

HOTELFACHSCHULE

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.1 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

Modul – „Käsekennerin und Käsekenner in Österreich“

2. Klasse:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung des Käses geben und die wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart nennen;
- wissen über den Rohstoff Milch Bescheid und können die ernährungsphysiologische Bedeutung von Käse erklären;
- können den Weg von der Milch zum Käse beschreiben und das Grundscheema der Käseherstellung theoretisch erklären;
- können die rechtlichen Bestimmungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene nennen.

Lehrstoff:

Käsegeschichte, Inhaltsstoffe, Milchverarbeitung, Schema der Käseherstellung, Einführung in die Schneidetechnik, Lebensmittelhygiene.

Einführung in die Sensorik.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die sensorische Analyse eines Käses anhand einer Checkliste durchführen;
- die für den Käseeinkauf relevanten Faktoren erläutern sowie Käse fachlich richtig verpacken und lagern;
- fehlerhafte Käse erkennen und beurteilen;
- die Besonderheiten der einzelnen Bundesländer in Bezug auf die Käsetradition erläutern;
- die verschiedenen Reifungstypen erklären.

Lehrstoff:

Reifungstypen, Qualitätsmerkmale, Käseland Österreich, Käseeinkauf, Lagerung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Harmonie verschiedener Käsesorten und Getränke erläutern sowie Brot und Beigaben empfehlen;
- die verschiedenen Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack beschreiben;
- Käse der wichtigsten internationalen Ländern beschreiben und deren ursprungsgeschützte Bezeichnungen erklären;
- die Möglichkeiten und die Bedeutung des Affinierens beschreiben;
- Fachbegriffe verwenden.

Lehrstoff:

Affinieren, Portionieren von großen Käsestücken, Käsepräsentation in der Gastronomie, Käse und Getränke, Käse und Brot, Käse und Beigaben, Kochen mit Käse, Käse in Europa.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ein praxisbezogenes Angebot (Wareneinsatz) laut vorgegebener Aufgabenstellung erstellen;
- entsprechende Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen und ein Verkaufsgespräch führen;
- auf Gästewünsche reagieren und mit Reklamationen umgehen;

- einen Käsewagen nach fachlichen Kriterien aufbauen und ein situationsadäquates Käseservice durchführen;
- ihr Wissen über Käse mit anderen Gegenständen vernetzt anwenden.

Lehrstoff:

Gestaltung und Aufbau eines Käsewagens im gehobenen Restaurant, Arbeiten am Käsewagen, Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement, Angebotserstellung, Kalkulation.
Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.