anrichten Tellerrand	Sicheres, kompetentes Auftreten	
					Pk.
Barkunde und Bararbeiten max.: 25 Punkte					
					Pk.
Spezialgedecke max.: 15 Punkte					
					Pk.
Frühstücksservice max.: 10 Punkte					
					Pk.
Wein und Getränke max.: 25 Punkte					
					Pk.
Kaffeezubereitung max.: 10 Punkte					
					Pk.
Gesamtpunkte: 200 Punkte			erreichte Punktezahl:		
BEURTEILUNGSANTRAG					
Notenschlüssel: 0 – 120 Pkt. 5 / 121 – 140 Pkt. 4 / 141 – 160 Pkt. 3 / 161 – 180 Pkt. 2 / 181 – 200 Pkt. 1 Jeder Teilbereich muss positiv absolviert werden. Im Kolleg gilt weiters: Es müssen mehr als 30% der zu vergebenden Punkte pro Teilbereich erreicht werden, damit die Einberechnung der Jahresnote zum Tragen kommt.					

5 Rechtliche Grundlagen

Zur Organisation und Durchführung der Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung an der Höheren Lehranstalt und Aufbaulehrgängen für Tourismus, der praktischen Klausurprüfung der Abschlussprüfung an der Fachschule für Tourismus und der Klausurprüfung an Kollegs für Tourismus gelten folgende rechtlichen Bestimmungen:

INFORMATION	VORPRÜFUNG (HLT)	VORPRÜFUNG (AUL)	PRAKTISCHE KLAUSUR (HOFA)	KLAUSUR PRÜFUNG (KOL)
Umfang und Inhalt	§ 34 SchUG, § 42 PVO BMHS	§ 34 SchUG, § 42 PVO BMHS	§ 34 SchUG, § 50 Abs. 3 und 4 PVO BMHS	§ 35. Abs.1 und 4 SCHUG-BKV §2 PVO BKV
Zulassung	§ 36a SchUG	§ 36a SchUG	§ 36a SchUG	§36 SchUG BKV
Termine	§ 36 SchUG Abs.1, § 4 PVO BMHS	§ 36 SchUG Abs.1, § 4 PVO BMHS	§ 36 SchUG Abs.2, § 11 PVO BMHS	§35 Abs. 2 SchUG BKV
Aufgabenstellungen	§ 37 Abs. 2, 3, SchUG	§ 37 Abs. 2, 3, SchUG	§ 14 PVO BMHS § 37 Abs. 2, 3, SchUG	§ 11 Abs 1 PVO- BKV §37 Abs.3 SchU BKV
Termin zur Vorlage der Aufgabenstellungen	bestimmt der/die Vorsitzende bzw. die Schulleitung	bestimmt der/die Vorsitzende bzw. die Schulleitung	bestimmt der/die Vorsitzende bzw. die Schulleitung	bestimmt der/die Vorsitzende/r bzw. die Schulleitung
Durchführung	§ 6 PVO BMHS	§ 6 PVO BMHS	§ 18 PVO BMHS	§15 PVO BKV
Aufsicht	Die Regelungen für die praktische Klausur sind sinn- gemäß anzuwen- den	Die Regelungen für die praktische Klausur sind sinn- gemäß anzuwen- den	§ 18 Abs. 1 und 5 PVO BMHS	§15 Abs.1 PVO BKV
Hilfsmittel	Die Regelungen für die praktische Klausur sind sinn- gemäß anzuwen- den	Die Regelungen für die praktische Klausur sind sinn- gemäß anzuwen- den	§ 14 Abs. 2 und 3 § 18 Abs. 1 PVO BMHS	§11 Abs.2 PVO BKV
Prüfungsdauer	§ 42 Abs.1 PVO BMHS	§ 42 Abs.1 PVO BMHS	§ 50 Abs. 1 Zi. 3-4 PVO BMHS	§35. Abs. 1: Z 3 PVO BKV
Verhinderung	§ 4 Abs. 2 PVO BMHS § 36 Abs. 5 SchUG	§ 4 Abs. 2 PVO BMHS § 36 Abs. 5 SchUG	§ 36 Abs. 5 SchUG	§35 Abs. 5 SchUG BKV
Durchführung bei körperlicher Behinderung und gesundheitlicher Gefährdung	§ 18 (6) SchUG Rundschreiben 11/21	§ 18 (6) SchUG Rundschreiben 11/21	§ 18 (6) SchUG Rundschreiben 11/21	-

INFORMATION	VORPRÜFUNG (HLT)	VORPRÜFUNG (AUL)	PRAKTISCHE KLAUSUR (HOFA)	KLAUSUR PRÜFUNG (KOL)
Prüfungsprotokoll	§ 6 PVO BMHS	§ 6 PVO BMHS	§18 Abs.5 PVO BMHS	§65a Abs.1 SchUG BKV
Beurteilungsantrag und Leistungsbeurteilung	§ 18 Abs. 2 und 3 und § 38 Abs. 1 SchUG, § 14 LBVO	§ 18 Abs. 2 und 3 und § 38 Abs. 1 SchUG, § 14 LBVO	§ 18 Abs. 2 und 3 und § 38 Abs. 1 und 3, SchUG, § 14 LBVO Leistungsbeurteilungsverordnung für abschließende Prüfungen	§38 Abs.1 und 3 SchUG BKV
Vorgetäuschte Leistungen	§ 18 Abs. 4 SchUG	§ 18 Abs. 4 SchUG	§ 18 Abs. 4 SchUG	§40 Abs. 1 und 3 SchUG BKV
Zeugnis	§ 39 Abs. 1 und 2 SchUG	§ 39 Abs. 1 und 2 SchUG	§ 39 Abs. 2 SchUG	§39 Abs. 2 SchUG BKV
Wiederholung	§ 40 Abs. 1-4 SchUG	§ 40 Abs. 1-4 SchUG	§ 40 Abs. 1-4 SchUG	§40 SchUG BKV
Prüfungskommission	§ 35 Abs. 1 SchUG	§ 35 Abs. 1 SchUG	§ 35 Abs. 2 SchUG	§34 Abs. 2 SchUG-BKV
Beschluss der Prüfungskommission	§ 35 Abs. 3 SchUG	§ 35 Abs. 3 SchUG	§ 35 Abs. 3 SchUG	§34 Abs. 3 SchUG-BKV