

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾

Lehrabschlussprüfungszeugnis Systemgastronomiefachmann/frau

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽²⁾

⁽²⁾ Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Gestalten eines effizienten Geschäftsablaufes durch kundenorientiertes, kostenbewusstes und teamorientiertes Verhalten
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf sowie Bearbeiten von Reklamationen (Beschwerdemanagement)
- Durchführen aller im Rahmen des betrieblichen Konzeptes des Ausbildungsbetriebes erforderlichen operativen Tätigkeiten
- Handhaben, Reinigen und Warten der im Betrieb verwendeten spezifischen Arbeitsgeräte und Maschinen sowie gegebenenfalls Veranlassen der Instandsetzung
- Herstellen von Speisen nach Rezepten, unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der Kenntnisse über die Verarbeitung von Halbfertigprodukten (Convenience)
- Produktpräsentation, Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen und verkaufsfördernden Maßnahmen
- Anwendung des betrieblichen Warenwirtschaftssystems (insbesondere Durchführen von Bestellungen im Waren- und Dienstleistungsbereich, Überwachen von Lieferterminen und Lagerhaltung)
- Ausgeben und Servieren von Speisen und Getränken sowie Mitwirken an der Organisation und Durchführung gastronomischer Sonderveranstaltungen
- Führen der Kasse, Abrechnen von Schecks und Kreditkarten sowie Umrechnen und Abrechnen in verschiedenen Währungen
- Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung und Kostenkontrolle
- Mitwirken bei der Umsetzung und Anwendung des betrieblichen Hygienekontrollsystems und der Dokumentation
- Mitarbeit bei der Personalplanung und Personaladministration und bei der Organisation und Durchführung von innerbetrieblichen Schulungsmaßnahmen
- Führen und Verwalten von Dateien und Verkaufsstatistiken unter Anwendung der im Betrieb vorhandenen bürotechnischen Einrichtungen
- Anwenden wichtiger gastronomischer Fachausdrücke in zwei Fremdsprachen

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND ⁽³⁾

Tätigkeitsfelder:

Einsatz in Filialen von Restaurantketten der Systemgastronomie, in Großküchen, in Betrieben des Lebensmittel Einzelhandels sowie in Betrieben, die Hauslieferungen durchführen.

Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe:

Berechtigungen auf Grund der Gewerbeordnung 1994: Für die auf Grund der Gewerbeordnungs-Novelle 2002 reglementierten Gewerbe gelten die in den entsprechenden Verordnungen enthaltenen gewerberechtlichen Bestimmungen bezüglich der Erbringung des Befähigungsnachweises. Bestandene Lehrabschlussprüfungen ersetzen insbesondere jene Teile der Meisterprüfung, die sich auf die handwerklich-fachlichen Fertigkeiten und Kenntnisse beziehen.

⁽³⁾ Falls gegeben

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entscheidung Nr. 2241/2004/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 über ein einheitliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Jeder Bereich dieser Erläuterungsvorlage, der von den ausstellenden Behörden als nicht relevant betrachtet wird, kann unbeantwortet bleiben.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und www.europass.at

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES	
Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses EQR/NQR 4 ISCED 35	Bewertungsskala/Bestehensregeln Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung, einem Vorbereitungslehrgang, oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	Internationale Abkommen Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige Anerkennung von Lehrberufen. Nähere Auskünfte dazu erteilt das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung.
Rechtsgrundlage 1. Systemgastronomiefachmann/frau-Ausbildungsordnung und Prüfungsordnung, BGBl. II Nr. 295/98 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule)	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES
<p>1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Systemgastronomiefachmann-/frau-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrberuf festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen.</p> <p>2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlern-tätigkeit, durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.</p>
<p>Zusätzliche Informationen</p> <p>Zugang: Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht</p> <p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre</p> <p>Ausbildung im Betrieb: Die Ausbildung im Betrieb umfasst 4/5 der Gesamtausbildungszeit. Im Vordergrund steht dabei die Vermittlung von berufsspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen gemäß § 3 der Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 295/98, die den Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des oben angeführten Profils der Fertigkeiten und Kompetenzen befähigen.</p> <p>Ausbildung in der Berufsschule: 1/5 der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, in einem berufsbegleitenden, fachlich einschlägigen Unterricht den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.</p> <p>Weitere Informationen: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.bildungssystem.at</p> <p>Nationales Europasszentrum: europass@oead.at Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien; Tel. + 43 1 53408-684 oder 685</p>