

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾

**Abschlussprüfungszeugnis der Gastgewerbefachschule
Ausbildungsschwerpunkt Küchenführung, -organisation und Patisserie**

(1) In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾

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

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- fachspezifisches Kommunizieren in der Unterrichtssprache und in mindestens einer Fremdsprache;
- selbstständige formal und sprachlich richtige Gestaltung und praxisgemäße Anfertigung von Schriftstücken;
- Anwendung grundlegender Kenntnisse im Bereich der Informationstechnologie, praxisgerechter Einsatz von Standardsoftware aus den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Datenbanken und Grafik;
- Kenntnisse in den Bereichen Geschichte und Kultur sowie Geografie;
- Kenntnisse im Bereich Tourismus und Marketing;
- Grundkenntnisse hinsichtlich Investition, Finanzierung, Unternehmensgründung und -führung, insbesondere bei gastgewerblichen Betrieben;
- Erkennen betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, Problemlösungskompetenz;
- Wahrnehmung von Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens, Lösung mit Hilfe von Standardprogrammen, z.B. Einnahmen- und Ausgabenrechnung, doppelte Buchführung, Personalverrechnung, Kostenrechnung im Gastgewerbe, Jahresabschlüsse von Einzelunternehmen, Steuern und Abgaben;
- Kenntnis der für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie der Wege der Rechtsdurchsetzung;
- Kenntnisse über handelsübliche Lebens- und Genussmittel (Arten, Zusammensetzung, ernährungsphysiologische, volkswirtschaftliche und ökonomische Bedeutung) sowie über gebräuchliche und zeitgemäße Ernährungs- und Diätformen;
- Herstellung von Speisen der heimischen und internationalen Küche unter Anwendung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse und fachgerechten Geräteeinsatzes;
- grundlegende Arbeitstechniken der Patisserie;
- Herstellung nationaler und internationaler Desserts (Torten, Konfekt, Teegebäck, Pralinen, Petit Fours, Strudel, Tascherl, Knödel, Cremen und Mousses, Soufflés, Parfaits, Eisdesserts);
- Organisation und Durchführung von in Küchen anfallenden Arbeiten inkl. Einkauf und Lagerung;
- Umsetzung von Serviceabläufen der gehobenen Gastronomie einschließlich Gästeberatung und -betreuung;
- Kenntnisse über Herkunft, Zusammensetzung und sachgemäße Behandlung handelsüblicher Getränke;
- angemessene Kundenorientiertheit, Gastfreundschaft, gute Umgangsformen, gepflegtes Äußeres.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND ⁽¹⁾

Tätigkeitsfelder:

Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, insbesondere des Gastgewerbes, und der Verwaltung auf mittlerer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin, Bürokaufmann/frau (siehe Erlass GZ BMWFJ-33.800/0005-I/4/2012 vom 28.2.2013), Fachkraft im Bereich Patisserie. Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für Fremdsprachenkorrespondent/in, Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe (siehe auch www.gewerbeordnung.at):

Mit Praxisnachweis: Gastgewerbe.

Auf Grund der Liberalisierung der Gewerbeordnung ist Zugang zu fast allen Meisterprüfungen und Befähigungsnachweisprüfungen bei Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Gewerbeausübung gegeben. Die Unternehmerprüfung entfällt.

(1) 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 Entschlüsseungen 93/C49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft. Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und <http://www.europass.at/>

| 5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES | |
|---|--|
| Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; 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 1 = Sehr gut (hervorragende Leistung) 2 = Gut (generell gute Leistung) 3 = Befriedigend (ausgewogene Leistung) 4 = Genügend (Leistung entsprechend den Minimalkriterien) 5 = Nicht genügend (Minimalkriterien nicht erfüllt) Darüber hinaus gibt es noch folgende Gesamtkalküle für die Abschlussprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden |
| Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung, einem Aufbaulehrgang oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert. | Internationale Abkommen Das Ausbildungsniveau der mit diesem Zeugnis abgeschlossenen Ausbildung entspricht Artikel 11 Buchstabe b der Richtlinie 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU. |
| Rechtsgrundlage Lehrplan und Prüfungsordnung gem. Erlass GZ 24.366/1-III/A/4a/2001; | |

| 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES |
|---|
| 1. Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplanes an einer Gastgewerbefachschule; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F. |
| Zusätzliche Informationen Zugang: positiver Abschluss der 8. Schulstufe, gegebenenfalls Aufnahmeprüfung. Ausbildungsdauer: 3 Jahre Dauer von Betriebspraktika: insgesamt 24 Wochen während der Ferien. Bildungsziele: Intensive dreijährige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachpraktischen, tourismuswirtschaftlichen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Denkmethoden sowie Arbeits- und Entscheidungshaltungen, die die Absolvent/innen zur unmittelbaren Ausübung von Berufen des Gastgewerbes befähigen. Weitere wesentliche Ziele sind Persönlichkeitsentwicklung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kreativität, Teamfähigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstständigkeit in der Arbeit, soziales Engagement, Kommunikationsfähigkeit in der Unterrichtssprache und in der/den Fremdsprache/n, Bereitschaft zur ständigen Weiterbildung. Unterrichtsgegenstände: Siehe Studententafel im Abschlussprüfungszeugnis; Weitere Informationen: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.bildungssystem.at Nationales Europasszentrum: europass@oead.at Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien; Tel. + 43 1 53408-684 |