

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2003

Ausgegeben am 14. August 2003

Teil II

375. Verordnung: Restaurantfachmann-Ausbildungsordnung

375. Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Berufsausbildung im Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau (Restaurantfachmann-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 7, 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 111/2002, wird verordnet:

Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

§ 1. Der Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

Berufsprofil

§ 2. Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbstständig und eigenverantwortlich auszuführen:

1. Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln,
2. Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken,
3. Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Gästen,
4. Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken,
5. Mitwirken beim Zusammenstellen der Speisen- und Getränkekarte,
6. Behandeln und Ausschanken von Getränken,
7. Teilnehmen an der Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen unter Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel,
8. Annehmen von Bestellungen,
9. Abrechnen von Kreditkarten sowie Abrechnen und Umrechnen von fremden Währungen, Mitwirken beim Führen der Kasse,
10. Pflegen von gastronomischen Gebrauchsgegenständen, wie Gläser, Geschirr, Bestecke,
11. Lagern und Kontrollieren von Waren und Gebrauchsgegenständen im Restaurationsbereich,
12. Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen.

Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass sie nach einer Einführung erweitert, vertieft und schließlich in der betrieblichen Praxis fachgerecht angewendet werden.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der in der Ausbildung zum Einsatz gelangenden branchenspezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen unter Einbeziehung der zeitgemäßen Technik		–
2.	Selbständiges Bereitstellen der notwendigen Materialien und Arbeitsgeräte für das Service (Mise en place)	–	–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
3.	Servieren (Einstellen von Speisen und Getränken)	Einstellen, Einreichen, Anrichten, Vorlegen und Plattenservice	Kenntnis aller Servierarten, selbständiges Durchführen aller Vorlegetechniken, Selbständiges Servieren von Speisen und Getränken
4.	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken sowie Kaffee	Servieren von offenen und geschlossenen Getränken	–
5.	Kenntnis der verschiedenen Gedeckarten, wie Frühstück, Couvert	Selbständiges Durchführen verschiedener Gedeckarten, wie Frühstück, Couvert, Kenntnis der Spezialgedecke	
6.	Allgemeines Verhalten im Gespräch mit dem Gast. Grundkenntnisse der Kommunikation und Präsentationsfähigkeit	Kenntnis über Beratungs- und Verkaufsgespräche mit dem Gast. Durchführen von Kommunikationsübungen mit dem Ausbilder und Präsentationstechniken	Selbständiges Führen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen mit dem Gast
7.	Berufsbezogene Kenntnisse über eine Fremdsprache		
8.	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Kenntnis über das Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen	Erlernen und Beherrschen notwendiger beruflicher Umgangsformen, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen. Selbständige Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen
9.	Kenntnis über die Vorbereitungsarbeiten zum Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren	Kenntnis vom Filetieren, Flambieren, Tranchieren und Marinieren	Durchführen der Verarbeitungstechniken Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche, soweit diese Verarbeitungstechniken vom Angebotsprogramm des Lehrbetriebes umfasst sind; in den übrigen Betrieben Kenntnis der Verarbeitungstechniken, Filetieren, Flambieren, Tranchieren, Marinieren am Tisch, Sideboard oder in der Küche
10.	Kenntnis der verschiedenen Vorlegetechniken wie Gueridonservice	Kenntnis und Mitarbeiten beim Gueridon oder Sideboard	Selbständiges Arbeiten am Gueridon oder am Sideboard
11.	Kenntnis der Herstellung von Speisen	Kenntnis der Herstellung von Speisen; Herstellen kleiner Speisen	Herstellen von Speisen
12.	Kenntnis der Menüzusammenstellung	Kenntnis der Menüzusammenstellung und der Speisenfolge	Kenntnis der Menüzusammenstellung, der Speisenfolge sowie der dazu passenden Getränke
13.	Grundkenntnisse der heimischen Küche	Kenntnis der heimischen Küche sowie der wesentlichen europäischen und internationalen Gerichte	
14.	Grundkenntnisse der einfachen gastronomischen Fachausdrücke	Kenntnis der wichtigsten gastronomischen Fachausdrücke	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
15.	Kenntnis über die gängigen nichtalkoholischen und alkoholischen offenen Getränke	–	–
16.	Kenntnis der Getränke und deren Wirkung auf die Gesundheit		
17.	Einführung in die Getränkekunde	Kenntnis der verschiedenen Getränkesorten, der Getränkelagerung sowie der entsprechenden Getränketemperaturen beim Lagern und Servieren	
18.	Kenntnis über Rezepturen von Kaffeespezialitäten	Kenntnis von Kaffeespezialitäten; Zubereiten von Kaffeespezialitäten und Servieren derselben	
19.	–	Barkunde – Kenntnis der wichtigsten Misch- und Mixgetränke sowie internationaler Cocktails	Herstellung einfacher Mischgetränke sowie internationaler Cocktails
20.	Kenntnis über Aufbau und Funktion der Speise- und Getränkekarte, Kenntnis der Erstellung der Getränkekarte	Mitarbeit bei der Gestaltung der Speisekarte sowie der Tageskarte unter Berücksichtigung des saisonalen Speisen- und Getränkeangebots, Tageskartenerstellung handschriftlich	Beratung der Gäste aus der Speise- und Getränkekarte unter Anwendung gängiger Verkaufstechniken
21.	–	–	Erstellen einfacher schriftlicher Menüangebote
22.	Grundkenntnisse über die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale von Speisen und Getränken	Kenntnis der Zusammensetzung und der Qualitätsmerkmale von Speisen. Kenntnis der Zusammensetzung und der Qualitätsmerkmale von Getränken	
23.	–	Mitarbeit beim Erstellen der Getränke- sowie der Weinkarte unter besonderer Berücksichtigung der verschiedenen Weinsorten (inklusive österreichischer Weinanbaugebiete) und Bierarten	Beratung der Gäste aus der Getränke- und Weinkarte sowie das praktische Arbeiten vor dem Gast (Präsentieren, Öffnen und Servieren)
24.	–	Kenntnis der Grundbegriffe der Ernährungslehre und der verschiedenen Kostformen, wie Roh-, Schon- und Vollwertkost	
25.	Kenntnis verschiedener gastronomischer Veranstaltungen sowie ihrer Planung und Durchführung	Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von gastronomischen Sonderveranstaltungen mit Hilfe aller im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel	
26.	Kenntnis der verschiedenen Gläser und Besteckarten	Kenntnis der verschiedenen Spezialgläser- und Spezialbesteckarten	–
27.	Einführung in die innerbetriebliche Struktur und Organisation	Kenntnis der verschiedenen Arten der innerbetrieblichen Abrechnung sowie selbständiges Bonieren von Speisen und Getränken	Selbständiges Schreiben der Abrechnung; Durchführen der innerbetrieblichen Abrechnung unter Berücksichtigung und Anwendung der im Betrieb vorhandenen rechnergestützten Arbeitsmittel; Bedienen von elektronischen Kassensystemen
28.	Warenkontrolle, Warenlagerung	Einschlägige Warenkontrolle und Warenlagerung. Unter Anleitung vergleichende Qualitätsmerkmale erkennen	Kenntnis der einschlägigen Lagerverwaltung, Lagerkontrolle; selbständige Durchführung der einschlägigen Warenannahme

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
29.	–	–	Wareneinkauf, Warenverkauf (Kalkulation)
30.	Kenntnis und Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen, elektronischen und rechnergestützten Arbeitsmittel		
31.	Grundkenntnisse der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften	Kenntnis der Erstellung eines Dienstplanes nach den gesetzlichen Vorschriften	
32.	Kenntnis der betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere hinsichtlich einer zweckmäßigen Entsorgung; Abfalltrennung	–	
33.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
34.	Kenntnisse der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit, insbesondere auch des nationalen Lebensmittelrechtes und des praktizierten EU-Lebensmittelrechtes; Kenntnis über erste Hilfe bei kleinen Brand- und Schnittverletzungen		
35.	Grundkenntnisse der aushangspflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Lehrabschlussprüfung

Gliederung

§ 5. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

(2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

(3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Angewandte Mathematik, Fachkunde und Buchführung.

(4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Praktische Prüfung

Prüfarbeit

§ 6. (1) Die Prüfarbeit hat sich insbesondere auf die Bereiche Restaurant, Kaffeehaus, Hotel und Bar einschließlich der Ausstellung einer Gästerechnung zu erstrecken.

(2) Hierbei sind im Einzelnen folgende Fertigkeiten und Kenntnisse nachzuweisen:

1. Mise en place,
2. Arbeiten vor dem Gast,
3. Arbeiten an der Bar,
4. Spezialservice, Getränke.

(3) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis jedem Prüfling eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in zweieinhalb Arbeitsstunden ausgearbeitet werden kann.

(4) Die Prüfarbeit ist nach drei Arbeitsstunden zu beenden.

(6) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Geschicklichkeit,
2. Sauberkeit,
3. fachlich richtige Ausführung,
4. Genauigkeit,
5. rationeller Arbeitsablauf.

Fachgespräch

§ 7. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hiebei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.

(3) Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Prüfstücke, Materialproben, Demonstrationsobjekte, Apparate, Geräte, Werkzeuge oder Schautafeln heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind mit einzubeziehen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling 15 Minuten dauern. Es ist jedenfalls 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 Prüflings nicht möglich ist.

Theoretische Prüfung

Allgemeine Bestimmungen

§ 8. (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

(4) Die schriftlichen Arbeiten des Prüflings sind entsprechend zu kennzeichnen.

Angewandte Mathematik

§ 9. (1) Die Prüfung hat die Durchführung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Prozentrechnungen,
2. Schlussrechnungen,
3. einfache Kalkulation.

(2) Das Verwenden von Rechenbehelfen ist zulässig.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach 75 Minuten zu beenden.

Fachkunde

§ 10. (1) Die Prüfung im Gegenstand Fachkunde hat die stichwortartige Beantwortung je einer Frage aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Ernährungslehre,
2. Warenkunde,
3. Getränkekunde,
4. Menükunde.

(2) Die Prüfung im Gegenstand Fachkunde kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich fünf Aufgaben zu stellen.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 90 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Buchführung

§ 11. (1) Die Buchführung hat mehrere, zumindest aber fünf Buchungen von Geschäftsfällen zu umfassen.

(2) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 45 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden.

Wiederholungsprüfung

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

(2) Wenn bis zu drei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung auf die mit „Nicht genügend“ bewerteten Gegenstände zu beschränken. Die Prüfungskommission hat in diesem Fall unter Berücksichtigung der festgestellten Mängel an Fertigkeiten und Kenntnissen festzusetzen, wann innerhalb des Zeitraums von drei bis sechs Monaten nach der nichtbestanden Lehrabschlussprüfung frühestens die Wiederholungsprüfung abgelegt werden kann.

(3) Wenn mehr als drei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen. In diesem Fall kann die Wiederholungsprüfung frühestens sechs Monate nach der nichtbestanden Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.

Verhältniszahlen

§ 13. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Restaurantfachmann werden folgende Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. a des Berufsausbildungsgesetzes (fachlich einschlägig ausgebildete Personen – Lehrlinge) festgelegt:

1. eine fachlich einschlägig ausgebildete Person zwei Lehrlinge,
2. zwei bis neun fachlich einschlägig ausgebildete Personen für jede Person ... ein weiterer Lehrling,
3. zehn fachlich einschlägig ausgebildete Personen zehn Lehrlinge,
4. elf bis 20 fachlich einschlägig ausgebildete Personen für jede Person ein weiterer Lehrling,
5. ab 21 fachlich einschlägig ausgebildeten Personen für je zwei Personen ein weiterer Lehrling.

(2) Auf die Verhältniszahlen sind Lehrlinge in den letzten vier Monaten ihrer Lehrzeit und Lehrlinge, denen mindestens zwei Lehrjahre ersetzt wurden, sowie fachlich einschlägig ausgebildete Personen, die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt sind, nicht anzurechnen.

(3) Werden in einem Betrieb in mehr als einem Lehrberuf Lehrlinge ausgebildet, dann sind Personen, die für mehr als einen dieser Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildet sind, nur auf die Verhältniszahl eines dieser Lehrberufe anzurechnen. Wenn aber in einem Betrieb nur eine einzige, jedoch für alle in Betracht kommenden Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildete Person beschäftigt ist, dürfen – unter Beachtung der für die einzelnen in Betracht kommenden Lehrberufe jeweils festgelegten Verhältniszahlen – insgesamt höchstens drei Lehrlinge ausgebildet werden.

(4) Ein Ausbilder ist bei der Ermittlung der Verhältniszahlen gemäß Abs. 1 als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person zu zählen. Wenn er jedoch mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, ist er als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person bei den Verhältniszahlen aller Lehrberufe zu zählen, in denen er Lehrlinge ausbildet.

(5) Für die Ausbildung im Lehrberuf Restaurantfachmann werden folgende Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes (Ausbilder – Lehrlinge) festgelegt:

1. Auf je fünf Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der nicht ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist,
2. auf je 15 Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist.

(6) Die Verhältniszahl gemäß Abs. 1 darf jedoch nicht überschritten werden.

(7) Ein Ausbilder, der mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, darf – unter Beachtung der für die einzelnen in Betracht kommenden Lehrberufe jeweils festgelegten Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes – insgesamt höchstens so viele Lehrlinge ausbilden, wie es der höchsten Verhältniszahl gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes der in Betracht kommenden Lehrberufe entspricht.

In-Kraft-Treten

§ 14. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 2003 in Kraft.

Übergangsbestimmungen

§ 15. (1) Die Restaurantfachmann-Ausbildungsordnung, BGBl. Nr. 1095/1994, tritt unbeschadet des § 1 Abs. 3 mit Ablauf des 30. Juni 2003 außer Kraft.

(2) Lehrlinge, die am 1. Juli 2003 im Lehrberuf Restaurantfachmann ausgebildet werden, können entsprechend den in Abs. 1 ausgeführten Ausbildungsvorschriften weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ende der Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung auf Grund der in der Ausbildungsordnung gemäß Abs. 1 festgelegten Prüfungsvorschriften antreten.

(3) Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Restaurantfachmann entsprechend der in Abs. 1 angeführten Ausbildungsordnung zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau voll anzurechnen.

Bartenstein