



Meran, am 24.03.2026

Information zur Diplomabschlussprüfung 2025/2026 Lehrgang: Service

Sehr geehrte Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler,

die Prüfungskommission ist am 23.03.2026 zusammengetreten, um den Ablauf und die Inhalte der diesjährigen Diplomprüfung festzulegen. Im Folgenden finden Sie die wichtigsten Eckpunkte für einen erfolgreichen Abschluss.

1. Zeitplan der Prüfungen

Die Prüfungshandlungen finden im Zeitraum vom **10.06.2026 bis 17.06.2026** statt:

- **Praktische Prüfungen:** 10. und 11. Juni 2026 (Gruppe A), 15. und 16. Juni 2026 (Gruppe B)
- **Fachgespräche & Präsentationen:** 12. Juni 2026 Gruppe A und 17. Juni 2026 Gruppe B.
- **Aushang:** Die genaue Einteilung der Gruppen wird nach der Zulassungskonferenz auf der Homepage bekannt gegeben.

Die praktischen Prüfungen beginnen am ersten Tag um 14:00 Uhr und am zweiten Tag um 08:00 Uhr. Die Kandidaten und Kandidatinnen müssen sich 15 Minuten vor Beginn der Prüfungen, mit einem gültigen Personalausweis, am Prüfungssitz einfinden. Jene Kandidaten und Kandidatinnen, welche zu spät kommen, werden von der Prüfung ausgeschlossen, sofern sie nicht einen triftigen Grund für die Verspätung anführen können.

Der Plan der Fachgespräche wird zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht werden. Das Fachgespräch dauert inkl. Vorstellung, Präsentation und Nachbesprechung maximal 40 Minuten.

2. Das Schwerpunktthema (Präsentation & schriftliche Arbeit)

Anstelle einer reinen Facharbeit wird ein Schwerpunktthema für das Fachgespräch festgelegt, das die Schüler frei wählen dürfen.

- **Schriftliche Arbeit:** 2–3 DIN-A4-Seiten (Calibri 11), Abgabe digital bis spätestens **29.05.2026** beim Klassenvorstand. Ab diesem Datum kann die Arbeit nicht mehr abgeändert oder das Thema verändert werden.
- **Präsentation:** Mindestens 10 Folien (PowerPoint o. Ä.), Dauer: 5 bis 10 Minuten. Die Präsentation muss ebenfalls am **29.05.2026** digital abgegeben werden, kann aber noch abgeändert werden bis zum Prüfungstag, daher ist diese am Prüfungstag auf einem externen Datenträger mitzubringen. Mindestens ein Teil der Präsentation muss sowohl auf Italienisch als auch auf Englisch erfolgen. Diese sprachliche Komponente fließt dann in die Bewertung der jeweiligen Fächer während des Fachgesprächs mit ein.

3. Inhalte der praktischen Prüfung

Die praktische Diplomprüfung umfasst unter anderem folgende Aufgaben:

- Vorbereitung und Dekoration des Tisches nach einem selbst gewählten Thema.
- Das Arbeiten am Tisch des Gastes.
- Service von Aperitifs, Cocktails, Kaffee und Digestifs.
- Fachgerechtes Tranchieren (Lachs, Chateaubriand), Marinieren (Beef Tartar) und Filetieren (Wolfsbarsch, Steinbutt).
- Flambieren von Früchten und Käseservice.

4. Bewertung und Gewichtung

Die Endnote der Diplomprüfung setzt sich aus vier Teilen zusammen:

- **25% Jahresleistung** (Note der Zulassungskonferenz).
- **35% Praktische Arbeit.**
- **25% Fachgespräch.**
- **15% Präsentation des Schwerpunktthemas.**

Die Notenvergabe erfolgt von 4 bis 10; für das Bestehen ist eine Mindestnote von **6** erforderlich.

5. Besonderheiten

- **Fachgespräch:** Das Programm für die mündliche Prüfung wird bis zum **17.04.2026** auf der Schul-Homepage veröffentlicht, es wird nicht das gesamte Jahresprogramm umfassen (ausgenommen im Bereich Service)
- **Individuelle Bildungspläne (IBP):** Schüler mit einem IBP sind zielkonform eingestuft. Sie erhalten bei Bedarf Unterstützung sowie Zeitverlängerungen beim Fachgespräch oder der Präsentation. SchülerInnen mit IBP verfolgen einen zielgleichen Bildungsweg.

6. Wichtige Termine und Verfallsfristen

Bitte beachten Sie die strikte Einhaltung der folgenden Termine:

- **26.04.2026:** Letzter Termin für die Abgabe des **Ansuchens um Zulassung** (erhältlich beim Klassenvorstand).
- **29.05.2026:** Letzter Termin für die **digitale Abgabe des Schwerpunktthemas** (schriftliche Arbeit und Präsentation) beim Klassenvorstand.
- **03.06.2026-04.06.2026:** Veröffentlichung der Zulassung zur Prüfung auf der Schulhomepage (via ID-Nummer) und Veröffentlichung der Gruppenzuteilungen.
- **10.06. & 17.06.2026:** Dauer der Prüfungshandlungen.

Wir wünschen allen Kandidatinnen und Kandidaten eine gute Vorbereitungszeit und viel Erfolg!

Mit freundlichen Grüßen,

Karl Telser

Schuldirektor & Kommissionspräsident

(Digital unterzeichnet am 27.03.2026)