

**PRÜFUNGSORDNUNG**  
**für die praktische Abschlussprüfung in**  
**Restaurantführung- und organisation**

**Ablauf und Inhalt der Prüfung:**

**1. Schriftliche Prüfung**

Die schriftliche Prüfung wird in Form eines genormten Tests (digital) abgewickelt.  
Dauer: 50 Minuten

**2. Praktische Prüfung**

Zulassung zur Prüfung:

Die Kandidaten müssen in RFO mindestens 80 % des Unterrichts besucht haben, ansonsten werden Sie nicht zur Prüfung zugelassen.

Der Prüfungskandidat hat in korrekter Berufskleidung zur Prüfung anzutreten. Ein gepflegtes Erscheinungsbild ist Voraussetzung. Arbeitsutensilien (Korkenzieher, Feuerzeug, Schreibstift usw.) muss der Kandidat vorweisen können. Kandidaten, die obige Erfordernisse nicht erfüllen, werden zur Prüfung nicht zugelassen.

Mixen:

Fachgerechtes Mixen eines Cocktails aus dem Pflichtprogramm (Losentscheidung).  
Dauer: 5 Minuten

|                      |                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------|
| Bewertungskriterien: | Rezeptur                                        |
|                      | Aussehen                                        |
|                      | Geschmack                                       |
|                      | rationelle und saubere Arbeitsweise und Hygiene |
|                      | Garnitur                                        |
|                      | Service                                         |

Aufdecken, Mise-en-place und Service am Tisch des Gastes:

Decken eines Tisches für 2 Personen nach vorgegebenem Menü und Vorbereitung der notwendigen Mise-en-place für den Service. Empfang der Gäste, Aperitifservice, Weinempfehlung und Weinservice, Bonieren mit der elektronischen Kassa, Service des Menüs mit mindestens zwei Arbeiten am Tisch (filetieren, tranchieren, flambieren, marinieren), Käseservice, Kaffee- und Digestifservice, Rechnungslegung, Verabschiedung der Gäste, Aufräumarbeiten.

Dauer: 240 Minuten

|                      |                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------|
| Bewertungskriterien: | Genauigkeit und Sauberkeit des Gedecks                 |
|                      | Vollständigkeit der Mise-en-place                      |
|                      | Auftreten, Freundlichkeit, Gästekontakt                |
|                      | Beratung der Gäste, Verkaufsgespräch                   |
|                      | Zusatzverkauf, Weinempfehlung, fachgerechter           |
|                      | Weinservice, Sicherheit und Exaktheit bei der Arbeit   |
|                      | Fachliche Arbeitsweise bei den Spezialgerichten        |
|                      | Sauberkeit und Anrichteweise bei den Arbeiten am Tisch |
|                      | fachlicher Service und Abräumen                        |
|                      | Rechnungslegung und Verabschiedung der Gäste           |
|                      | Aufräumen des Arbeitsplatzes                           |

**3. Mündliche Prüfung:**

Die mündliche Prüfung besteht aus einem Fachgespräch.

Dauer: 10 Minuten

**Gewichtung der einzelnen Prüfungsteile:**

|                      |     |         |     |
|----------------------|-----|---------|-----|
| schriftliche Prüfung | 20% |         |     |
| mündliche Prüfung    | 20% |         |     |
| praktische Prüfung   | 60% | Mixen   | 25% |
|                      |     | Service | 75% |

Meran, den 27.01.2025