europass

# ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

Österreich

## 1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES [1]

**Lehrabschlussprüfungszeugnis Koch/Köchin**

[1] In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES [2]

[2] Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

**1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**
Der Koch/Die Köchin handelt im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent. Er/Sie artikuliert seine/ihre Bedürfnisse und Interessen in angemessener Form, trifft selbstständig Entscheidungen und entwickelt Lösungsstrategien. Er/Sie handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig. Der Koch/Die Köchin beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen. Er/Sie kann sich in Deutsch und Englisch im Rahmen von alltäglichen und berufsbezogenen Gesprächen ausdrücken. Er/Sie kennt die gesetzlichen Regelungen zu Arbeitszeitgrenzen, Pausen und Ruhezeiten und kann diese bei der Dienstplangestaltung anwenden.

**2. Kompetenzbereich: Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten**
Der Koch/Die Köchin wendet die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie die Vorschriften zum Lebensmittelrecht und der Gesundheitsfürsorge korrekt an. Er/Sie setzt die notwendigen Maßnahmen im Bereich der persönlichen Hygiene, der Küchenhygiene und der Lebensmittelhygiene. Dabei berücksichtigt er/sie unter anderem die HACCP-Richtlinien und wendet die „Gute Hygiene Praxis“ an. Er/Sie leistet Erste Hilfe bei kleineren Brand- und Schnittverletzungen. Des Weiteren sorgt er/sie für eine korrekte Abfalltrennung und beachtet die betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen. Darüber hinaus achtet der Koch/die Köchin auf ein entsprechendes sauberes Erscheinungsbild von sich selbst und der Küche. Er/Sie setzt die im Betrieb verwendeten Maschinen und Geräte fachgerecht und sicher ein.

**3. Kompetenzbereich: Mise en Place**
Der Koch/Die Köchin führt die täglichen Vorbereitungsarbeiten aus. Er/Sie baut seinen/ihren Küchenposten auf, stellt benötigte Arbeitsmittel zusammen und sorgt für das ausreichende Vorhandensein der zu verwendenden Zutaten und Lebensmittel.

**4. Kompetenzbereich: Lebensmittelverarbeitung**
Der Koch/Die Köchin verarbeitet Lebensmittel, bereitet österreichische, regionale, saisonale und internationale Speisen unter Beachtung der geschmacklichen Abstimmung zu und wendet dabei die Grundgarmachungsarten und Zubereitungsarten an. Er/Sie setzt dabei geeignete Küchenwerkzeuge und -geräte ein. Bei der Zubereitung von Mahlzeiten achtet der Koch/die Köchin stets auf die Wirtschaftlichkeit. Er/Sie führt Arbeiten selbständig oder im Team mit anderen Köchen in Abstimmung mit der Küchenführung durch.

**5. Kompetenzbereich: Speisenzusammenstellung und -planung**
Der Koch/Die Köchin stellt Speisen und Speisenfolgen zusammen und stimmt diese im Bedarfsfall individuell auf den Gast bzw. die Veranstaltung ab. Dabei greift er/sie u.a. auf umfassendes Wissen über Produkte (Saisonalität, Regionalität, Allergene) und Kostformen (Diätküche, vegetarische und vegane Küche) zurück. Bei der Speiseplanung kommuniziert er/sie mit Vorgesetzten, Kollegen/Kolleginnen aus Küche und Service.

**6. Kompetenzbereich: Speisenausgabe bzw. -bereitstellung**
Der Koch/Die Köchin richtet Speisen in den verschiedenen Bereichen (á-la-carte, Buffets, Banketts und Caterings) ansprechend an. Seine/Ihre Aufgaben umfassen unter anderem die Buffetbetreuung bzw. Arbeiten vor dem Gast sowie das Vorbereiten der Speisen für den Transport zu Caterings (z.B. abfüllen, verpacken). Er/Sie verwendet dabei die erforderlichen Utensilien sowie geeignete Hilfsmittel.

**7. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft**
Der Koch/Die Köchin kontrolliert die für die Küche benötigten Waren und Gebrauchsgegenstände und schätzt den erforderlichen Warenbedarf des Betriebes ein. Er/Sie führt Bestellungen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten durch, überprüft Lieferungen und kalkuliert Preise. Er/Sie sorgt für eine produktgerechte Lagerung unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND [3]

**Tätigkeitsfelder:**
Einsatz u. a. in Klein-, Mittel- und Großbetriebe des Hotel- und Gastgewerbes, Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen und öffentlichen Einrichtungen sowie in Mensen

[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 den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Mai 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass).

Weitere Informationen zu Europass finden Sie unter: **http://europass.cedefop.europa.eu** und **www.europass.at**

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

| **Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle** | **Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist** |
|---|---|
| Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer<br>(Adresse siehe Zeugnis) | Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft |
| **Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses**<br><br>NQR/EQR 4<br>ISCED 35 | **Bewertungsskala/Bestehensregeln**<br><br>Gesamtkalkül:<br>Mit Auszeichnung bestanden<br>Mit gutem Erfolg bestanden<br>Bestanden<br>Nicht bestanden |
| **Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe**<br><br>Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige.<br>Zugang zum fachbezogenen Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert. | **Internationale Abkommen**<br><br>Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige automatische Anerkennung von Lehrabschlussprüfungen und anderen berufsbezogenen Abschlüssen.<br>Auskünfte zu den gleichgestellten Lehrberufen erteilt das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft. |

**Rechtsgrundlage**

1. Koch/Köchin-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 137/2019 (Ausbildung im Betrieb)
2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule)
3. Der vorliegende Lehrberuf ersetzt den Lehrberuf Koch/Köchin (Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 1093/1994 i.d.F. BGBl. II Nr. 177/2005 und Prüfungsordnung BGBl. II Nr. 1093/1994), welcher mit 31.5.2019 ausgelaufen ist.

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Koch/Köchin-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.
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, Anlerntätigkeit oder durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.

**Zusätzliche Informationen**

**Zugang:** Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre

**Ausbildung im Betrieb:** Die Ausbildung im Betrieb umfasst $^{4}/_{5}$ der Gesamtausbildungszeit. Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung qualifizierter berufsspezifischer Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß § 2 der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 137/2019 (vgl. das oben ausgeführte Berufsprofil).

**Ausbildung in der Berufsschule:** $^{1}/_{5}$ der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.

**Weitere Informationen:** (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at

**Nationales Europasszentrum:** europass@oead.at
Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien