



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

Meisterprüfungs- programm

**Restaurant- und Barmeister
Restaurant- und Barmeisterin**

Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis

Genehmigt mit Dekret des Landesrates Nr. 3997 vom 19.03.2026



FACHTHEORETISCHER TEIL

Das Programm besteht aus 5 Modulen:

Modul 1: Restaurant-Service und Kommunikation mit dem Gast

Modul 2: Weine

Modul 3: Bar-Service

Modul 4: Speisen

Modul 5: Veranstaltungen in der Gastronomie

Ergänzend zu den Kursinhalten des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung benennt die Prüfungskommission zu vereinzelt Modulen oder Themenbereichen prüfungsrelevante Pflichtlektüren.

Der Durchschnitt der einzelnen Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung.

Modul 1: Service und Kommunikation mit dem Gast

Ziele: Die TeilnehmerInnen empfangen Gäste, beraten diese unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Ess- und Trinkgewohnheiten sowie der jeweiligen Sprache. Die TeilnehmerInnen kommunizieren weiters in deutscher, italienischer und englischer Sprache und erklären den Gästen Speisen und Getränke. Auch wissen sie über Kultur und Geografie des Landes Südtirol im Allgemeinen Bescheid. Die TeilnehmerInnen kennen die internationale Gastronomie und Hotellerie und können sich dementsprechend in deutscher, italienischer und englischer Sprache verständigen.

Inhalte Service und Kommunikation mit dem Gast in der Prüfungssprache

- Aktiver Verkauf
- Reklamation und Beschwerdemanagement
- Grundlagen der verbalen und nonverbalen Kommunikation
- Servicequalität und Organisation in Gastronomie und Hotellerie
- Mitarbeiterführung
- Schritte zum guten Sprechen
- Begrüßung, Anrede und Verabschiedung
- Small Talk
- Tischknigge
- Der professionelle Auftritt
- Allgemeine Knigge-Regeln
- Gästemappe/Gästekartei



Inhalte Service und Kommunikation mit dem Gast in der Zweitsprache und in englischer Sprache

- Reservierungsannahme
- Empfehlung und Auskunft über Speisen und Getränke; typische Südtiroler Gerichte
- Annahme von Reservierungen, Empfang des Gastes, Gästetypologien und Kundenbetreuung, Verkaufspsychologie, Umgang mit Beschwerden bzw. Reklamationen, Höflichkeitsformen
- Getränke und Warenkunde
- Speisekartengestaltung, Aufbau eines Menüs und Menüübersetzungen unter Berücksichtigung der Rechtschreib- und Grammatikregeln in der jeweiligen Sprache

Prüfung: Die Modulprüfung besteht aus zwei Teilen:

1. Einer mindestens zweistündigen bis maximal vierstündigen schriftlichen Prüfung. Prüfungsinhalte der schriftlichen Prüfung sind sowohl die Inhalte des Meisterprüfungsprogramms aus Modul 1 als auch grundlegendes Wissen und elementare Fertigkeiten und Kenntnisse in den Bereichen Service, Bar- und Restaurantwesen, so wie sie zum positiven Bestehen einer entsprechenden Lehrabschluss- oder dreijährigen Fachschulprüfung in Südtirol gefordert werden.

2. Einer mündlichen Prüfung: Rollenspiele in deutscher, italienischer und englischer Sprache, in denen die KandidatInnen in Beratungs- und Konfliktsituationen ihr Wissen anwenden und den Umgang mit schwierigen Kunden und Beschwerden simulieren. Vor der Prüfung erhalten die Kandidatinnen und Kandidaten detaillierte Informationen, die als Grundlage für das Rollenspiel dienen.

Gesamtnote: Die Gesamtnote wird aus dem Durchschnitt der Noten der schriftlichen und der mündlichen Note berechnet. Eine positive Gesamtnote ist Voraussetzung für das Antreten bei allen weiteren Modulprüfungen. Ausgenommen hiervon sind jene Teilnehmer/innen, die bereits Modulprüfungen aus Fachtheorie und/oder Fachpraxis gemäß einem der bisher geltenden Meisterprüfungsprogramme abgelegt haben.

Modul 2: Weine

Ziele: Die TeilnehmerInnen kennen regionale, nationale und internationale Weine und können diese unterschiedlichen Speisen zuordnen. Sie eignen sich Fachwissen in Bezug auf den Weinanbau und die Weinerzeugung an.

Inhalte:

- Weinbau und Weinbereitung
- Die Lagen- und Sortenweine Südtirols mit deren Eigenschaften und Kellereien
- Verkostungstechnik
- Wein-Speisenkombination
- Lagerung und Temperaturen
- Professioneller Weinservice
- Weine Italiens



- Weinland Frankreich
- Bekannte Weine der Welt
- Weine der neuen Welt
- Aufbau und Struktur einer Weinkarte
- Klimatische Veränderungen und Neuheiten

Prüfung: Die Prüfung besteht aus zwei mindestens zweistündigen und maximal vierstündigen schriftlichen Teilprüfungen. Die Gesamtnote des Moduls setzt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Teilnoten zusammen: 30 % für die Teilprüfung zur Sensorik und 70 % für die Teilprüfung zum Wein-Fachwissen international.

Modul 3: Bar-Service

Ziele: Die TeilnehmerInnen kennen die Herstellung, die Inhaltstoffe, die Herkunft, Firmen und Marken verschiedener Spirituosen und alkoholischer/nicht alkoholischer Getränke, die Serviertemperaturen und das Servieren der Getränke im richtigen Glas.

Inhalte:

- Barstock und deren Qualitätsmerkmale
- Allgemeine Warenkunde (Firmen und Produkte)
- Mise en place und die Zubereitung von Cocktails
- Bargeräte und deren Verwendung
- Eisarten an der Bar
- Gläserkunde und Barmaße
- Hygienerichtlinien an der Bar
- Barfachausrücke (in der Prüfungssprache und British/American English)
- Mixgetränkegruppen und Standardrezepte
- Zusatzverkauf an der Bar

Prüfung: Die Prüfung besteht aus einer mindestens zweistündigen und maximal vierstündigen schriftlichen Prüfung, in deren Rahmen auch eine punktuelle ergänzende Aufgabenstellung zur Sensorik eingebunden ist.

Modul 4: Speisen

Ziele: Die TeilnehmerInnen können regionale, nationale und internationale Speisen erklären und kennen die Produktvielfalt der Waren und setzen sich mit der Ernährung auseinander.

Inhalte:

- Ernährung in der heutigen Zeit
- Inhaltsstoffe der Nahrung
- Diätformen und alternative Ernährungsformen



- Allergien und Intoleranzen
- Garverfahren und Qualitätsmerkmale
- Produktvielfalt in der Küche
- Regionale, nationale und internationale Speisen

Prüfung: Die Prüfung besteht aus einer mindestens zweistündigen und maximal vierstündigen schriftlichen Prüfung.

Modul 5: Veranstaltungen in der Gastronomie

Ziele: Die TeilnehmerInnen können verschiedene Veranstaltungen im Gastbetrieb oder außerhalb organisieren, planen und durchführen.

Inhalte:

- Dienstpläne erstellen
- Getränkeeinkauf, Kalkulation und Lagerung
- Die Organisation und Planung von Veranstaltungen
- Angebotsformen
- Buffets und Bankette verschiedenster Art
- Konferenzen, Seminare, Tagungen und Großveranstaltungen
- Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet und Grillparty
- Outside Catering

Prüfung: Die Prüfung besteht aus der schriftlichen Planung einer Veranstaltung nach Themenvorgabe der Prüfungskommission und einer mündlichen Prüfung.

Die KandidatInnen geben im Vorfeld die schriftliche Planung einer Veranstaltung nach Themenvorgabe der Prüfungskommission ab. Der Zeitpunkt der Abgabe sowie die Kriterien der Arbeit werden von der Kommission festgelegt. Wird die schriftliche Planung der Veranstaltung von der Prüfungskommission negativ bewertet, darf der/die Kandidat/in nicht zur mündlichen Prüfung antreten. Bei der mündlichen Prüfung präsentiert der Kandidat/die Kandidatin seine/ihre Planung in max. 20 Minuten, die Kommission stellt anschließend Fragen dazu und zu den Lehrinhalten des Moduls, woraus sich ein Fachgespräch entwickeln soll. Die Note des Moduls ergibt sich aus dem Notendurchschnitt der schriftlichen Abgabe sowie der mündlichen Prüfung.



FACHPRAKTISCHER TEIL

Das Programm besteht aus 4 Modulen:

Modul 1: Bar-Service

Modul 2: Demonstrationsverkauf

Modul 3: Dekoration und Kartengestaltung

Modul 4: Restaurant-Service

Ergänzend zu den Kursinhalten des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung benennt die Prüfungskommission zu vereinzelt Modulen oder Themenbereichen prüfungsrelevante Pflichtlektüren.

Der Durchschnitt der einzelnen Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung.

Modul 1: Bar-Service

Ziele: Die TeilnehmerInnen können eigenständig ein Konzept für einen Barbetrieb und eine Cocktailstation aufbauen. Die Kandidatinnen und Kandidaten beherrschen unterschiedlichste Zubereitungsmethoden für Cocktails und können diese anhand einer selbst erstellten Barkarte fachgerecht verkaufen bzw. servieren.

Inhalte:

- Arbeitsplatzaufbau (Set up/Clean up), Barstock organisieren, Baraufbau
- Arbeitsabläufe planen und strukturieren
- Mixgetränkegruppen und Getränkekategorien, Herstellungsarten von Mix- und Mischgetränken
- Klassische Cocktails herstellen und selbständig neue Getränke kreieren
- Arbeitstechniken zur Herstellung von Drinks, Tipps und Tricks
- Methoden, um schnell und effizient zu arbeiten
- Heißgetränke zubereiten
- Aufbau einer Barkarte

Prüfung:

- Präsentation des Barkonzeptes und der selbst erstellten Barkarte, Getränke und Cocktails verkaufen, zubereiten und servieren.
- Die Note des Moduls ergibt sich aus dem gewichteten Durchschnitt der Bar Karte (20%) sowie der praktischen Prüfung (80%).



Modul 2: Demonstrationsverkauf

Ziele: Die TeilnehmerInnen können selbstständig Arbeiten beim Tisch des Gastes durchführen und dabei gezielt auf dessen Wünsche eingehen.

Inhalte:

- Tranchieren von Fisch, Fleisch und Obst
- Filetieren von diversen Fischen
- Salate bzw. Fisch und Fleisch marinieren
- Fleisch und Fischspeisen flambieren
- Käseservice
- Süßspeisen flambieren

Prüfung:

- Maximal einstündige Prüfung ohne Gäste unter praktischer Vorführung der festgelegten Aufgaben vor der Meisterprüfungskommission.

Modul 3: Dekoration und Kartengestaltung

Ziele: Die TeilnehmerInnen wählen Schnittblumen und Pflanzen aus, die sich durch bestimmte Merkmale besonders für die Dekoration von Speiseräumen, Empfangsräumen und Buffets eignen und kennen sich in deren Pflege aus. Sie erarbeiten Tischschmuck: Vasenfüllungen, einfache Raumobjekte, saisonale Werkstücke nach den Grundlagen der Gestaltung. Sie können Farben bewusst als wichtigen gestalterischen Faktor in ihrem Arbeitsumfeld einsetzen.

Inhalte:

- Pflanzenkenntnisse und -pflege
- Auswahl von Schnittblumen und Pflanzen und deren Pflege
- Gestaltungslehre und praktische Übungen
- Kreative Gestaltung von Tisch- und Buffetschmuck
- Farben als wichtigen gestalterischen Faktor einsetzen
- Erstellen einer Speise-, Wein- und Menükarte im Hinblick auf ein Thema, Farb- und Materialauswahl

Prüfung:

- Anfertigung eines Tisch- und/oder Aperitifschmuckes zu einem von der Kommission ausgesuchten Thema.
- Decken des Festtisches und Vorbereiten des Beistelltisches für 4-6 Personen
- Erstellung einer zum Thema und Niveau des Restaurants passenden Speisekarte für deutsch-, italienisch- und englischsprachige Gäste.



Modul 4: Restaurant-Service

Ziele: Die TeilnehmerInnen bereiten das Restaurant vor, nehmen Reservierungen entgegen, empfangen Gäste, beraten diese unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Ess- und Trinkgewohnheiten und Sprachen der Gäste, nehmen Bestellungen entgegen und leiten sie weiter, servieren Getränke und Speisen, teilen Servicemitarbeiter ein, führen die Servicevorbesprechung durch, wenden geeignete Führungsstile an und kennen sich mit den neuen Abrechnungssystemen aus.

Inhalte:

- Reservierungen entgegennehmen
- Das Gedeck und die Tischwäsche
- Vorbesprechung, Einteilung der Servicemitarbeiter
- Gästempfang, Gästebetreuung und Zeitmanagement
- Aperitif-Service und Digestif-Service
- Beratung und Verkauf von Speisen und Getränken
- Kommunikation mit dem Gast
- Wein-Speisen-Service
- Arbeitsablauf am Tisch des Gastes (Wie-Speisen-Service)
- Abrechnung

Prüfung:

- Max. achtstündige Prüfung
- Organisation und Durchführung eines á la carte Services für 4-6 Personen.
- Ein kompletter Service vom Empfang der Gäste, Empfehlen und Servieren eines Aperitifs, über die Beratung und Verkauf von Speisen und Getränken bis zur Abrechnung und Verabschiedung der Gäste.
- Für ca. 4 - 5 Stunden wird dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin eine Person zur Seite stehen, welche die Rolle des Lehrlings übernimmt, dem er/sie Aufgaben zuweisen kann und den er/sie führen muss.