

# Diplomprüfung 3. BfS/Se

Schuljahr 2025/26

Fachtheorie: Restaurantführung und -organisation

Beim Fachgespräch werden aus den Lernfeldern folgende Themen geprüft:

3.1 Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen

3.2 Zubereitung und Eigenschaften der Speisen erklären

3.3 Besondere Gästebedürfnisse berücksichtigen

1. Die Schüler/innen empfehlen der Prüfungskommission mit einem geeigneten Wortschatz verschiedene regionale und internationale Speisen. Sie erklären die Zubereitung mit passenden Beilagen und empfehlen Weine aus Südtirol und anderen Regionen Italiens dazu.
2. Die Schüler/innen empfehlen alkoholische und alkoholfreie Bargetränke dem Gast und können diese erklären.

Die Servierfachlehrer/in

Helene Bernhart

Hannes Margesin