



Meran, am 24.03.2026

Bewertungskriterien zur Diplomabschlussprüfung: Kochen

Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“ Meran – SJ 2025-2026

Dieses Dokument informiert die Kandidatinnen und Kandidaten über die Zielsetzungen, die Gewichtung der Prüfungsteile sowie die spezifischen Kriterien der praktischen und theoretischen Abschlussprüfung.

1. Zielsetzung: Berufliche Handlungsfähigkeit

Im Rahmen der Diplomprüfung wird festgestellt, ob die Kandidatin bzw. der Kandidat die für die **berufliche Handlungsfähigkeit** erforderlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen besitzt.

Dabei sollen folgende Aspekte unter Beweis gestellt werden:

- **Entscheidungsfähigkeit** sowie die Fähigkeit zum **Analysieren, Planen, Kontrollieren, Auswerten und Problemlösen**.
- Fachgerechte **praktische Ausführung** von beruflichen Arbeitsaufträgen.
- Kompetenz in der Erstellung praktischer, graphischer oder schriftlicher Arbeiten.
- Fähigkeiten im **kommunikativen, sozialen und methodischen Bereich**.

2. Gewichtung der Prüfungsteile

Die Endnote der Diplomprüfung ergibt sich aus der Summe der folgenden gewichteten Teilbereiche:

Prüfungsbestandteil	Gewichtung	Details
Jahresleistung	25%	Note der Zulassungskonferenz.
Praktische Arbeit	35%	Durchführung der Arbeitsproben im Bereich Küche.
Fachgespräch	25%	Mündliche Prüfung (Fachgespräch)
Präsentation	15%	Vorstellung des gewählten Schwerpunktthemas.

Bewertung: Die Notenvergabe erfolgt in Dezimalzahlen von 4 bis 10. Für das Bestehen ist eine Mindestnote von **6** erforderlich.

Beim Fachgespräch erfolgt die Benotung in erster Linie auf Grund der Vollständigkeit, und Korrektheit der Antwort gegenüber der gestellten Frage/Aufgabe.

Bei der praktischen Prüfung werden die Noten in Kompetenzen und Leistungen aufgliedert und wie folgt beschrieben:

Ausgezeichnet (10)

Die praktische Arbeit erfüllt die Anforderungen in besonderem Maße. Die Umsetzung ist fehlerfrei, sehr sicher und selbstständig. Arbeitsabläufe sind klar strukturiert, effizient und professionell. Das Ergebnis ist qualitativ überdurchschnittlich und fachlich sehr präzise.

Sehr gut (9)

Die praktische Arbeit ist vollständig und fachlich korrekt umgesetzt. Kleine Unsicherheiten sind möglich, beeinträchtigen das Ergebnis jedoch kaum. Die Arbeitsweise ist strukturiert und sicher, das Ergebnis qualitativ hochwertig und gut nachvollziehbar.

Gut (8)

Die praktische Umsetzung ist insgesamt gelungen, weist jedoch einige kleinere Mängel oder Unsicherheiten auf. Die Arbeitsweise ist im Wesentlichen richtig, aber nicht immer durchgehend sicher. Das Ergebnis entspricht den Anforderungen, zeigt jedoch Verbesserungspotenzial.

Befriedigend (7)

Die praktische Arbeit ist weitgehend korrekt ausgeführt. Die grundlegenden Arbeitsschritte werden verstanden und angewendet, auch wenn Fehler oder Unklarheiten auftreten. Das Ergebnis ist insgesamt brauchbar und entspricht dem durchschnittlichen Leistungsniveau.

Genügend (6)

Die Grundanforderungen der praktischen Aufgabe sind erfüllt. Es bestehen deutliche Schwächen in der Ausführung oder im Arbeitsablauf. Mehrere Fehler sind vorhanden, dennoch ist das Ergebnis im Kern noch nachvollziehbar und nutzbar.

Ungenügend (5)

Die praktische Arbeit weist erhebliche Mängel auf. Wichtige Arbeitsschritte wurden falsch oder unvollständig ausgeführt. Die Arbeitsweise ist unsicher, das Ergebnis kaum brauchbar. Die Anforderungen wurden nicht erfüllt.

Sehr ungenügend (4)

Die praktische Aufgabe wurde kaum oder gar nicht korrekt umgesetzt. Es fehlen grundlegende Arbeitsschritte, oder sie wurden vollständig falsch ausgeführt. Es ist kein ausreichendes praktisches Verständnis erkennbar. Das Ergebnis ist unbrauchbar und die Anforderungen wurden in keiner Weise erfüllt.

3. Inhalte der praktischen Prüfung (Arbeitsproben)

Die praktische Diplomprüfung umfasst die fachgerechte Umsetzung folgender Aufgabenstellungen und die Zubereitung nachstehender Speisen:

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.

Die SchülerInnen müssen ein Prüfungs Menü zubereiten, welche Gruppe, welches Prüfungs Menü zugewiesen bekommt wird von der Kommission ausgelost.

Liste der Gerichte, welche von Kommission ausgesucht werden:

- Grundbrühen

SUPPEN

- Gebundene Suppen (Cremesuppe, Samtsuppe usw.)
- Klare Suppe mit Einlagen

WARME VORSPEISEN

- Regionale Vorspeisen
- Nationale Vorspeisen

(Siehe S. 163- 185 Basis der Guten Küche)

HAUPTGERICHTE

FISCH

- Wolfsbarsch aufgeschlagener Buttersauce
- Seezunge mit Weißweinsauce
- Saibling

passende Garmethode, Beilagen und Begleit Saucen (Weißweinsauce, aufgeschlagene Buttersauce)

Grundzubereitungsarten von Gemüse- und Sättigungsbeilagen

SCHLACHTFLEISCH

- Ossobuco alla milanese
- Kalbsrahmgulasch
- Geschmortes Kalbsschulternahtl/ Geschmorte Kalbswange
- Saltimbocca alla romana
- Entrecôte double
- Gefüllte Hühnerbrust (Farce, Gemüse, Frischkäse, Pilze)

Passende Beilagen und Saucen (Kalbssauce, aufgeschlagene Buttersauce) Klassische Gemüse- und Sättigungsbeilagen

DESSERTS

- Bayrische Creme
- Mousse von heller und dunkler Schokolade
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Topfenknödel
- Biskuitroulade
- Brandteiggebäck
- Eis, Cremiges, Fruchteis
- Fruchtsaucen
- Hippe

4. Bewertungskriterien des Schwerpunktthemas

Die Bewertung des Schwerpunktthemas (Präsentation und schriftliche Arbeit) basiert auf drei Säulen:

- **Präsentationstechnik & Rhetorik (50%):** Beurteilung der PowerPoint-Qualität, des sprachlichen Ausdrucks, der Körpersprache, des Zeitmanagements (5–10 Min. Rahmen) und der Sicherheit im Fachgespräch.
- **Inhalt & Gastro-Bezug (30%):** Fokus auf den Inhalt, die Praxisrelevanz die Gastronomie (wirtschaftliche Umsetzbarkeit) und die fachliche Tiefe.
- **Schriftliche Arbeit (20%):** Bewertung der inhaltlichen und formalen Korrektheit der eingereichten Unterlagen.

Ein Teil der Präsentation muss sowohl auf Englisch wie auch auf Italienisch erfolgen, was dann in die Bewertung der beiden Fächer während des Fachgesprächs einfließt.

5. Termine und Formvorschriften

- **Schriftliche Arbeit:** 2–3 DIN-A4-Seiten (Calibri 11), digitale Abgabe bis **29.05.2026**.
- **Präsentation:** Mindestens 10 Folien, Mitbringen auf einem externen Datenträger zur Prüfung. Abgabetermin 29.05.2026
- **Prüfungszeitraum:** Die praktischen Arbeitsproben finden vom **10.06. bis 16.06.2026** statt; die Fachgespräche am **12.06. und 17.06.2026**.
- **Veröffentlichung der Zulassung zur Prüfung:** 03. Juni 2026

Gegen eine „nicht“ Zulassung stehen den Kandidatinnen und Kandidaten nachfolgende Rechtsmittel zur Verfügung:

Rekursart	Inстанz	Frist
Hierarchischer Rekurs	Bildungsdirektion Bozen	30 Tage
Gerichtlicher Rekurs	Verwaltungsgericht Bozen	60 Tage

- **Wichtig!** Jeder Kandidat/Kandidatin muss um die Zulassung zur Diplomprüfung ansuchen, das Ansuchen ist über den jeweiligen Klassenvorstand erhältlich. Das Ansuchen muss innerhalb **26.04.2026** (45 Tage vor Beginn der Prüfungshandlungen) abgegeben werden. Hierbei handelt es sich um eine Verfallsfrist.

Der Vorsitzende
Karl Telser