

HLW – AUFBAULEHRGANG FÜR HÖRBEEINTRÄCHTIGTE

7. ALTERNATIVER PFLICHTGEGENSTANDSBEREICH

7a. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

7a.1 KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT

I. Jahrgang:

1. Semester – Kompetenzmodul 1:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung vorweisen und in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
- die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie und Abfallbewirtschaftung in der betrieblichen Situation umsetzen;
- die Warenbewirtschaftung im Küchenbetrieb mit Hilfe branchenspezifischer Software selbstständig durchführen;
- das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung beschreiben;
- wesentliche Qualitätskriterien zur Beurteilung der verwendeten Lebensmittel erklären;
- grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden;
- Grundrezepturen standardmäßig sowie nach den Grundsätzen der Vollwertküche fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen;
- einfache Betriebsstrukturen und Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben erkennen sowie Zusammenhänge zwischen den einzelnen Abteilungen beschreiben;
- Betriebsarten und -formen im Hotel- und Gastgewerbe sowie die Österreichische Hotelklassifizierung und weitere Auszeichnungen erläutern.

Lehrstoff:

Küche

Erscheinungsbild.

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis, Abfallbewirtschaftung.

Qualitätskontrolle.

Arbeitsorganisation. I

T-unterstützte Warenbewirtschaftung.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Grundrezepturen, Garmethoden, Portionieren und Anrichten von Speisen.

Betriebsorganisation

Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe:

Betriebsarten und -formen, Grundlagen der Aufbau- und Ablauforganisation (Abteilungen, Funktionen, Arbeitsbereiche, Anforderungsprofile), österreichische Hotelklassifizierung und weitere Auszeichnungen.

2. Semester – Kompetenzmodul 2:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- erweiterte fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung umsetzen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken optisch und sensorisch beurteilen;
- die ökologische und ökonomische Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;

- Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe fachgerecht durchführen;
- Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- die Grundlagen des Umgangs mit dem Gast anwenden;
- unterschiedliche betriebliche Planungsinstrumente zielorientiert einsetzen;
- die Umsetzung von Arbeitsaufträgen aus den einschlägigen Berufsfeldern unter Berücksichtigung eines guten Zeitmanagements planen und organisieren sowie Ergebnisse evaluieren;
- die Grundlagen einer ökologischen und nachhaltigen Betriebsführung erläutern.

Lehrstoff:

Küche

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Grundrezepturen, Garmethoden, Portionieren und Anrichten von Speisen.

Arbeitsorganisation.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Restaurant

Erscheinungsbild, Personal- und Arbeitshygiene.

Arbeitssicherheit.

Ess- und Tischkultur.

Servicevorbereitung:

Raumvorbereitung, Tisch- und Servierinventar, Mise en place, Gedeckarten, Decken des Tisches, einfache Menügedecke, Servierregeln.

Servicetechniken und -abläufe:

Tragetechnik, Vorlegen, Organisation und Durchführung von Servierabläufen.

Getränke und Getränkeservice:

Alkoholfreie Getränke.

Betriebsorganisation

Arbeitsorganisation:

Planungsinstrumente, Arbeitsplanung und Evaluierung betrieblicher Einsätze, Zeitmanagement, ökologische Betriebsführung und Nachhaltigkeit.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die fachtheoretischen Grundlagen der Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes umreißen;
- entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- das Inventar und die Geräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung nutzen;
- die ökologische und ökonomische Bedeutung sowie die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel beschreiben;
- Vor- und Zubereitungstechniken anwenden;
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- Convenience-Produkte bedarfsgerecht einsetzen und kritisch bewerten;
- betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen sowie die Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung anwenden;
- Heißgetränke zubereiten und servieren;
- ihre grundlegenden Kenntnisse ausgewählter Getränke erläutern und nutzen;
- Tische betriebsgerecht und professionell gestalten;
- in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten, Planungsinstrumente einsetzen sowie entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen;
- mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern situationsgerecht kommunizieren.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung. Portionsgrößen und Mengenerstellung.

Küchenbrigade.
Gute Hygienepraxis.
Einrichtung und Inventar der Küche.
Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.
Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion, Convenience Produkte.
Nationale Küchen.
Speisenausgabesysteme.
Restaurant
Arbeitsorganisation, Servierbrigaden.
Arbeits- und Servierabläufe:
Serviersysteme, Servierarten, Vorlegen, Gedeckarten.
Tischgestaltung, Speise- und Getränkekarten.
Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung.
Bonier- und Abrechnungssystem.
Getränke und Getränkeservice:
Alkoholfreie Getränke, Heißgetränke, Bier.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes umreißen;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- das Inventar und die Geräte in der Küche fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung nutzen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- die Bedeutung und Wichtigkeit der Regionalität und Saisonalität in der Produkt-, Speisen- und Getränkeauswahl sowie die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel beschreiben;
- Vor- und Zubereitungstechniken sowie spezielle Garmethoden anwenden und dabei Geräte fachgerecht einsetzen;
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- ihre grundlegende Kenntnisse zu den Mahlzeiten des Tages nutzen und ein Frühstücksservice durchführen;
- das Kaffeehaus- und Bankettservice unter Anleitung durchführen;
- die Grundlagen der Produktion, die Lagerung und Ausschankmaße alkoholfreier und alkoholischer Getränke beschreiben;
- eine grundlegende Getränkeempfehlung geben und das Flaschenweinservice durchführen;
- bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- betriebliche Aufgaben unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menüerstellung.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Abwandlungen, Verfeinerungen.

Nationale Küchen.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Restaurant

Mahlzeiten des Tages.

Serviertechniken und-abläufe:

Kaffeehausservice.

Bankettservice.

Menü- und À-la-carte-Service.

Arbeits- und Servierabläufe vom Empfang bis zur Verabschiedung.

Gästebetreuung und -beratung:

Betreuung unterschiedlicher Zielgruppen, Beschwerdemanagement.

Getränke und Getränkeservice:

Bier.

Wein. Schaumweine und versetzte Weine.

Basisspirituosen.

III. Jahrgang – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche der gehobenen Kategorie Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement anwenden;
- das Spezialinventar und die Geräte in der Küche der gehobenen Kategorie fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung der Küche der gehobenen Kategorie nutzen;
- Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Spezialitäten erläutern;
- Vor- und Zubereitungstechniken der Küche der gehobenen Kategorie anwenden;
- Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen und Qualitätskontrollen durchführen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken optisch und sensorisch beurteilen;
- die Grundlagen der À-la-carte Küche in der Praxis umsetzen;
- attraktive Anrichtemöglichkeiten der Küche der gehobenen Kategorie professionell umsetzen;
- bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;
- eine professionelle Gästebetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke durchführen und verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen;
- die Grundlagen der Arbeiten am Tisch des Gastes anwenden und einschlägige Tätigkeiten unter Anleitung durchführen;
- ihr Grundwissen der Bar nutzen und ausgewählte Standardrezepturen unter Anleitung professionell herstellen sowie das Service durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Menüzubereitung, À-la-carte-Küche.

Trends und Innovationen in der Gastronomie.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Restaurant

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Präsentation und Service von Spezialitäten.

Arbeiten am Tisch des Gastes.

Buffet.

Gästebetreuung und -beratung:

Verkaufsfördernde Maßnahmen, aktiver Verkauf, Verkaufsgespräch.

Bar:

Arten, Grundausstattung, Barstock, Mise en place, Arbeitsabläufe. Bargetränke.

Getränke und Getränkeservice:

Aperitif, Digestif.

Korrespondierende Getränke und Getränkeempfehlung.

Degustation.

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche der gehobenen Kategorie Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement anwenden;
- bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie professionell durchführen.

Lehrstoff:

Küche und Restaurant:

Selbstständige Planung und Umsetzung von komplexen Arbeitsaufträgen.

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE –

AUFBAULEHRGANG FÜR HÖRBEETRÄCHTIGTE

7. ALTERNATIVER PFLICHTGEGENSTANDSBEREICH

7a.2 ERNÄHRUNG UND BETRIEBSORGANISATION

I. Jahrgang:

1. Semester – Kompetenzmodul 1:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Ernährung beschreiben sowie den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit einschätzen;
- das eigene Ernährungsverhalten reflektieren und bewerten;
- die Grundlagen der Inhaltsstoffe der Nahrung beschreiben.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung:

Ernährungsverhalten.

Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit.

Nährstoffbildung.

Aufgaben und Bestandteile der Nahrung.

2. Semester – Kompetenzmodul 2:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Inhaltsstoffe der Nahrung beschreiben;
- Empfehlungen für die Bedarfsdeckung geben.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung:

Aufgaben und Bestandteile der Nahrung.

Energie-, Nährstoff- und Flüssigkeitsbedarf.

Richtlinien einer vollwertigen Ernährung und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen.