



Meran, am 24.03.2026

Bewertungskriterien zur Diplomabschlussprüfung: Service

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 Service.
Fachgespräch	25%	Mündliche Prüfung zu den Schwerpunktargumenten.
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.

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:

- **Tischgestaltung:** Vorbereitung und Dekoration eines Tisches zu einem frei gewählten Tischthema.
- **Getränkesservice:** Zubereitung und Service von Aperitifs und Cocktails sowie Kaffeeservice und/oder Digestif.

- **Service am Gast:** Beratung bei der Getränkewahl am Tisch sowie professioneller Käseservice.
- **Fachspezifische Techniken am Tisch:**
 - Tranchieren eines geräucherten Lachses.
 - Marinieren eines Beef Tartar.
 - Filetieren eines Wolfsbarschs oder eines Baby-Steinbutts.
 - Tranchieren eines Chateaubriand.
 - Flambieren von Früchten.

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 für 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