

8642 praktische Prüfung - WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR Niveau 6)

Die Prüfung setzt sich aus folgenden Teilen zusammen: Praktische Prüfung, schriftliche Prüfung, mündliche Prüfung. Nach dem erfolgreichen Abschluss erhalten Sie Ihr Diplom als WIFI-Küchenmeister:in.

IHR WEG ZUM/ZUR KÜCHENMEISTER:IN

Einstiegsniveau	verbindliche Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Köche und Köchinnen aus Hotellerie und Gastronomie, die Österreichs höchste Kochausbildung in Angriff nehmen wollen. (siehe Voraussetzungen unten)	➤ Informationsveranstaltung WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – 8638K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Vorbereitung auf die theoretische Prüfung – 8639K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Theoretische Prüfung – 8641K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Vorbereitung auf die praktische Prüfung – 8640K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Praktische Prüfung – 8642K	➤ Diplomierter WIFI-Küchenmeister:in (NQR6)
Für die Ausbildung zur/zum WIFI-Diplom-Küchenmeister:in gelten folgende Zugangsvoraussetzungen: <ul style="list-style-type: none">• Facheinschlägiger Lehrabschluss oder Abschluss einer facheinschlägigen berufsbildenden mittleren oder höheren Schule• Nachweis über mindestens sechs Jahre Berufspraxis (bei Absolvierung einer Lehre zählt auch die Lehrzeit als Praxiszeit)• Nachweis über mindestens ein Jahr (als Teil der sechs Jahre) Berufspraxis in leitender Position (ab Chef de Partie aufwärts)• Ausbilderqualifikation (nachgewiesen durch Ausbilderprüfung oder Ausbilderkurs) Personen ohne Lehrabschluss können zur Ausbildung zum/zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in zugelassen werden, wenn sie einen Nachweis über mindestens acht Jahre facheinschlägige Berufspraxis, davon mindestens 2 Jahre in einer leitenden Position, durch entsprechende Zeugnisse erbringen und ebenso die Ausbilderprüfung positiv absolviert haben.						

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/kuechenmeister



Die Zielgruppe:

- Personen, die den Lehrgang zur theoretischen und praktischen Prüfung „WIFI-Diplom-Küchenmeister: in (NQR-Niveau 6)“ besucht haben. Weiters muss für einen Antritt zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Praktische Prüfung bereits die theoretische Prüfung absolviert haben.

Die Inhalte:

- 4-Gang-Warenkorbkochen für 4 Personen
- Zeitgemäßes Buffet für 8 Personen
- 5-Gang-Meistermenü exklusive Brot/Gebäck, Aufstrich und Amuse geule für 6 Personen

Die Lernziele:

- Sie erwerben umfassendes Fachwissen.
- Ihre persönlichen Kochkenntnisse verbessern Sie auf höchstes Niveau.
- Sie bringen Anrichtetechniken, moderne Garmethoden und Kreativität auf den letzten Stand

Die Prüfung:

Es gibt insgesamt vier Prüfungsteile:



Kursbuchung und weitere Details unter **8642** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8642 praktische Prüfung - WIFI-Diplom- Küchenmeister:in (NQR Niveau 6)

- Abgabe des Meisterbuches
- Fingerfood - Kalte Küche
- Warenkorb (praktische Prüfung)
- Meistermenü

Der Prüfungsstoff:

- Gefordert wird Selbstständigkeit bei allen Arbeiten, die im gesamten Bereich der Speisenzubereitung vorkommen.
- Vorbereitung und Zubereitung sämtlicher Gerichte unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit.
- Erstellen von Menüs und deren Kalkulation.
- Erstellen Ihres Meisterbuches.

Die Praktische Prüfung:

1. 5-Gang Meister Menü:

Dauer: 6 Stunden (reine Kochzeit)

Anzahl: 6 Pax

Vorgabe:

- Schriftliche Einreichung des Meisterbuches 10 Tage vor 1. Praktischen Prüfungstermin
- Menükarten (optional, kann Kursleitung entscheiden)
- Zeitgemäße Menüreihenfolge (5-Gang) exkl. Amuse oder Aufstrich und Gebäck (selbst gebacken)

Der/Die Kandidat:in ist selbst für den Einkauf verantwortlich, außer beim Warenkorb-Kochen.

2. Zeitgemäßes Buffet:

Dauer: 9 Stunden (reine Kochzeit) 2h Vorbereitungszeit (optional, kann Kursleitung entscheiden)

Anzahl: 8 Pax

Angerichtet wird ausschließlich auf zeitgemäßen Glas und Porzellan (kein Silber, kein Spiegel, keine Platten).

Vorgabe:

- Schriftliche Einreichung des Meisterbuches 10 Tage vor 1. Praktischen Prüfungstermin
- Aufbau eines Buffettisches mit Beschreibung der Gerichte
- 6 Fingerfood Gerichte (kalt oder warm):
 - 1x Pastete mit Nebekomponenten
 - 1x Terrine, Galantine oder Ballotine mit Nebekomponenten
 - 1x Eigene Wahl
 - 1x vegetarisch oder vegan



Kursbuchung und weitere Details unter **8642** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooo

8642 praktische Prüfung - WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR Niveau 6)

- 1x Petit Fours oder Friandises mit Grundteig
 - 1x Petit Fours oder Friandises eigene Wahl
 - Angerichtet in Form von „Finger Food“ (kleine Happen); jedes Gericht soll separat angerichtet werden.
 - Backen von Jourgebäck oder Brot und Aufstrich
 - Mindestens eine Farce muss klassisch hergestellt werden.
 - Kandidat:in bestimmt sein/ihr Thema und die Gerichte selbst.
- Der/Die Kandidat:in ist selbst für den Einkauf verantwortlich.

3. 4-Gang Warenkorb Kochen:

Dauer: 4 Stunden (exkl. 1 Stunde Vorbereitung)

Anzahl: 6 Pax

Zubereitung von vier verschiedenen Gerichten aus den nachstehend angeführten Bereichen der zeitgemäßen sowie klassischen Küche:

- Gefülltes Pasta Gericht (mit Fisch/Meeresfrüchte/Krustentiere)
- Suppe mit passender Einlage
- Fleischgericht mit klassischer Sauce und passenden Beilagen
- Patisserie
- Backen von Brot

Vorgabe:

- Ausarbeitung einer Warenanforderung mit Rezeptierung der Gerichte sowie Allergenkennzeichnung in einer Stunde Vorbereitungszeit.
- Kochen eines 4-Gang Menüs des unbekannten Warenkorbs in 4 Stunden.

Die Lehrgangsleitung bestimmt den unbekannten Warenkorb mit den gegebenen Anforderungen. Ein Brot/Gebäck (selbst gebacken) mit Aufstrich ist ebenso gefordert.

Die dafür erforderlichen Materialien werden vom Wirtschaftsförderungsinstitut zur Verfügung gestellt.

Zur Vorbereitung kann Fachliteratur (schriftlich oder digital) herangezogen werden.



„Die österreichische Kochkultur genießt national und international einen hervorragenden Ruf. Damit das auch so bleibt, bietet das WIFI OÖ eine exklusive Ausbildung zum/zur Diplom-Küchenmeister:in an. Mit dem anerkannten Abschluss sind die Absolvent:innen bestens qualifiziert, um Meister:innen ihres Fachs zu werden, Führungsverantwortung zu übernehmen und in betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten Entscheidungen zu treffen.“

Küchenmeister Reinhard Andorfer-Train

Fachbereichsleiter Gastronomie, Lehrgangsleiter der

WIFI-Diplom-Küchenmeister-Ausbildung qualifiziert nach NQR6



Kursbuchung und weitere Details unter **8642** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8642 praktische Prüfung - WIFI-Diplom- Küchenmeister:in (NQR Niveau 6)

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

Multimedia:

Infovideo: [Küchenmeister:in](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8642** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe