



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 13:30 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 Kompetenzen:

Die SchülerInnen präsentieren sich dem Berufsbild, der Hygieneverordnung und den Aufgaben entsprechend ausgerüstet (vollständige Berufsbekleidung, Werkzeuge und Arbeitsmaterialien usw.)

Die SchülerInnen vervollständigen die vorgegebenen Speisen und erstellen eine Menükarte. Sie übersetzen diese in Italienisch.

Die SchülerInnen erstellen eine Warenanforderung für ihre Gerichte.

Die SchülerInnen erstellen einen Arbeitsplan mit Zeitangaben, Anrichtegeschirr, Skizzen zu den Gerichten, Hinweisen zu den Rezepturen und den anfallenden HACCP - Maßnahmen.

Die Zutaten für das Menü entnehmen die SchülerInnen in der entsprechenden Menge. Sie lagern die Lebensmittel fachgerecht zwischen und halten dabei die HACCP - Richtlinien ein.

Die SchülerInnen kontrollieren die Lebensmittel auf Qualität und Hygiene.

Die SchülerInnen achten auf einen wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Umgang mit den Lebensmitteln.

Die SchülerInnen wählen die passenden Küchengeräte, Maschinen, Werkzeuge sowie Koch- und Anrichtegeschirr aus und verwenden diese richtig.

Die SchülerInnen achten auf eine korrekte Mise en place: von der Warenannahme bis zum Service, dem Abräumen der Speisen und dem fachlich korrekten Hinterlassen des Arbeitsplatzes.

Die SchülerInnen ordnen den Produkten die verschiedenen Garmethoden wie Dünsten, Pochieren, Schmoren usw. richtig zu und wenden sie fachgerecht an.

Die SchülerInnen achten darauf, dass die Speisen optisch (farblich, appetitlich) in ihrer Zusammensetzung und Menge harmonisieren.

Die SchülerInnen stimmen die Speisen geschmacklich harmonisch ab, achten darauf, dass einzelne Geschmackskomponenten sich nicht übertönen und die richtige Serviertemperatur der Gerichte eingehalten wird.

Die SchülerInnen präsentieren die Gerichte fachgerecht zum richtigen Zeitpunkt und besprechen den Service mit der Servierfachkraft.

Zubereitung eines Prüfungsmenüs laut Bewertungskriterien, welches vor der Prüfung bekannt gegeben wird. Welches Menü, von welcher Gruppe zuzubereiten ist, wird die Kommission per Zufallsprinzip auslosen.

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