

Leitfaden für die Abwicklung von Zertifikatsprüfungen

Bei der Abwicklung der Zertifikatsprüfungen wird auf die Ausführungen im Hygienehandbuch zu Covid-19 des BMBWF, auf den Erlass¹ „Sichere Schule – Schulbetrieb im Schuljahr 2021/2022“ bzw. auf die aktuellen Empfehlungen der Bundesregierung hingewiesen.

Alle Zertifikatsprüfungen müssen bei der jeweiligen Clearingstelle angemeldet werden:

Jungbarkeeper/in Österreich: Andrea Fuchs, BEd
andrea.fuchs@bildung.gv.at

Käsekenner/in Österreich: Dipl.-Päd.ⁱⁿ Christina Nußbaumer, MA BEd
christina.nussbaumer1@bildung.gv.at

Jungsommelier/e Österreich: Mag.^a Dorith Knitel
Dorith.knitel@bmbwf.gv.at

Koordination LMS-Prüfung: FV Ursula Zikeli, BEd
ursula.zikeli@bildung.gv.at

Landwirtschaftliche Fachschulen: Mag.^a Sarah Eichinger
sarah.eichinger@haup.ac.at

Die genaue Planung über die Termine sowie die Durchführung der Prüfung/Prüfungsteile ist den jeweiligen Ansprechpersonen der Clearingstelle schriftlich, mittels Formular 4 „Anmeldung der Schule zur Prüfung“, zeitgerecht (optimal sind 8 Wochen) zu übermitteln.

Für die Durchführung der Zertifikatsprüfungen muss der Lehrstoff unterrichtet worden bzw. in geeigneter Form vermittelt worden sein und die Kandidatinnen/Kandidaten müssen in ausreichendem Ausmaß auf die Anforderungen der einzelnen Prüfungsteile vorbereitet sein.

¹ GZ 2021-0.0559.836 BMBWF vom 25.08.2021

Durchführung der LMS – Prüfung

Nach erfolgter Anmeldung der Schüler/innen wird das entsprechende Fragenset zugewiesen (siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung). Die LMS-Übungskurse stehen den Kandidatinnen und Kandidaten jederzeit zur Verfügung.

Folgendes ist zu beachten:

- Ausreichend Abstand zwischen den Sitzplätzen beachten sowie beim Eintreten und Verlassen des Raumes
- Hände waschen oder desinfizieren vor Betreten des Raumes
- Arbeitsplätze im EDV-Raum vor Prüfungsbeginn desinfizieren bzw. Verwendung schülereigener Laptops (auf entsprechende W-LAN-Verbindung achten)
- Raum in regelmäßigen Abständen gut lüften
- Tragen von Mund-Nasenschutz²

Die Richtlinien lt. Hygienehandbuch (Hygienemaßnahmen für Personen in der Bildungseinrichtung sowie im Alltag) müssen eingehalten werden.

Durchführung der Sensorik

Durchführung gemäß den Vorgaben in der jeweiligen Handreichung zur Zertifikatsprüfung (Dauer, Anzahl der Käse, Getränke etc.).

Folgendes ist zu beachten:

- Die Vorbereitung von den sensorisch zu beurteilenden Getränken bzw. Käsesorten erfolgt durch die unterrichtende/n Lehrperson/en mit Mund-Nasenschutz² sowie Handschuhen.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten sitzen auf Einzeltischen mit dem erforderlichen Mindestabstand, am Arbeitsplatz wird dann der Mund-Nasenschutz² abgenommen.
- Bei der sensorischen Beurteilung von Getränken (Jungsommelier/e und Jungbarkeeper/in) und Käsesorten (Käsekenner/in) ist besonders auf Hygiene zu achten (vorbereitete Käseteller mit Folie, Spuckbecher, Restmengen, etc.).
- Die Arbeitsplätze sind nach Abschluss des Prüfungsteiles in geeigneter Form zu reinigen/desinfizieren; Mithilfe durch die Kandidatinnen/Kandidaten unter Anleitung durch Lehrkraft (Einhaltung des Mindestabstandes).

Die sonstigen Richtlinien lt. Hygienehandbuch (Hygienemaßnahmen für Personen in der Bildungseinrichtung sowie im Alltag) müssen eingehalten werden (Hände waschen, Lüften, Mund-Nasenschutz²).

² Abhängig von der Risikostufe (I-III) bzw. den aktuellen Bestimmungen der Bundesregierung für die Gastronomie/Hotellerie im jeweiligen Bundesland

Qualifikationsprüfung

Die Qualifikationsprüfung über den Lehrstoff (Getränk Kunde) soll durch die unterrichtende Lehrkraft in geeigneter Form abgewickelt werden, sodass die Kandidatinnen und Kandidaten für die Zertifikatsprüfung bestmöglich vorbereitet werden.

Dabei sind für bereits laufende Lehrgänge folgende Möglichkeiten denkbar:

- Risikostufe I-III: Durch die unterrichtende Lehrkraft zusammengestellte Prüfungsfragen z. B. über Lernplattform abwickeln.
- Homeschooling: durch die unterrichtende Lehrkraft erstelltes Lernpaket für Kandidat/innen zum Ausarbeiten über Distance Learning-Modell.

Durchführung Praktische Prüfung – Besetzung der Prüfungskommission

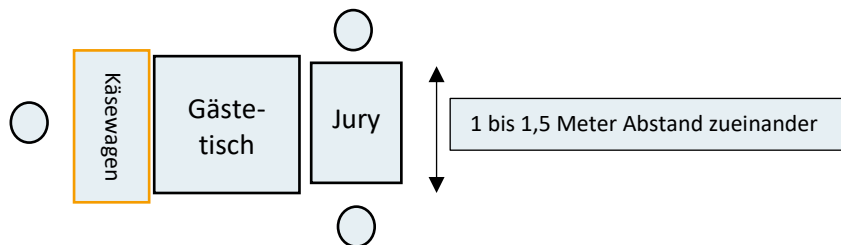
- Grundsätzlich liegt die Entscheidung über die Besetzung der Prüfungskommission in der Verantwortung der Schulleitung, unter Berücksichtigung der aktuellen Risikostufe. Den Vorsitz übernimmt die Schulleitung bzw. die Fachvorständin /der Fachvorstand.
- Risikostufe I-II: Die Prüfungskommission kann mit **maximal einer externen Person** als Prüferin/Prüfer neben der Ausbilderin/dem Ausbilder besetzt werden. Die Zutrittsbestimmungen für Externe (3-G Regel, Mund-Nasenschutz) sind einzuhalten.
- Risikostufe III: Es sind keine externen Personen an der Schule zulässig. Die Prüfungskommission ist durch interne Personen zu besetzen. Es kann entweder neben der unterrichtenden Lehrkraft noch eine fachkundige, qualifizierte Lehrkraft als Prüfer/in eingeteilt werden oder zwei interne fachkundige, qualifizierte Lehrkräfte.
- Die Mitglieder der Prüfungskommission sowie etwaige kurzfristige Änderungen sind der Clearingstelle zu melden.
- Die Prüfungszeiten selbst bleiben unverändert, bei der Planung ist ausreichend Zeit für die Reinigung, Personenhygiene, Lüften, etc. einzuplanen.
- Die Richtlinien lt. Hygienehandbuch (Hygienemaßnahmen für Personen in der Bildungseinrichtung sowie im Alltag) müssen eingehalten werden (Hände waschen, Lüften, Mund-Nasenschutz, etc.).
- Sollten aktuelle Bestimmungen im Bundesland bzw. in der Gastronomie/Hotellerie betreffend Hygienemaßnahmen verordnet worden sein, so sind diese zusätzlich zu beachten.

Durchführung praktische Prüfung Käsekenner/in

Aufgabenstellung gemäß Handreichung, mit folgenden Abweichungen bzw. Ergänzungen:

- Vorbereitung des Käsebuffets durch unterrichtende Lehrkraft/Lehrkräfte mit Mund-Nasenschutz sowie Handschuhen.
- Bei der Vorbereitung des Käsewagens darf nur ein Kandidat/eine Kandidatin am Buffet arbeiten (Mund-Nasenschutz sowie Handschuhe).
- Die Prüfungskommission sitzt in ausreichend Abstand zueinander sowie zum Arbeitsplatz der Kandidatin/des Kandidaten, auf einem separaten Jurytisch und führt das Fachgespräch.
- Die Kandidatinnen/Kandidaten präsentieren den Käsewagen vor einem leeren Gästetisch (für 2 fiktive Personen) und führen an diesem auch das Service durch (Einstellen, Erklären der Gaumenlogik, etc.). Während der Präsentation/dem Service kann der Mund-Nasenschutz³ abgenommen werden, die Abdeckung am Käsewagen möglichst lange geschlossen halten.
- Abweichend von der Handreichung sind am Käsewagen 9 Käse ausreichend.
- Nacharbeit erfolgt durch Kandidat/Kandidatin unter Anleitung der unterrichtenden Lehrkraft (Einhaltung des Mindestabstandes).
- Versorgung der Käsestücke mit Mund-Nasenschutz und Handschuhen, Reinigung und Desinfektion der Käsewagen nach jedem Kandidaten/jeder Kandidatin. Der Käseteller darf nur von der Kandidatin/dem Kandidaten verzehrt werden.

Beispiel Aufbau Prüfungstisch:



Durchführung praktische Prüfung Jungsommelier/e

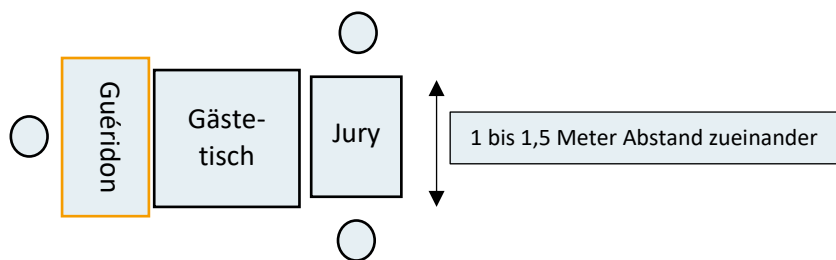
Aufgabenstellung gemäß Handreichung, mit folgenden Abweichungen bzw. Ergänzungen:

- Vorbereitung des Kandidaten/der Kandidatin in einem separaten Raum bzw. mit entsprechender Sicherheitsvorkehrung (Abstand, Paravent).
- Die Prüfungskommission sitzt in ausreichend Abstand zueinander sowie zum Arbeitsplatz der Kandidatin/des Kandidaten, auf einem separaten Jurytisch und führt von hier aus das Fachgespräch.

³ Ausnahme Risikostufe III

- Die Kandidatinnen/Kandidaten präsentieren das Menü (Speisen- und Weinempfehlung) vor einem leeren Gästetisch (für 2 fiktive Personen) und führen an diesem auch das Weinservice durch (Probeschluck, Dame vor Herr, etc.). Während der Präsentation/dem Service kann der Mund-Nasenschutz⁴ abgenommen werden.
- Die Nacharbeit (Versorgung der Gläser, Mise en Place) und Reinigung erfolgt durch Kandidatin/Kandidaten unter Anleitung der ausbildenden Lehrkraft (Einhaltung des Mindestabstandes).

Beispiel Aufbau Prüfungstisch:



Durchführung praktische Prüfung Jungbarkeeper/in

Aufgabenstellung gemäß Handreichung, mit folgenden Abweichungen bzw. Ergänzungen:

- Vorbereitung der Mise en place für die Getränke durch Kandidatin/Kandidat in einem separaten Raum bzw. mit ausreichend Sicherheitsvorkehrungen (Abstand, Paravent).
- Die Prüfungskommission sitzt in ausreichend Abstand zueinander sowie zum Arbeitsplatz der Kandidatin/des Kandidaten, auf einem separaten Jurytisch und führt das Gästegespräch. (Alternativ an der Bar mit Mund-Nasenschutz in ausreichendem Abstand zu anderen Personen)
- Die Kandidatin/der Kandidat arbeitet hinter der Bar und präsentiert die Mixgetränke einem fiktiven Gast. Während der Präsentation und dem Gästegespräch kann der Mund-Nasenschutz⁴ abgenommen werden. Die Arbeitsvorgänge müssen so durchgeführt werden, dass die Jury diese von der Entfernung beobachten kann.
- Der Arbeitsplatz ist nach jeder Kandidatin/jedem Kandidaten zu reinigen/desinfizieren.
- Die Nacharbeit (Versorgung der Gläser, Mise en Place) und Reinigung erfolgt durch die Kandidatin/den Kandidaten unter Anleitung der ausbildenden Lehrkraft.

Der Antritt zur Zertifikatsprüfung bleibt freiwillig.

⁴ Ausnahme Risikostufe III

Der vorliegende Hygieneleitfaden gilt für Zertifikatsprüfungen im Schuljahr 2021/2022 **bis auf Widerruf.**

Änderungen betreffend Abwicklung der Zertifikatsprüfungen werden durch die Clearingstelle bekannt gegeben.

Bei Fragen zur Durchführung stehen Ihnen die Ansprechpersonen der jeweiligen Clearingstelle zur Verfügung.

Stand 14. Sept. 2021/Mag. Dorith Knitel (Clearingstelle BMBWF)