

Definierte Lernziele

In den genannten sechs Aufgabenfeldern sind WIFI Diplom-Küchenmeister/innen in der Lage, auf Basis ihrer fortgeschrittenen Kenntnisse selbstständig und eigenverantwortlich

1. Menüfolgen und Speisepläne dem Anlass, der Saison und dem Food & Beverage-Konzept (d.h. der strategischen Ausrichtung) entsprechend zusammenzustellen,
2. das Warenmanagement (Bestellung, Qualitätsprüfung, Lagerung) für alle in der Küche erforderlichen Zutaten und Produkte unter Beachtung von ernährungswissenschaftlichen, kundenorientierten und ökonomischen Kriterien zu planen, zu organisieren bzw. die Organisation zu überwachen,
3. die Vor- und Zubereitung sämtlicher Speisen des gastronomischen Angebotes unter Einhaltung ernährungswissenschaftlicher, kundenorientierter, gesetzlicher und ökonomischer Grundsätze sicherzustellen,
4. neue Speisen/Rezepturen zu kreieren sowie neue gastronomische Dienstleistungen zu entwickeln,
5. das Anrichten und Servieren sämtlicher Speisen und Getränke des gastronomischen Angebots ihres Unternehmens nach hygienischen und ästhetischen Kriterien sicherzustellen,
6. die Ablauforganisation in der Küche festzulegen sowie bei Bedarf zu optimieren,
7. die Küche nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu leiten,
8. das Küchenteam zu führen und dessen Aus- und Weiterbildung sicherzustellen,
9. Standards der Qualitätssicherung in die Küche korrekt anzuwenden und zu dokumentieren,
10. Standards der Qualitätssicherung in der Küche einzuführen und deren Einhaltung zu kontrollieren,
11. alle in der Küche anfallenden Kosten zu berechnen bzw. diese zu bewerten,
12. das laufende Monitoring der Kostenentwicklung sicherzustellen,
13. die laufende Betriebsbuchhaltung für die Küche unter Beachtung relevanter Vorschriften und Gesetze durchzuführen,
14. den Jahresabschluss zu interpretieren und entsprechende Schlüsse für die Entwicklung ihres gastronomischen Betriebes abzuleiten,
15. einen kundenorientierten Umgang mit Gästen zu pflegen,
16. das Food & Beverage-Konzept (d.h. die strategische Ausrichtung) ihres Hauses in Abstimmung mit dem Management zu erstellen und dessen Umsetzung sicherzustellen,
17. vorbereitende Schritte für die Leitung eines Unternehmens zu setzen.

Aufbau/Struktur des Feststellungsverfahrens

Das Feststellungsverfahren für den Erwerb der WIFI Diplom-Küchenmeister-Qualifikation umfasst, wie nachfolgende Tabelle zeigt, **drei Prüfungsteile**, die sich in **sechs Module** unterteilen.

Prüfungsteile und Module	Dauer	Anmerkungen
Praktische Prüfung		
Modul 1: 5-Gang Meister-Menü für 4-6 PAX	6 Stunden (zu 60 Min.)	reine Kochzeit
Modul 2: Zeitgemäßes Buffet für 8 PAX	9 Stunden	reine Kochzeit
Modul 3: 4-Gang Warenkorb Kochen für 4-6 PAX	4 Stunden 1 Stunde	reine Kochzeit Vorbereitungszeit
Schriftliche Prüfung		
Modul 4: Online Prüfung Fachkunde zu den Gegenständen <ul style="list-style-type: none"> • Speisen- und Menükunde • Warenkunde • Ernährungslehre • Recht/Wirtschaftskunde 	3 Stunden	
Prüfungsteile und Module		
Schriftliche Prüfung		
Modul 5: Schriftliche Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Meisterarbeit • Meisterbuch • Businessplan 	84 LE = 70 Stunden 102 LE = 85 St. 84 LE = 70 Stunden	während der Ausbildung, außerhalb der Präsenzzeit
Mündliche Prüfung		
Modul 6: Präsentation der Meisterarbeit und des Businessplans sowie Fachgespräch	100 – 120 Minuten	

Die einzelnen Module (bzw. Teile von Modul 5) werden für die Gesamtbewertung wie folgt gewichtet:

Prüfungsteile und Module	Anteil an Gesamtbeurteilung
Praktische Prüfung	Gesamt: 60%
Modul 1: 5-Gang Meister-Menü für 4-6 PAX	22%
Modul 2: Zeitgemäßes Buffet für 8 PAX	20%
Modul 3: 4-Gang Warenkorb Kochen für 4-6 PAX	18%
Schriftliche Prüfung	Gesamt: 28%
Modul 4: Online Prüfung Fachkunde zu den Gegenständen <ul style="list-style-type: none"> • Speisen- und Menükunde • Warenkunde • Ernährungslehre • Betriebskunde 	8%
Modul 5: Schriftliche Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Meisterarbeit - 5% • Meisterbuch - 7% • Businessplan - 8% 	20%
Mündliche Prüfung	Gesamt: 12%
Modul 6: Präsentation der Meisterarbeit und des Businessplans sowie Fachgespräch	Präsentation Meisterarbeit und Businessplan: fließt in Bewertung für Modul 5 ein Fachgespräch: 12%

Es gilt folgender **Bewertungsschlüssel**:

Erreichte % der maximalen Punkteanzahl	Bewertung
0 – 59,5	nicht bestanden
60 – 74,5	mit Erfolg bestanden
75 – 87,5	mit gutem Erfolg bestanden
88 – 100	mit sehr gutem Erfolg bestanden

Der Antritt zum **Feststellungsverfahren** zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister/in ist an den Besuch des Lehrgangs „Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister/-in“ und die Erfüllung einer Anwesenheitspflicht von mindestens 75% gebunden.