

# JUNIOR MASTER CHEF

HANDREICHUNG ZUM LEHRGANG UND ZUR PRÜFUNG

NOVEMBER 2024



# HANDREICHUNG Zertifikatslehrgang und Prüfung JMC

Pos.	Thema	Details	Anmerkungen
1	CLEARINGSTELLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• KM GMC <b>Philipp STOHNER</b>, Culinary Director Verband der Köche Österreichs, Präsident Tiroler Kochverband, Expert COOK SkillsAustria <a href="mailto:philipp.stohner@vko.at">philipp.stohner@vko.at</a></li> <li>• KM FV <b>Marianne UNTERRAINER</b>, BEd (Tourismusschulen Am Wilden Kaiser, St. Johann in Tirol) <a href="mailto:m.unterrainer@tourismusschulen.at">m.unterrainer@tourismusschulen.at</a></li> <li>• KM GMC <b>Alexander STOCKL</b>, BEd (TS Salzburg Klessheim) <a href="mailto:astockl@ts-salzburg.at">astockl@ts-salzburg.at</a></li> </ul>	
2	KOOPERATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI Österreich/Tirol: Mag. <b>Norbert SCHÖPF</b> <a href="mailto:norbert.schoepf@wktiroel.at">norbert.schoepf@wktiroel.at</a></li> <li>• Österreichischer Kochverband</li> </ul>	
3	ZIELGRUPPE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schülerinnen und Schüler an Lehranstalten für Tourismus</li> <li>• Schülerinnen und Schüler an einschlägigen Berufsschulen mit Lehre Koch/Köchin</li> </ul>	
4	AUSBILDNERINNEN UND AUSBILDNER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI Diplom-Küchenmeister an Schulen (WIFI Österreich Lehrgang oder anerkannt vom VKO/G5)</li> <li>• WIFI Diplom Küchenmeister/Küchenmeisterin NQR6</li> </ul> <p><b>Die Berechtigung der Ausbildnerinnen und Ausbildner ist der Clearingstelle nachzuweisen (Kopie des Diploms, Zeugnisses)</b></p>	<b>Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!</b>

# HANDREICHUNG Zertifikatslehrgang und Prüfung JMC

5	<b>LEHRGANGS-ORGANISATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regellehrplan mit schulautonomen Ergänzungen (Erweiterungsbereich, Freigegegenstand oder unverbindliche Übung)</li> <li>• Einschlägiger Gegenstand (lt. Regellehrplan) an Berufsschulen</li> <li>• Schulautonome Erweiterung des Regellehrplanes</li> <li>• Wahlpflichtfach: Spezialisierung an LA für Tourismus</li> </ul>	
6	<b>LEHRINHALTE UND AUSMAß</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 Stunden (110 Stunden Lehrinhalte Anrechnung vom Regelunterricht)</li> </ul>	
7	<b>GRUPPENGROÖÖE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulautonom max. 8 Personen</li> </ul>	<b>Unter Einbeziehung pädagogischer Kriterien, Hygienevorschriften, Sicherheitsaspekten, Räumlichkeiten, etc.</b>
8	<b>KOSTEN der AUSBILDUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmitteleinkauf und Spezialprodukte</li> <li>• Zugang zur WIFI-Plattform, Skripten und Prüfung sind in der Teilnahmegebühr inkludiert</li> </ul>	
9	<b>REFERENTINNEN UND REFERENTEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzentinnen/Produzenten</li> <li>• anerkannte (namhafte) Köche/Köchinnen</li> </ul>	
10	<b>KONTAKTAUFNAHME mit der Clearingstelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Anmeldung</b> der Schülerinnen und Schüler für den Zugang zur WIFI Lernplattform, Skript, Lernvideos und Food Waste Hero mittels EXCEL-Vorlage an Clearingstelle             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Tourismusschulen:</b> <a href="mailto:m.unterrainer@tourismusschulen.at">m.unterrainer@tourismusschulen.at</a></li> <li>○ <b>Berufsschulen:</b> <a href="mailto:philipp.stohner@vko.at">philipp.stohner@vko.at</a></li> </ul> </li> <li>• Meldung der Prüfungstermine und Vorschlag der Prüfungskommission an Clearingstelle mit Formular</li> <li>• Meldungen mindestens 8 Wochen vor der digitalen Prüfung</li> <li>• Nach Freigabe der Clearingstelle bekommt das WIFI und Kochverband automatisch das OK zur Erstellung der Lernplattform (WIFI) und den Packages (VKO)</li> </ul>	
11	<b>PRÜFUNGSTERMIN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Termin: Abgabe der Projektarbeit</li> <li>2. Termin: digitale Prüfung WIFI-Plattform – Vorbereitungsarbeiten</li> <li>3. Termin: praktischer Prüfungsteil und Storytelling</li> </ol>	

# HANDREICHUNG Zertifikatslehrgang und Prüfung JMC



12	<b>PRÜFUNGSKOMMISSION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorsitz: Schulleitung oder Fachvorständin/Fachvorstand</li> <li>• Prüferin/Prüfer I: Ausbilderin/Ausbildner</li> <li>• Prüferin/Prüfer II: externe Expertin/externer Experte)</li> </ul>	<p>Die genannten Prüferinnen und Prüfer sind im Rahmen ihrer Tätigkeit in der Kommission gleichberechtigt.</p> <p>Dem Vorsitzenden/der Vorsitzenden obliegt die Leitung der Prüfung.</p> <p>Die Mitglieder der Prüfungskommission sind während des <b>gesamten Zeitraumes</b> im Prüfungsraum anwesend.</p>
13	<b>EXTERNE PRÜFERINNEN UND PRÜFER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experte/Expertin: Werden vom Österreichischen Kochverband nominiert</li> </ul>	
14	<b>ZULASSUNG zur Prüfung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach positiver Absolvierung des Zertifikatslehrganges „Junior Master Chef“ (60 UE)</li> <li>• nach positiver Absolvierung der Module „Junior Master Chef“ im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“</li> <li>• Schülerinnen und Schüler, die das 17. Lebensjahr vollendet haben (<b>zur Prüfung</b>)</li> </ul>	
15	<b>ANMELDUNG zur Prüfung</b>	Die Anmeldung zur Prüfung erfolgt freiwillig.	
16	<b>TEILNAHMEGEBÜHR (inkl. Prüfung)</b>	<p><b>Gebühr pro Kandidatin/Kandidat € 160,--</b></p> <p>Aufschlüsselung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation am Standort € 10,--</li> <li>• Prüfungskommission € 35,--</li> <li>• Lebensmitteleinkauf, Verwaltungsaufwand, Spezialprodukte € 50,--</li> <li>• Anteil VKÖ: Package (Urkunden, Pin, Präsente) € 20,--</li> <li>• Anteil WIFI: Lernplattform, Skript, Lernvideos und Food Waste Hero € 45,--</li> </ul> <p><i>Die Teilnahmegebühr verfällt bei Nichtantritt zur Prüfung (das Geld wird zweckgebunden für die Ausbildung verwendet!). Die Gebühren von WIFI und VKO werden nach Bekanntgabe der Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Form von einzelnen Sammelrechnungen an die Schule gestellt.</i></p>	

# HANDREICHUNG Zertifikatslehrgang und Prüfung JMC



		<b>Wiederholung von Prüfungsteilen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktischer Prüfungsteil: € 80,--</li> <li>• Digitaler Prüfungsteil: € 20,--</li> </ul>	
17	<b>GEBÜHREN-VERRECHNUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrechnung der Prüfungsgebühren ist nur für die unterrichtsfreie Zeit zulässig</li> <li>• externe Prüferinnen und Prüfer bekommen die Kosten einer Bahnkarte (2. Klasse) ersetzt</li> <li>• Aufzeichnung über Verrechnung erfolgt schulintern</li> </ul>	
18	<b>FEHLSTUNDEN</b>	Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden ist schulintern festzulegen, sodass eine gesicherte Beurteilung möglich ist.	bezugnehmend auf § 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) SchUG
19	<b>UMFANG der Prüfung</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. DIGITALE PRÜFUNG</b> - WIFI Plattform- max. 60 Minuten + Food Waste Hero Quiz (kann im Vorfeld abgeschlossen werden)</li> <li><b>2. PROJEKTARBEIT</b></li> <li><b>3. STORYTELLING:</b> je Gericht max. 5 Minuten</li> <li><b>4. PRAKTISCHE PRÜFUNG</b> - Zeitrahmen: 4 Stunden (exklusive 2 Vorbereitungsstunden am Vortag)</li> </ol>	
20	<b>PRÜFUNGSTEIL DIGITAL WIFI-Plattform</b>	<b>Zeitrahmen: 60 Minuten</b> Die PC-Prüfung und die digitale Lernstrecke zum Food Waste Hero müssen im Vorfeld der praktischen Prüfung positiv abgeschlossen werden, damit ein Antreten zur praktischen Prüfung möglich ist. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umfasst 100 Multiple Choice Fragen aus der WIFI-Lernplattform</li> <li>• Die Fragen werden aus rund 500 möglichen Fragen per Zufallsgenerator gewählt</li> <li>• Die Lernplattform mit den 500 möglichen Prüfungsfragen steht jedem/jeder Teilnehmer/Teilnehmerin bei Beginn der Ausbildung zur Verfügung und ist kompatibel mit PC/Tablet/Mobile. Diese deckt sich zu 100% mit dem Lehrbuch Junior Master Chef, das digital auf der Plattform ist.</li> <li>• Die Prüfung kann im Vorfeld digital abgelegt werden; das Zugangspasswort muss beim WIFI Tirol im Vorfeld angefordert werden</li> <li>• Eine Teilprüfung der Module I-IV ist nicht möglich</li> <li>• Bei einem negativen Ergebnis besteht die Möglichkeit zur Wiederholung</li> </ul>	

## 21 PROJEKTARBEIT

- In der Projektarbeit werden zwei Gerichte, die dann bei der Prüfung präsentiert werden, mit Fotos, Rezepten und einem kurzen Storytelling zum jeweiligen Gericht festgehalten
- Die Projektarbeit muss **10 Tage vor der Prüfung** (digital oder gebunden) abgegeben werden
- Bei der praktischen Prüfung muss die Arbeit **in gebundener Form** am Tisch zur Verfügung stehen. Die Projektarbeit fließt als Teil der theoretischen Prüfung in die Bewertung mit ein
- **DETAILS:**
  - 2 Prüfungsgerichte (mind. eines „salzig“, ein Gericht kann „süß“ sein)
  - Rezeptieren der Gerichte für 4-6 Personen (entscheidet Ausbilderin/Ausbildner)
  - Bilder der jeweiligen Gerichte (keine Zeichnungen)
  - Mindestens 2x klassischer Grundteig oder Masse (in Absprache mit Ausbilderin/Ausbildner)
  - Es müssen pro Gang mind. 3 Beilagen Komponenten enthalten sein
  - Bei einem Gang müssen zwei Gartechniken (Langzeit und Kurzzeit) verarbeitet sein
  - Es können ebenso vegetarische oder vegane Gerichte präsentiert werden
  - Infos hinter den Gerichten, Informationen zu den Produkten, Produzentinnen/Produzenten, Regionalität, etc. Stichwort: Storytelling
  - Mindestens 1500 Wörter
  - Design/Layout wird ebenso bewertet, Stichwort: „kleines Kochbuch“
  - Die fertige Projektarbeit muss digital als PDF sowie 1x in gebundener Form zur Prüfung bereitstehen. Die gebundene Form geht nach der Prüfung wieder in den Besitz der Schülerin bzw. des Schülers

## 22 PRÜFUNGSTEIL praktisch

### Zeitraumen: 4 Stunden reine Kochzeit

#### Anforderungen:

- Das Kochen von zwei verschiedenen Gerichten/Gängen
- Die Gerichte können frei gewählt werden und heimische/regionale Produkte sollten im Vordergrund stehen (mind. 50%, der Rest ist frei wählbar)
- Es können ebenso vegetarische oder vegane Gerichte präsentiert werden
- Gefordert sind zwei Gänge – wobei ein Gang auch „süß“ sein kann
- Für 4-6 Personen (2 oder 4 Teller Eltern/Gäste/1 Prüfer/Prüferin/ 1 Show Plate für Foto und Feedback)
- 50% der Produkte sollten einen regionalen Bezug haben
- Zwei Grundteige oder Grundmassen
- Pro Gang müssen mindestens 3 Beilagen Komponenten enthalten sein
- Bei einem Gang müssen zwei Gartechniken (Langzeit und Kurzzeit) verarbeitet sein
- 4 Stunden reine Kochzeit am Prüfungstag.
  - 2 Stunden Vorbereitungszeit am Vortag möglich
  - Je nach Schultyp besteht die Möglichkeit eines/r Commis/Hilfskraft am Prüfungstag. Diese Person darf nicht aktiv kochen, aber beim Anrichten/Reinigen/Rüstarbeiten helfen.

*Es dürfen nach internationalen Wettbewerbsregeln des Weltkochverbandes (WACS) Produkte wie z.B.*

- ein Grundfond, geschältes Obst/Gemüse, sowie weitere Produkte bereits abgewogen mitgenommen werden.
- Fertige Produkte oder Dekorationen sind nicht erlaubt. Weiteres in Absprache mit Kursleitung bzw. Ausbilderin/Ausbildner. Mehr Information: <https://worldchefs.org/CulinaryRules/>
- Es wird nach den Punkten Sauberkeit/HACCP, professionelles Arbeiten, Zeitmanagement, Optik, Geschmack und Schwierigkeitsgrad bewertet.
- Das Ergebnis wird ebenso mit einem Fotonachweis festgehalten.

# HANDREICHUNG Zertifikatslehrgang und Prüfung JMC



23	<b>STORYTELLING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Anschluss folgt eine maximal fünfminütige Präsentation der Gerichte anhand des Show Plates und der Projektarbeit.</li> <li>• Es wird empfohlen, die Kandidatinnen und Kandidaten im Fünf-Minuten-Takt zu prüfen, um den Service für die Gäste angenehmer zu gestalten und die Leistung besser zu würdigen.</li> </ul>	
24	<b>BEURTEILUNG der Teilbereiche</b>	<p>Die Prüfungen müssen mit mind. der angegebenen Punkteanzahl positiv abgeschlossen werden (siehe Punkteschema Bewertungsbögen) Bei einem negativen Ergebnis besteht die Möglichkeit zur Wiederholung</p>	<b>LBVO beachten!</b>
25	<b>GESAMTBEURTEILUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 – 230 Punkte „Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden“</li> <li>• 229 – 195 Punkte „Mit gutem Erfolg bestanden“</li> <li>• 194 – 150 Punkte „Bestanden“</li> <li>• 149 – 0 Punkte „Nicht bestanden“</li> </ul>	
26	<b>WIDERSPRUCH</b>	Schulrechtlich nicht vorgesehen!	Beurteilungskriterien rechtzeitig transparent machen!
27	<b>ZERTIFIKAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vordrucke erhalten Sie von der Clearingstelle – die Anzahl richtet sich nach den von der jeweiligen Schule gemeldeten Kandidatinnen und Kandidaten (Formular)</li> <li>• Vorlage für den Eindruck von Namen und Ergebnissen werden digital zur Verfügung gestellt.</li> <li>• Das Schullogo kann eingefügt werden (keine regionalen Sponsoren/Schulpartner)</li> </ul>	<b>Logos von Sponsoren dürfen <u>nicht</u> am Zertifikat aufscheinen!</b>
28	<b>PIN &amp; PRÄSENTE</b>	Pins und Präsente für Kandidatinnen und Kandidaten mit positiv bestandener Zertifikatsprüfung erhalten Sie über die Clearingstelle (lt. Anzahl auf Anmeldung zur Zertifikatsprüfung).	
29	<b>AUFBEWAHRUNG PRÜFUNGSERGEBNISSE</b>	3 Jahre – EDV – mäßige Erfassung	

# HANDREICHUNG Zertifikatslehrgang und Prüfung JMC



30	<b>ANMERKUNGEN</b>	<p>Die Zertifikatsprüfung kann nicht im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden.</p> <p>Über die bereits bestehenden Modelle der Organisation des Unterrichtes und der Prüfungen berät Sie gerne die Clearingstelle.</p> <p><b>Von der Handreichung abweichende Regelungen aufgrund aktueller Ereignisse werden seitens der Clearingstelle an die Schulen kommuniziert.</b></p>	
----	--------------------	---	--