

Beilage zu GZ 2021 – 0.146.688 (BMBWF)

Durchführung der Vorprüfung bzw. fachpraktischen Klausurarbeit in den Bereichen Küche und Restaurant

Die Durchführung der Vorprüfung bzw. fachpraktischen Klausurarbeit in den Bereichen Küche und Restaurant findet gemäß den bestehenden rechtlichen Regelungen statt. Die in der Folge vorgeschlagenen Maßnahmen lassen sich ohne Novelle der Prüfungsordnung umsetzen.

Vor der Prüfung

- Kandidatinnen und Kandidaten, Prüferinnen und Prüfer sowie alle unmittelbar am Prüfungsgeschehen beteiligte Personen werden vor Prüfungsbeginn mittels anterior-nasalen Selbsttest („Nasenbohrertest“) getestet.¹
- Gäste für den Bereich Restaurant können durch interne Personen (Schüler/innen, Lehrpersonen) abgedeckt werden, welche ebenfalls an diesem Tag getestet wurden.
- Externe Personen sind nur dann zulässig, wenn zum Zeitpunkt der Prüfungen die Gastronomie geöffnet ist; in diesem Zusammenhang sind die dann geltenden Bestimmungen der Gastronomie anzuwenden.
- Alle Personen in der Schule tragen eine FFP2-Maske.

Organisatorische Rahmenbedingungen

- Die Einhaltung der persönlichen Hygiene sowie der einschlägigen Hygienebestimmungen (z.B. HACCP) wird vorausgesetzt. Ebenso das Einhalten des Sicherheitsabstandes, der Händehygiene und der Husten- und Nies-Etikette.
- Die COVID-19-bedingten Anpassungen des fachpraktischen Unterrichts werden in das Prüfungsszenario integriert.
- Maskenpausen für Kandidatinnen/Kandidaten bzw. Prüferinnen/Prüfer zählen nicht zur Prüfungszeit.
- Auf regelmäßige, gute Durchlüftung der Prüfungsräumlichkeiten ist zu achten.

¹ War eine Person bereits an COVID-19 erkrankt und kann eine ärztliche Bestätigung oder einen Antikörpertest vorlegen (nicht älter als 6 Monate) ist der Test nicht zwingend durchzuführen.

- Bei hohen Außentemperaturen in den Prüfungsmonaten April bis Juni ist besonders auf genügend Pausen, gute Lüftung bzw. eine effiziente Nutzung der Prüfungszeit zu achten.
- Desinfektion der Hände vor Eintritt in die Garderobe (Küche/Service) sowie gestaffelter Eintritt durch die Kandidatinnen/Kandidaten, damit Sicherheitsabstand gewährleistet werden kann; Desinfektion der Türgriffe.

Prüfungsgebiet Küche bzw. Küchenmanagement

Die Prüfungsgebiete „Küche“ an Lehranstalten für Tourismus bzw. „Küchenmanagement“ an Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe werden gemäß geltender Prüfungsordnung bzw. unter Berücksichtigung der aktuellen Änderungen (BGBl II Nr. 11/2021 vom 8. Jänner 2021) abgewickelt.

Aufgrund von schulautonom unterschiedlichen Rahmenbedingungen hinsichtlich Prüfungsvorbereitung/Unterricht werden die Schulstandorte ersucht, die Prüfungssituation an die standortspezifischen Gegebenheiten so anzupassen, sodass eine adäquate Prüfungssituation für die Kandidatinnen und Kandidaten geschaffen werden kann.

- Aufgrund der dynamischen Prüfungssituation in der Küche ist auf eine Reduktion der anwesenden Personen im Prüfungsraum zu achten.
- Die Anzahl der Kandidat/inn/en pro Halbtage/Tag ist so zu organisieren, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden können und Kreuzungspunkte während des Arbeitsablaufes reduziert werden können.
- Die Auswiegeplätze werden den Kandidatinnen und Kandidaten vorgegeben und nach Gebrauch desinfiziert.
- Soweit möglich, sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie nur personenbezogen verwendet werden.
- Arbeitsflächen, Geräte und Griffbereiche, etc. werden nach Gebrauch regelmäßig desinfiziert.
- Während der Prüfung werden FFP2-Masken getragen; Maskenpausen sind einzuplanen und zählen nicht zur Prüfungszeit. Maskenpausen sind so zu legen, dass das Prüfungsergebnis nicht beeinträchtigt wird.
- Reservemasken sind durch die Schule bereitzustellen, wenn aufgrund der Dampfungwicklung durch den Kochvorgang eine Durchfeuchtung der Maske erfolgt.
- Eine Nutzung von Einweghandschuhen erfolgt nur dann, wenn die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangfahren müssen ausgeschlossen sein).
- Einweghandschuhe sind so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren.
- Regelmäßiges, gutes Durchlüften des Prüfungsraumes ist einzuplanen.

- Commis/Gehilfen für Nebenarbeiten, Zulieferungen, Abwasch- und Aufräumarbeiten werden reduziert bzw. die Arbeiten wenn möglich in einer anderen Küche unter Aufsicht durchgeführt.

Prüfungsgebiet Restaurant bzw. Restaurantmanagement

Die Prüfungsgebiete „Restaurant“ an Lehranstalten für Tourismus bzw. „Restaurantmanagement“ an Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe werden gemäß geltender Prüfungsordnung bzw. unter Berücksichtigung der aktuellen Änderungen (BGBl II Nr. 11/2021 vom 8. Jänner 2021) abgewickelt.

Aufgrund von schulautonom unterschiedlichen Rahmenbedingungen hinsichtlich Prüfungsvorbereitung/Unterricht werden die Schulstandorte ersucht, die Prüfungssituation an die standortspezifischen Gegebenheiten so anzupassen, dass eine adäquate Prüfungssituation für die Kandidatinnen und Kandidaten geschaffen werden kann.

- Aufgrund der dynamischen Prüfungssituation im Restaurant (im Prüfungsraum) ist auf eine Reduktion der anwesenden Personen im Prüfungsraum zu achten, um Kreuzungspunkte zu reduzieren.
- Die Anzahl der Kandidat/inn/en pro Halbtage/Tag ist so zu organisieren, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden können und Kreuzungspunkte reduziert werden.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten tragen während der Prüfung FFP2-Masken, die Maskenpausen sind unter Berücksichtigung des Lüftens des Prüfungsraumes und der Einhaltung des Abstandes durchzuführen.
- Prüferinnen und Prüfer sowie alle Personen, die sich durch das Restaurant (den Prüfungsraum) bewegen, tragen FFP2-Masken.
- Die Gäste am Tisch dürfen die Maske abnehmen.
- Externe Gäste dürfen nur dann zugelassen werden, wenn ein Betreten der Gastronomie erlaubt ist; in diesem Zusammenhang sind dann auch die Bestimmungen für die Gastronomie anzuwenden.
- Der Aperitif-Empfang kann Outdoor stattfinden (Einhaltung der Sicherheitsabstände) oder nach erfolgter Platzzuweisung im Restaurant.
- Der Stationenbetrieb (Lehnanstalten für Tourismus) kann unter Einhaltung der COVID-19-Bestimmungen durchgeführt werden.
- Die Anzahl der Gäste pro Tisch wird auf max. 4 Personen festgelegt, bei externen Personen² auf max. 4 Personen aus max. 2 Haushalten.

² Die Bestimmungen der Gastronomie für Gäste sind anzuwenden.

- Vor dem Eingang in das Restaurant sind Desinfektionsspender für die Gäste bereitgestellt.
- Im Restaurant ist auf ausreichend Abstand zwischen den Tischen zu achten.
- Die Tische und Stühle sind nach jedem Prüfungshalbtag zu desinfizieren, Tischwäsche ist auszutauschen.
- Es dürfen sich keine Menagen³ oder Dekorationen auf den Tischen befinden.
- Das Getränkeservice erfolgt durch die Kandidatinnen/Kandidaten.
- Regelmäßiges, gutes Durchlüften des Prüfungsraumes ist einzuplanen.
- Geschirr-Rücklauf: Vermeidung von Kreuzungspunkten mit Schüler/inne/n, die in der Küche tätig sind.

Aufgabenstellung

Bereits durch die Schulbehörde genehmigte Aufgabenstellungen sind in Hinblick auf die erfolgte Prüfungsvorbereitung bzw. den Unterricht am jeweiligen Standort anzupassen und der Schulaufsicht unverzüglich zur Genehmigung vorzulegen. Die Änderung der Aufgabenstellung erfolgt durch die Schulleitung, auf Vorschlag des Prüfers/der Prüferin sowie des Fachvorstandes/der Fachvorständin.

Folgende Änderungen sind vorzunehmen:

- Reduktion der Gänge im Menü (3 statt 4 Gänge)

Mögliche (zusätzliche) Änderungen:

- Adaption der Aufgabenstellung entsprechend den Übungsmöglichkeiten durch Kandidatinnen/Kandidaten in den Prüfungsräumen (Küche, Restaurant).
- Reduktion der Personenanzahl (2 statt 4 Portionen, inkl. Kostportion bzw. 2 statt 4 Gäste)
- Einfachere Rezepturen, Zulieferung von einzelnen Komponenten, etc.
- Einfaches Menüservice, max. eine Sonderaufgabe

Zeitlicher Rahmen

Die Prüfungsdauer der praktischen Klausurarbeiten wurde um 60 Minuten verlängert (siehe VO BGBl. II Nr. 11/2021, § 6 Abs. 2). Dies betrifft die Hotelfachschule, die Fachschule für wirtschaftliche Berufe und den Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe.

Die Dauer der Vorprüfung an der Höheren Lehranstalt und am Aufbaulehrgang für Tourismus sowie an der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe bleibt unverändert.

³ Auf Verlangen des Gastes werden diese eingestellt und anschließend nach Gebrauch desinfiziert.