

BFI Wien



BILDUNG. FREUDE INKLUSIVE.

# LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG Köchin/Koch VORBEREITUNGSLEHRGANG

[www.bfi.wien](http://www.bfi.wien)



# Lehrabschluss Köchin/Koch

## Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang

**Köch:innen werden gesucht! Die Chancen, einen Job zu finden, stehen also gut. Ein Irrglaube ist, dass der Koch/die Köchin sich nur auf die Zubereitung von Mahlzeiten zu konzentrieren hat. Das Berufsbild erfordert mehr als man denkt. Die Erstellung eines Speiseplans, der Einkauf von Zutaten und Nahrungsmitteln, sowie deren fachgerechte Lagerung fallen in den Aufgabenbereich von Köch:innen.**

**Nicht zu unterschätzen ist der kreative und künstlerische Aspekt in diesem Beruf. Oft entscheidet die Präsentation des Gerichts über das Urteil des Gastes. „Das Auge isst mit!“ - ein Umstand, der über eine gelungene Mahlzeit entscheiden kann.**

Zudem gibt es vielfältige Möglichkeiten, sich auch nach der Ausbildung zur Köchin/zum Koch weiterzubilden. Die Spezialisierung auf einen bestimmten Bereich ermöglicht ein Alleinstellungsmerkmal und mitunter einen Wettbewerbsvorteil gegenüber dem Mitbewerb. Gehaltstechnisch gilt: Wer mehr Verantwortung trägt, verdient mehr. Zuletzt hat eine Köchin/ein Koch auch die Wahl, sich selbstständig zu machen, etwa durch die Gründung eines eigenen Restaurants.

Köch:innen sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Spitälern, Kuranstalten und Pflegeheimen, aber auch in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Köche/Köchinnen teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleg:innen, Küchenhelfer:innen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferant:innen und ihren Gästen.

## Der Vorbereitungslehrgang auf einen Blick



**Dauer: 116 UE – 2 Semester**



### **Zulassungsvoraussetzung:**

Vollendung des 18. Lebensjahres,  
1,5 Jahre einschlägige Berufspraxis (Vollzeit) bis  
zum Prüfungsantritt



### **Lehrabschlusszeugnis**

Nach erfolgreich bestandener  
Lehrabschlussprüfung



**Fördermöglichkeiten**

# Inhalte

Folgende Themengebiete sind prüfungsrelevant und Teil der theoretischen Prüfung sowie des Fachgespräches im Rahmen der Lehrabschlussprüfung.

MODUL	DAUER
<b>Modul 1:</b> Waren- und Speisenkunde	11 UE
<b>Modul 2:</b> Küchenorganisation und Menügestaltung	11 UE
<b>Modul 3:</b> Sicherheit und Umweltschutz	4 UE
<b>Modul 4:</b> Hygiene	5 UE
<b>Modul 5:</b> Fachrechnen	12 UE
<b>Modul 6:</b> Buchführung	12 UE
<b>Modul 7:</b> Praktisches Kochen	48 UE
<b>Modul 8:</b> Lernorganisation & Probeprüfung	13 UE
<b>GESAMT</b>	<b>116 UE</b>



# Themenübersicht

Sie bereiten sich optimal auf die Lehrabschlussprüfung vor und perfektionieren Ihre Kenntnisse durch das prüfungsrelevante Intensivtraining in diesem Kurs. Der Schwerpunkt liegt auf jenen Inhalten, die Sie für das Fachgespräch und die Prüfarbeit (Praktisches Kochen) benötigen.

Waren- und Lebensmittelkunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Pilze, Getreideprodukte, Kräuter, Gewürze, Eier, Milchprodukte, Käse: Sorten, Verwendung, Qualität, küchentechnische Eigenschaften, Einkauf, Lagerung</li> <li>• Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild, Geflügel, Innereien, Fisch, Krustentiere: Aufteilung, Verwendung, Qualität, Küchentechnische Eigenschaften, Einkauf, Lagerung</li> </ul>
Menükunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zubereitungsmethoden, Küchenfachausdrücke, Anrichtearten, Hilfsmittel</li> <li>• Kalkulation eines Menüs, Portionsberechnung, Küchenorganisation</li> <li>• Suppen, Saucen, Beilagen, Vorspeisen: Einteilung, Ableitungen, Verwendung</li> <li>• Speisenfolge, Menüreihenfolge, Speisekarten</li> <li>• Vorspeisen, Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Wildgerichte</li> <li>• Suppen, Saucen, Beilagen</li> <li>• Teige, Eis, Sorbet etc.</li> </ul>
Hygiene und HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Lebensmittelhygiene</li> <li>• Lebensmittelcodex</li> <li>• Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)</li> </ul>
Sicherheit und Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsgeräte und Maschinen: Arten, Verwendung</li> <li>• Unfallverhütung</li> <li>• Umweltschutz: Abfallwirtschaft, Müllvermeidung, Vorschriften</li> </ul>

Buchführung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundlagen, Ziele</li><li>• Formvorschriften</li><li>• Aufbewahrungspflicht</li><li>• Gesetzliche Regelungen</li><li>• Inventur</li></ul>
Fachrechnen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Materialkostenberechnung</li><li>• Kalkulationsarten</li><li>• Währungsrechnung</li><li>• Prozentrechnen</li><li>• Umsatzsteuerberechnung</li></ul>
Praxis: Kochen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktisches Kochen mehrerer 4-Gänge-Menüs als Vorbereitung auf die Prüfarbeit im Rahmen der Lehrabschlussprüfung inkl. Materialaufstellung, Mengenangaben und Zubereitungsvorgänge</li></ul>

## Zielgruppe

- Personen mit mindestens 1,5 Jahren Berufserfahrung in der Gastronomie, die Ihren Lehrabschluss nachholen möchten

## Karrieremöglichkeiten

- Sie erwerben genau das Know-how, das Sie für den theoretischen und praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung benötigen
- Sie schaffen die Basis für Ihre berufliche Zukunft, indem Sie mit einem staatlich anerkannten Lehrabschlusszeugnis Ihre Fähigkeiten offiziell belegen
- Als geprüfte Köchin und geprüfter Koch stehen Ihnen vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in Restaurants, Kantinen, Großküchen im In- und Ausland sowie in der Lebensmittelindustrie offen

## Vorteile



**Berufsbegleitend & praxisnah**



**2 Semester**



**Hausübungen mit Fernlernbetreuung**



**Umfassende Vorbereitung auf die theoretische und praktische Lehrabschlussprüfung**



**Fokus auf prüfungsrelevante Inhalte**



**Zahlbar pro Semester**

## Lehrabschlussprüfung

- Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und eine theoretische Prüfung
- Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch
- Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde, Fachrechnen und Buchführung
- Die theoretische Prüfung entfällt, wenn die Prüfungskandidatin oder der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Köchin/Koch oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat

## Qualifikationen

- Nach positive Absolvierung der Lehrabschlussprüfung bei der Wirtschaftskammer erhalten Sie das Lehrabschlusszeugnis für den Lehrberuf Köchin bzw. Koch

# Lehrgangsstleitung



## Dipl. Päd. Eduard König, BEd

### Ausbildung

- Lehrabschlüsse als Koch, Konditor und Systemgastronom
- Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe
- Diätetisch geschulter Koch
- Hochschullehrgang Ernährung und Lebensmitteltechnologie

### Berufserfahrung

- Mehrere Stationen in der heimischen und internationalen Gastronomie (Hotel Imperial, Café Zentral, Do&Co etc.)
- Hygienemanager
- Lehrer in der Berufsschule für Gastgewerbe seit 1998
- Vortragender in der Erwachsenenbildung
- Fachbuchautor



# Ihr Weg zum Kurs

# 1

## **Wunschausbildung und Kostenvoranschlag**

Wählen Sie Ihre Wunschausbildung aus unserem breiten Portfolio. Wir beraten Sie dabei gerne und stellen Ihnen den gewünschten Kostenvoranschlag aus.

# 2

## **Kostenvoranschlag bei der Förderstelle vorlegen**

Denn Weiterbildung ist förderbar! Das Servicecenter des BFI Wien berät Sie gerne bezüglich Ihrer individuellen Weiterbildungsförderung. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.bfi.wien/foerderungen>

# 3

## **Offizielle Kurs-Anmeldung im Servicecenter**

Nehmen Sie Ihre Kostenübernahmebestätigung oder Ihren AK Bildungsgutschein etc. einfach zur Anmeldung mit.

# 4

## **Kursgebühren zahlen**

Rechtzeitig vor Kursbeginn erhalten Sie den ERLAGSCHEIN, der gleichzeitig Ihre KURSKARTE ist. Sie haben auch die Möglichkeit, nach Erhalt des Erlagscheins eine **ZINSENLOSE TEILZAHLUNG** zu vereinbaren. (möglich ab € 365,-) Wir beraten Sie dazu gerne.

# 5

## **Erster Kurstag. Freude inklusive!**

Nun steht Ihrer Ausbildung nichts mehr im Wege.



# Orientierung und Service



## Das Servicecenter des BFI Wien

Sie haben Fragen zu unserem Kursangebot oder zur Bildungsfinanzierung? Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei!

Unsere erfahrenen Mitarbeiter:innen beraten Sie persönlich über unsere Angebote sowie die unterschiedlichen Fördermöglichkeiten. Detaillierte Kursinformationen und Kostenvoranschläge senden wir Ihnen auch gerne kostenlos zu.

### Anmeldung

BFI Wien Servicecenter | 1030 Wien | Alfred-Dallinger-Platz 1 (5.OG)

Telefon: **+43 1 811 78-10100**

Fax: **+43 1 811 78-10111**

E-Mail: **anmeldung@bfi.wien**

Website: **www.bfi.wien**

### Öffnungszeiten

Website: **www.bfi.wien/service/servicecenter**

Mo & Mi: 08:00–16:30 | Di & Do: 08:00–18:00 | Fr: 08:00–16:00

### Erreichbarkeit & Parken

U-Bahn: U3, Station Schlachthausgasse | Aufgang Schlachthausgasse Buslinie(n): 77A oder 80A, Station Schlachthausgasse | 1 Minute Fußweg Straßenbahn: Linie 18, Station Schlachthausgasse | 1 Minute Fußweg



**BILDUNG. FREUDE INKLUSIVE.**



**ICH WILL  
MEHR VOM  
LEBEN**



**Berufsförderungsinstitut Wien**

Alfred-Dallinger-Platz 1 | 1030 Wien

information@bfi.wien

+43 1 811 78 - 10100

**www.bfi.wien**