

# 8598 Ausbildungsprogramm für Restaurantfachmann 2. Lehrjahr Gästerechnung und Menükunde

In diesem Vorbereitungskurs erwerben Sie praktische Kenntnisse im Bereich Menüerstellung und Gästerechnungen.

Dieser Kurs dient auch als Training für den Berufsschulbesuch vor der 3. Klasse.

## Die Zielgruppe:

Personen,

- die zur praktischen Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann antreten möchten.
- die mehr Sicherheit für die praktische Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann erlangen wollen.
- die handgeschriebenen Gästerechnungen inklusive der Berechnung von Steuersätzen üben möchten.
- die ein fünfgängiges Menü inklusive Weinbegleitung, Aperitifs, Digestifs unter der Einhaltung der fachlichen Menü-Richtlinien erstellen möchten.

## Die Inhalte:

- Sie können eine handgeschriebene Gästerechnung erstellen.
- Sie wissen, wie Steuersätze zugeordnet und ausgerechnet werden.
- Sie kennen die fachliche Menü-Richtlinie und sind in der Lage ein fünfgängiges Menü zusammenzustellen.
- Sie wissen bei einem Menü, welche Weine, Aperitifs und Digestifs empfohlen werden.
- Anhand der zahlreichen Übungen festigen und vertiefen Sie Ihr erworbenes Wissen und werden gezielt auf die Lehrabschlussprüfung vorbereitet.

## Die Kompetenzen:

### Gesamtkompetenz:

Sie sind in der Lage eine handgeschriebene Gästerechnung zu erstellen und wissen, wie Steuersätze zugeordnet und ausgerechnet werden. Sie können ein Menü inklusiver korrespondierender Weinbegleitung, Aperitifs und Digestifs zusammenstellen.

### Die Hinweise:

Erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig (vor der Anmeldung zum Kurs) beim WK OÖ Prüfungsmanagement, ob Sie auch tatsächlich die Voraussetzungen für den Prüfungsantritt erfüllen. WK OÖ Prüfungsmanagement, Wiener Straße 150, 4021 Linz:  
Tel. 05-90909-4041, E-Mail: [pruefungen@wkoee.at](mailto:pruefungen@wkoee.at) oder im Internet unter <http://wko.at/ooe/pruefungen>.



Kursbuchung und weitere Details unter **8598** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

## **8598 Ausbildungsprogramm für Restaurantfachmann 2. Lehrjahr Gästerechnung und Menükunde**

Nach erfolgreich abgeschlossenem Kurs (bestandene Prüfung) können Sie beim WK OÖ Prüfungsmanagement um Befreiung vom theoretischen Teil der Lehrabschlussprüfung ansuchen.  
**100% Förderung von Vorbereitungskursen auf Lehrabschlussprüfungen!**  
Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeit durch „Lehre.foerdern“!

Sie überlegen die Inanspruchnahme dieser Förderung?  
Nehmen Sie vor Start von Aus- oder Weiterbildungsmaßnahmen Kontakt mit den Experten des Förderreferates der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer OÖ auf – dort erhalten Sie alle wichtigen Informationen wie Formulare, Fristen und detaillierte Förderbedingungen.

T 05-90909-2010, E [lehre.foerdern@wkoee.at](mailto:lehre.foerdern@wkoee.at), W [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)



Kursbuchung und weitere Details unter **8598** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)