



# Meisterprüfungs- programm

**Küchenmeister  
Küchenmeisterin**

**Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis**

Genehmigt mit Dekret Nr. 15843/2021 vom 03.09.2021



## ZIELSETZUNG

Küchenmeister\*innen sind Experten für die einheimische und internationale Küche. Durch die angeeigneten Kenntnisse und Fertigkeiten sind sie in der Lage selbstständig und eigenverantwortlich

- Menüfolgen und Speisepläne dem Anlass, der Saison und der strategischen Ausrichtung des Betriebs entsprechend zusammenzustellen,
- die Vor- und Zubereitung sämtlicher Speisen und das Warenmanagement (Bestellung, Qualitätsprüfung, Lagerung) nach ernährungswissenschaftlichen, kundenorientierten und wirtschaftlichen Kriterien zu planen und zu organisieren
- gastronomische Angebote und Dienstleistungen zu erweitern und auszubauen
- ein Küchenteam zu führen und die Ablauforganisation in der Küche festzulegen sowie bei Bedarf zu optimieren
- Standards der Qualitätssicherung in die Küche einzuführen, umzusetzen und zu dokumentieren,
- alle in der Küche anfallenden Kosten zu berechnen und diese zu bewerten,
- einen kundenorientierten Umgang mit Gästen zu pflegen.

## FACHTHEORETISCHER TEIL

Im Rahmen des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung für Küchenmeister\*innen wird überprüft, ob der\*die Kandidat\*in über fortgeschrittene Kenntnisse in den Bereichen Ernährung, Kochen und Küchenorganisation verfügt und in der Lage ist, sich kritisch damit auseinanderzusetzen. Die Arbeitsaufgaben beziehen sich auf folgende drei Module:

Modul	Titel	Art der Prüfung
Modul 1	Ernährung	Facharbeit und Fachgespräch
Modul 2	Kochen	schriftliche Prüfung
Modul 3	Küchenorganisation	schriftliche Prüfung

Der Durchschnitt der drei Modulnoten ergibt die Gesamtbewertung des fachtheoretischen Prüfungsteils.

### Modul 1: Ernährung

#### Ziele

- Der\*Die Kandidat\*in kann Zutaten und Produkte nach ernährungswissenschaftlichen Kriterien beurteilen und zubereiten.

#### Inhalte

- Ernährungskreis und Energiebedarf, Nährstoffgruppen und deren Verdauung
  - Kohlenhydrate und zuckerstoffreiche Nahrungsmittel
  - Fette und fettreiche Nahrungsmittel
  - Eiweiße und eiweißreiche Nahrungsmittel
  - Wirkstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Enzyme, Hormone) und wirkstoffreiche Nahrungsmittel
- Diätformen, Allergien und Intoleranzen
  - Diät bei Diabetes, Gicht, Übergewicht usw.
  - Zöliakie, Laktose, Kreuzallergien



- Zusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel (Aromastoffe, Zuckeraustauschstoffe, Geschmacksverstärker, ...)
- Alternative Ernährungsformen (vegetarische und vegane Kost, Vollwertkost, Ayurvedische Kost, ...)
- Anbau- und Produktionsmethoden konventioneller und biologischer Lebensmittel, besonders in Südtirol
- Sensorik

### **Prüfung**

Die Prüfung erfolgt in Form einer Facharbeit und eines mündlichen Gesprächs.

1. Der\*Die Kandidat\*in erarbeitet auf der Basis von Kriterien, die die Kommission vorgibt, eine Facharbeit und gibt diese zum von der Kommission vorgegebenen Zeitpunkt ab.
2. Bei der mündlichen Prüfung präsentiert der\*die Kandidat\*in zunächst die Facharbeit. Dafür hat er\*sie maximal 20 Minuten Zeit. Anschließend werden in einem Prüfungsgespräch ernährungswissenschaftliche Fragestellungen vertieft. Die gesamte mündliche Prüfung dauert zwischen 30 und 45 Minuten.

Beide Prüfungsteile werden gesondert bewertet. Die Gesamtnote des Moduls ergibt sich aus dem Durchschnitt der beiden Bewertungen. Der\*Die Kandidat\*in kann nur dann zur mündlichen Prüfung antreten, wenn die Facharbeit positiv bewertet worden ist.

## **Modul 2: Kochen**

### **Ziele**

- Der\*Die Kandidat\*in kann die physikalischen und chemischen Vorgänge beim Kochen erklären und Verarbeitungs-, Gar- und Konservierungsmethoden von Lebensmitteln sowie deren Auswirkungen auf das Kochgut unterscheiden.
- Er\*Sie kann bei der Vor- und Zubereitung sämtlicher Speisen des gastronomischen Angebotes ernährungswissenschaftliche, kundenorientierte, gesetzliche und ökonomische Grundsätze einhalten.

### **Inhalte**

- Lebensmittelkonservierung
  - Kühl- und Tiefkühlverfahren
  - Pasteurisations-, Sterilisations-, Wasserendzugsverfahren
  - Weitere Konservierungsverfahren
- Basis für die kalte und warme Küche
  - Garmethoden
  - Produktions-Mise en Place
- Kalte Küche
  - kalte Suppen, Kaltschalen, Drinks
  - Aperitifs, Cocktails, Vorspeisensalate
  - kalte Fleisch-, Geflügel-, Wildgerichte
  - kalte Fisch-, Krustentier- und Schalentiergerichte
  - kalte Buffets
- Warme Küche
  - Fonds, Saucen, Suppen, Extrakte, Gelees und Dressings
  - warme Vorspeisen (Teiggerichte, Risotti, Eierspeisen, Käsegerichte, regionale warme Vorspeisen, ...)



- Fisch-, Krustentier-, Schalen- und Weichtiergerichte
- Fleisch-, Geflügel-, Wildgerichte
- Gemüse-, Kartoffel-, Getreide-, Pilz- und Kräutergerichte
- Patisserie
  - Basis Patisserie (Teige, Massen, Cremes, Eis, Saucen...)
  - kalte-, warme-, und gefrorene Süßspeisen
  - Süßspeisen aus Früchten und Beeren
  - Kleintorten, Kuchen und Schnitten
  - Frühstückgebäck, Kleingebäck und Spezialbrote
  - Konfekt, Pralinen und Petits Fours
- Hygiene
  - HACCP, Personalhygiene, Körperpflege, Arbeitskleidung
  - Anforderung an Küchenräume und Einrichtung
  - Reinigung und Desinfektion
- Lebensmittelgesetzgebung
  - EU-Normen, Aufsichtsorgane und Strafbestimmungen
  - Vorschriften zur Herstellung, Transport, Aufbewahrung und Verwendung von Lebensmitteln
  - Lebensmittelfälschungen und -vergiftungen.

### Prüfung

Die Prüfung erfolgt in Form einer zwei- bis dreistündigen schriftlichen Prüfung, die auch in Multiple-Choice-Form am PC erfolgen kann.

## Modul 3: Küchenorganisation

### Ziele

- Der\*Die Kandidat\*in plant die Zubereitung von Mahlzeiten oder einzelner Speisen, wählt Rezepte aus, stellt Menüfolgen und Speisenpläne zusammen und übersetzt diese in die zweite Landessprache. Er\*Sie kann Getränke und Weine zu den Speisen empfehlen und klassische und regionale Entwicklungen und Trends des Kochens aufzeigen.
- Er\*Sie ist in der Lage den Wareneinkauf, ihre Qualitätskontrolle und ihre Lagerung unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher, ökonomischer, gesetzlicher und kundenorientierter Kriterien durchzuführen und zu überwachen.
- Der\*Die Kandidat\*in kann den Einsatz der Mitarbeiter\*innen in der Küche planen und koordinieren.
- Der\*Die Kandidat\*in kann eine Küche nach aktuellen technischen Standards skizzieren und planen.
- Der\*Die Kandidat\*in kann die Ablauforganisation in der Küche festlegen sowie bei Bedarf optimieren.

### Inhalte

- Mahlzeiten planen
  - Mahlzearten (Frühstück, Mittag- und Abendessen, Bankett und Buffet)
  - Menü- und Speisekarten planen und kalkulieren
  - Speisen- und Menü-Übersetzungen
  - Servicearten, Getränke und Weinempfehlungen
  - Allergenkennzeichnung
- Küchenkonzepte
  - Visionen, Realisierung & Umsetzung, Finanzierung
  - Gastrologistik



- Küchenleistungen
  - Analyse von Küchenleistungen mit Hilfe von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und moderner EDV, Nachhaltigkeit im Wirtschaften
  - Angebotsgestaltung, Einkauf unter Beachtung des Warenabgangs und der weiteren Kostenentwicklung durch die Verarbeitung, Kosten senken und Dienstleistung/Qualität optimieren (Rationalisierung von Arbeitsabläufen in den Bereichen Anlieferung, Lager, Küche, Office und Service), Effizienz- und Produktivitätssteigerung in Verbindung mit moderner Technik.
- Küchentechnik
  - Branchensoftware, Digitalisierung, Robotoring und deren Einsatzmöglichkeiten im Küchenbetrieb, modernste Küchentechnik, modernste Garverfahren, die modernistische Küche und die technische Ausstattung, Möglichkeiten der Speisenaufbereitung und Verteilung
  - Thekentechnik beim Buffet
- Küchenplanung
  - Vor- und Nachteile verschiedener Küchentypen, Soll/Ist-Zustand, Checklisten, Raumbedarf, Kriterien bei der Planung
  - Operative und strategische Planung
  - Küchentypen (konventionelle Küche, kombinierte Produktions- und Fertigungsküche, ...)
  - Positionierung und Bedarf an Thermik, Kühlanlagen, Lüftung und Klimaanlage
  - Planung der Buffetbereiche
  - ökologische und hygienische Anforderungen an das System Küche (Wasser, Energie, Müll mit Trennung und Lagerung, Kosten, Hygienesicherheit)
  - sanitäre Bestimmungen und Feuerschutzbestimmungen, Arbeitssicherheit und Sicherungsmaßnahmen.

### **Prüfung**

Die Prüfung erfolgt in Form einer fünfstündigen schriftlichen Arbeit. Dabei wird anhand eines von der Kommission festgelegten Fallbeispiels (z. B. Planung und Durchführung einer Veranstaltung mit allen organisatorischen Details für einen vorgegebenen Hotel-, Restaurations- oder Verpflegungsbetrieb) überprüft, ob der\*die Kandidat\*in in der Lage ist, eine Küche nach aktuellen technischen Standards und unter Berücksichtigung des Mitarbeitereinsatzes zu planen und ein entsprechendes Angebot dazu zu erstellen.



## FACHPRAKTISCHER TEIL

Im Rahmen des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung für Küchenmeister\*innen wird überprüft, ob der\*die Kandidat\*in über fortgeschrittene küchentechnische Fertigkeiten verfügt und in der Lage ist, Innovationsfähigkeit erkennen zu lassen, die für die Lösung komplexer und nicht vorhersehbarer Probleme notwendig ist. Die Arbeitsaufgaben beziehen sich auf folgende Module:

Modul	Titel	Art der Prüfung
Modul 1	Küchentechnische Grundlagen	schriftlich, praktisch, mündlich
Modul 2	Teil 1 Planung eines Kürgerichts	schriftlich
	Teil 2 Gerichte aus dem Warenkorb	schriftlich
	Teil 3 Organisationsplan für ein Küchenteam und Menükarte	schriftlich
	Teil 4 Zubereitung der Speisen und Arbeitsunterweisung	praktisch

### Ziele

- Der\*Die Kandidat\*in kann die gesamten Arbeitsabläufe in der Hotel- bzw. Restaurantküche planen, koordinieren und mit Hilfe der Mitarbeiter\*innen durchführen.
- Er\*Sie kann aus vorgegebenen Lebensmitteln ein gastronomisches Angebot entwickeln und das Anrichten und Servieren sämtlicher Speisen und Getränke nach hygienischen und ästhetischen Kriterien sicherzustellen
- Der\*Die Kandidat\*in kann Standards der Qualitätssicherung in der Küche korrekt anwenden und deren Einhaltung kontrollieren
- Er\*Sie kann Gerichte küchentechnisch einwandfrei und auf einem hohen geschmacklichen Niveau vor- und zubereiten und geht dabei respektvoll, ressourcenschonend und nachhaltig mit den Lebensmitteln um.

### Inhalte

- Planung der praktischen Prüfung
  - entwickeln von Gerichten und Menüs zu vorgegebenen Themen bzw. auf der Basis von vorgegebenen Nahrungsmitteln;
  - erstellen von Organisationsplänen;
  - erstellen von Menükarten in beiden Landessprachen.
- Zubereitung der Gerichte
  - erstellen der Produktions-Mise en Place;
  - einhalten der Hygiene- und Sanitätsbestimmungen;
  - herstellen von anspruchsvollen Gerichten auf hohem fachlichem und geschmacklichem Niveau;
  - ästhetische ansprechende Präsentation der Gerichte.
- Küchenbrigade:
  - Rollen und Aufgabenverteilung



## Modul 1: Küchentechnische Grundlagen

Die Festigung küchentechnischer Fertigkeiten und Grundkenntnisse wie die Planung einfacher Arbeitsabläufe in der Küche, Schnittarten von Gemüse, Grundzubereitungsarten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Getreide oder eine ansprechende Präsentation der Gerichte sind die Voraussetzung dafür, dass die Kandidat\*innen alle weiteren Prüfungen absolvieren dürfen.

### Prüfung

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem praktischen und einem mündlichen Teil.

Für den schriftlichen Teil erstellt der\*die Kandidat\*in ein Motivationsschreiben und einen Lebenslauf im Europass-Format.

Im Prüfungsgespräch präsentiert sich der\*die Kandidat\*in und stellt küchentechnisches Grundwissen aus den Bereichen Ernährungslehre, Nahrungsmittelkunde und Kochkunde unter Beweis.

Der praktische Teil beinhaltet die Herstellung eines vorgegebenen Gerichtes mit verschiedenen Komponenten und Aufgabenstellungen. Dafür hat der\*die Kandidat\*in zwei Stunden Zeit.

Für die Bewertung wird die praktische Arbeit mit 70 % gewichtet, das Prüfungsgespräch und der schriftliche Teil mit 30 %.

Die Prüfung des Moduls 1 muss positiv abgeschlossen werden, um die weiteren Prüfungen des fachpraktischen Teils absolvieren zu können.

## Modul 2

Die Prüfung des Moduls 2 des fachpraktischen Teils besteht aus 4 Teilen.

### Teil 1: Planung des Kürgerichts

Die Meisterprüfungskommission legt **zwei** Themen für ein Kürgericht fest. Der\*Die Kandidat\*in entwickelt zuhause zu diesen Themen Speisen-Kompositionen und dokumentiert diese schriftlich in einer Mappe. Diese muss die Rezepturen, die Mengenangaben, die Preiskalkulationen, Farbfotos und die Einkaufsliste enthalten. Die Mappe muss zum von der Kommission festgelegten Zeitpunkt abgegeben werden.

### Teil 2: Entwickeln der Gerichte aus dem Warenkorb

Auf der Basis eines vorgegebenen Warenkorbes entwickelt der\*die Kandidat\*in direkt am Prüfungsort **9 Gerichte**, die der gehobenen Gastronomie entsprechen. Die Themen werden von der Kommission vorgegeben (z. B. drei kalte Vorspeisen, drei Fischgerichte und drei Süßspeisen). Der\*Die Kandidat\*in hat für diesen Teil der Prüfung eine Stunde Zeit.

Die Prüfungskommission wählt die Gerichte aus, die der\*die Kandidat\*in in Teil 4 der fachpraktischen Prüfung zubereiten muss, und zwar eines der beiden vorgeschlagenen Kürgerichte aus Teil 1 und drei der Gerichte aus dem Warenkorb aus Teil 2.



### **Teil 3: Organisationsplan für ein Küchenteam und Menükarte**

Der\*Die Kandidat\*in erstellt zuhause einen Organisationsplan für die Zubereitung der von der Kommission gewählten Gerichte aus Teil 1 und Teil 2 und eine professionell gestaltete Menükarte und übersetzt diese in die zweite Landessprache. Der Organisationsplan muss die einzelnen Arbeitsschritte und die entsprechenden Zeitrichtwerte beinhalten. Der Organisationsplan und die Menükarte werden der Kommission zu Beginn der Prüfung von Teil 4 vorgelegt.

### **Teil 4: Zubereiten der Speisen und Arbeitsunterweisung**

Die Prüfung zum Teil 4 besteht aus zwei Arbeitsaufgaben.

#### **1. Zubereitung von 4 Gerichten**

Der\*Die Kandidat\*in bereitet vier Gerichte für vier Personen zu: ein Kürgericht aus Teil 1 und drei Gerichte aus dem Warenkorb. Die Kommission legt diese im Vorfeld fest. Er\*sie serviert sie zum von der Kommission vorgegebenen Zeitpunkt.

#### **2. Arbeitsunterweisung**

- Der\*Die Kandidat\*in führt einen von der Prüfungskommission am Vortag vorgegebenen fachtechnischen Arbeitsablauf aus (z. B. Rüsten und Zerlegen einer Ente in die Einzelteile...). Der gewählte Arbeitsablauf kann ein kleiner Teil des Arbeitsablaufes zur Vorbereitung der vier Gerichte sein. Der\*Die Kandidat\*in zeigt und erläutert dabei die Arbeitsschritte so, wie sie im Betrieb einem Lehrling gezeigt werden sollen. Dieser Prüfungsteil muss spätestens eine Stunde vor dem Service durchgeführt werden.
- Dem\*Der Kandidat\*in steht für diesen Prüfungsteil ein\*e Assistent\*in zur Verfügung, leitet ihn\*sie professionell an und erreicht damit die bestmögliche Unterstützung.

Für die Prüfungen zum Modul 2 hat der\*die Kandidat\*in insgesamt 9 Stunden Zeit, wobei die Prüfung in der Regel auf zwei Tage aufgeteilt ist.

- An Tag 1 hat der\*die Kandidat\*in 3 Stunden Zeit für die Auswahl der Waren für alle vier Gerichte, das Zwischenlagern und den Beginn der Vorbereitungsarbeiten für die Zubereitung des Menüs;
- An Tag 2 hat der\*die Kandidat\*in 6 Stunden Zeit für die Zubereitung der Gerichte und für die Arbeitsunterweisung.

Für die Gesamtbewertung müssen alle Teilnoten positiv sein. Bei einer negativen Bewertung einer Teilnote muss der\*die Kandidat\*in alle 4 Teile wiederholen.

Die einzelnen Modulnoten werden für die Gesamtnote des fachpraktischen Teils wie folgt gewichtet:

Modul 1 – 5%  
Modul 2 – 95%

Wobei die einzelnen Teile des Moduls 2 wie folgt gewichtet werden:

Teil 1 - 10%;  
Teil 2 - 10%  
Teil 3 - 10%  
Teil 4 - 70%