

**HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE –
FACHRICHTUNG „KULTUR- UND KONGRESSMANAGEMENT“**

7. FOOD, BEVERAGE UND CATERINGMANAGEMENT

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung vorweisen und in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
- die theoretischen Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situationen anwenden;
- die Warenbewirtschaftung mit branchenspezifischer Software selbstständig durchführen;
- das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- ausgewählte Speisen- und Getränke herstellen;
- grundlegende Kenntnisse über alkoholfreie Getränke nachweisen;
- unterschiedliche Veranstaltungsarten beschreiben;
- die Grundlagen der Gastlichkeit und der Gästebetreuung anwenden;
- Servicevorbereitung und einfache Servierabläufe fachgerecht durchführen;
- die personelle und räumliche Struktur in Hotel- und Gastronomiebetrieben analysieren.

Lehrstoff:

Food und Beverage:

Berufsbilder.

Erscheinungsbild, Hygiene- und Sicherheitsmanagement, Abfallbewirtschaftung.

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion im Rahmen des Veranstaltungswesens.

Regionale Küche; Convenienceprodukte.

Alkoholfreie Getränke und Heißgetränke.

Catering und Veranstaltungsmanagement:

Erscheinungsbild, Arbeitshaltung und Umgangsformen.

Veranstaltungsarten.

Gast und Gastlichkeit.

Ess- und Tischkultur. Tischoptik und Raumgestaltung.

Cateringequipment und -ausstattung.

Servicevorbereitung und -abläufe im Cateringbereich. Gedeckarten.

Getränkesservice.

Aufbau- und Ablauforganisation im Hotel- und Gastgewerbe.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ausgewählte Speisen und Getränke herstellen;
- Planungsinstrumente, Methoden des Zeitmanagements und branchenspezifische Software situationsgerecht einsetzen;
- grundlegende Kenntnisse über alkoholische Getränke nachweisen;
- Grundkenntnisse über Servierarten, Buffet und Bankettservice praktisch umsetzen;
- eine fachgerechte Gästeberatung durchführen und die Grundlagen des Beschwerdemanagements erläutern;
- anlassbezogene Arbeitsaufgaben im Veranstaltungsbereich planen und praktisch durchführen.

Lehrstoff:

Food und Beverage:

Menüerstellung; Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion im Veranstaltungsbereich.

Nationale Küchen. Alkoholische Getränke.

Catering und Veranstaltungsmanagement:

Servierarten.

Gästeberatung und Beschwerdemanagement.

Buffet.

Bankett.

Veranstaltungsplanung. Planungsinstrumente.

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- aktuelle Entwicklungen und Trends im Catering beschreiben;
- zielgruppenorientierte Speisen-, Menü- und Getränkeangebote erstellen;
- auf Gästebedürfnisse professionell eingehen;
- verkaufsfördernde Maßnahmen im Betrieb planen, umsetzen und evaluieren;
- Speisen-, Menü- und Getränkekarten fachlich richtig gestalten;
- grundlegende Kenntnisse über korrespondierende Getränke nachweisen und eine professionelle Gästeberatung durchführen;
- Arbeitsaufgaben im Rahmen von Veranstaltungen selbstständig und im Team einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen sowie die Ergebnisse evaluieren;
- ein Gesamtangebot erstellen.

Lehrstoff:

Food und Beverage:

Trends und Innovationen in der Gastronomie.

Menü- und Speisenangeboten für verschiedene Veranstaltungen und unterschiedliche Zielgruppen.

Speisen-, Menü- und Getränkekarten.

Korrespondierende Getränke. Aperitif und Digestif.

Degustation.

Catering und Veranstaltungsmanagement:

Verkaufsfördernde Maßnahmen und aktiver Verkauf.

Cateringmappen. Kostenplanung.

Marketing im Cateringbereich.

Veranstaltungsplanung, Durchführung und Evaluation.

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis umsetzen sowie die Ergebnisse evaluieren und bewerten;
- Organisationsaufgaben mit branchenspezifischer Software planen sowie selbstständig und im Team durchführen und evaluieren;
- die wesentlichen Instrumente des Personalmanagements sowie die Grundlagen der Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiterführung anwenden.

Lehrstoff:

Food und Beverage, Cateringmanagement:

Komplexe Arbeitsaufträge.

Personalmanagement sowie Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiterführung.

Einsatz fachspezifischer Software.

zielgruppengerecht einsetzen;