

## **Lehrabschlussprüfungsprogramm: Servierfachkräfte**

### **1. Ablauf der Prüfung**

Planung, Organisation und Durchführung eines Mittagsservices für 3-4 Gäste im Restaurant:

- > Vorbereitung des Restaurants und der Bar
- > Empfang der Gäste mit Aperitifservice
- > Beratung und Betreuung der Gäste beim Mittagsservice
- > Abrechnung und Verabschiedung der Gäste
- > Aufräumen und Nachbereitung
- > Reflexion der Arbeitsprobe und Überprüfung der Fachkompetenz

### **2. Kompetenzen (Kenntnisse, Fähigkeiten, Fertigkeiten)**

Die Prüfungsanwärter/-innen

- > analysieren das Prüfungsmenü, gestalten die Menükarte und übersetzen das Menü zu Hause in die 2. Landessprache (Italienisch bzw. Deutsch) und Englisch. Sie organisieren passend zum Anlass eine Dekoration;
- > treten in sauberer und korrekter Berufsbekleidung und mit der vollständigen Berufsausrüstung zur Prüfung an;
- > decken und dekorieren den Mittagstisch für 3 - 4 Personen und bereiten den Service vor;
- > bieten einen Kaffeeservice an und mixen einen klassischen Cocktail;
- > empfangen die Gäste, bieten einen Aperitif an, bereiten ihn zu und servieren ihn;
- > begleiten die ihnen zugeteilten Gäste zum Tisch, erklären das Menü, empfehlen die Weine, notieren die Bestellung und leiten sie an die Küche weiter;
- > filettieren, flambieren, tranchieren oder marinieren am Tisch des Gastes;
- > servieren die Getränke, das Menü, den Kaffee und den Digestif;
- > stellen die Steuerquittung aus, präsentieren diese und verabschieden die Gäste.

### **3. Phasen der Prüfung**

#### **Phase 1: Vorbereitung Zuhause**

Menügestaltung, Menü-Übersetzung, Weinempfehlung, Vorbereitung Tischdekoration

#### **Phase 2: Praktische Arbeit:**

- > Vorbereitung des Restaurants und der Bar;
- > Empfang der Gäste mit Aperitifservice;
- > Beratung und Betreuung der Gäste beim Mittagsservice;
- > Abrechnung und Verabschiedung der Gäste;
- > Aufräumen und Nachbereitung.

Inhalte: fachgerechtes Tischgedeck, Zeiteinteilung, Vorbereitung Mittagsservice, Kaffeeservice, Cocktailmixen, Aperitifservice, Durchführung des Mittagsservice.

#### **Phase 3: Fachgespräch**

Reflexion der Arbeitsprobe, Überprüfung der Fachkompetenz in den 3 Sprachen.

Im Arbeitsauftrag (Prüfungsaufgabe) werden ein detaillierter Zeitplan, die Gewichtung der einzelnen Arbeitsschritte sowie die Kriterien für die Bewertung aller Teilaufgaben festgelegt. Der vollständige Arbeitsauftrag wird den Prüfungsanwärter/-innen zu Beginn von der Prüfungskommission vorgestellt und ausgeteilt. Die Prüfungsaufgaben sind so gestellt, dass damit die im Prüfungsprogramm festgelegten Kompetenzen überprüft werden können.