

## HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

### 6. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

#### 6.1 KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung vorweisen und in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
- die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen;
- 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;
- die Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden und dabei Geräte fachgerecht einsetzen;
- Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- die Fachsprache in der betrieblichen Kommunikation richtig einsetzen;
- Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe unter Anleitung fachgerecht durchführen;
- die grundlegenden Umfangsformen mit dem Gast anwenden;
- wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen.

**Lehrstoff:**

Küche

Berufsbild Köchin und Koch.

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis, Abfallbewirtschaftung.

Qualitätskontrolle.

Arbeitsorganisation.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

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

Restaurant

Berufsbild Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann, Personal- und Arbeitshygiene.

Arbeitssicherheit.

Ess- und Tischkultur.

Servicevorbereitung:

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

Servicetechniken und -abläufe:

Tragetechnik, Organisation und Durchführung von einfachen Servierabläufen.

Getränke und Getränkeservice:

Alkoholfreie Getränke.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes beschreiben;
- 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 der Küche fachgerecht einsetzen;
- grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung anwenden;
- die ökologische und ökonomische Bedeutung und die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- Convenience-Produkte bewerten und fachgerecht einsetzen;
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- die Qualität von Speisen und Lebensmitteln sensorisch und optisch beurteilen;
- betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten und entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen sowie die Ergebnisse bewerten.

**Lehrstoff:**

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

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

Küchenbrigade.

Gute Hygienepraxis.

Einrichtung und Inventar.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion, Convenience-Produkte.

Speisenausgabesysteme.

4. Semester – Kompetenzmodul 4 :

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- das Inventar und die Geräte des Restaurants benennen und diese fachgerecht einsetzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;
- Tische betriebsgerecht und professionell gestalten;
- ein professionelles Getränkeservice durchführen;
- Heißgetränke zubereiten und servieren;
- die Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung in der betrieblichen Situation anwenden;
- in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Planungsinstrumente einsetzen, Arbeitsprozesse anleiten und entsprechende Aufgaben selbstständig oder im Team durchführen;
- die Mahlzeiten des Tages beschreiben;
- ein Frühstücksservice durchführen;
- ihre grundlegenden Kenntnisse über ausgewählte Getränke nutzen.

**Lehrstoff:**

Restaurant

Arbeitsorganisation, Servierbrigaden.

Arbeits- und Servierabläufe:

Serviersysteme, Servierarten, Vorlegen, Gedeckarten.

Tischgestaltung, Speise- und Getränkekarten.

Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung.

Bonier- und Abrechnungssysteme.

Mahlzeiten des Tages.

Getränke und Getränkeservice:

Alkoholfreie Getränke, Heißgetränke, Bier, Wein, Schaumweine und versetzte Weine.

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes umreißen;
- bei der betrieblichen Arbeit in der Küche und im Restaurant entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;

- in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- das Inventar sowie die Geräte der Küche fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung nutzen;
- die Bedeutung der Regionalität und Saisonalität in der Produkt-, Speisen- und Getränkeauswahl und die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- spezielle Garmethoden anwenden;
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;
- eine professionelle Gästebetreuung und -beratung durchführen;
- betriebliche Aufgaben unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen;
- ihre grundlegenden Kenntnisse ausgewählter Getränke erläutern und nutzen.

**Lehrstoff:**

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menüerstellung und Speiseplanerstellung, nationale Küchen.

Gute Hygienepraxis.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Garmethoden, Abwandlungen, Verfeinerungen.

Restaurant

Service-Management:

Menü- und À-la-carte-Service, Arbeits- und Servierabläufe vom Empfang bis zur Verabschiedung.

Gästebetreuung und -beratung:

Betreuung unterschiedlicher Zielgruppen, Beschwerdemanagement.

Getränke und Getränkeservice:

Weinservice, Schaumweinservice.

Degustation.

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- in der gehobenen Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Spezialitäten wiedergeben;
- das Inventar sowie die Geräte der gehobenen Gastronomie fachgerecht einsetzen und spezielle Arbeitstechniken durchführen;
- ihr grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung der Küche der gehobenen Kategorie nutzen;
- spezielle Garmethoden 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;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- attraktive Anrichtemöglichkeiten der Küche der gehobenen Kategorie professionell umsetzen;
- das Kaffeehaus- und Bankettservice unter Anleitung durchführen;
- ein professionelles Flaschenweinservice unter Anleitung durchführen;
- Buffetarten benennen und Buffets professionell vorbereiten und betreuen;
- bei der betrieblichen Arbeit in der gehobenen Gastronomie entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- eine professionelle Gästebetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke und Verkaufsgespräche durchführen;
- einfache Arbeiten am Tisch des Gastes unter Anleitung durchführen.

**Lehrstoff:**

Küche

Inventar und Geräte der gehobenen Gastronomie.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Menüzubereitung, À-la-carte-Küche.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Restaurant

Serviertechniken und -abläufe:  
Arbeiten am Tisch des Gastes.  
Bankettservice.  
Buffet.  
Kaffeehauservice.  
Gästekbetreuung und -beratung:  
Verkaufsgespräch, korrespondierende Getränke und Getränkeempfehlung.  
Getränke und Getränkeservice:  
Aperitif, Digestif.

IV. Jahrgang:

7. Semester – Kompetenzmodul 7

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung der bereits erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- bei der betrieblichen Arbeit in der gehobenen Gastronomie entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- die Grundlagen der À-la-carte Küche in der Praxis umsetzen;
- Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- eine professionelle Gästekbetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke durchführen und verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen;
- Spezialitäten professionell präsentieren und servieren sowie spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes fachgerecht durchführen;
- das Grundwissen über die Bar einsetzen, ausgewählte Standardrezepturen unter Anleitung herstellen und das Service durchführen.

**Lehrstoff:**

Küche:

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

À-la-carte-Küche, Menüzubereitung.

Restaurant

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Menü- und À-la-carte-Service.

Präsentation und Service von Spezialitäten.

Gästekbetreuung und -beratung:

Verkaufsfördernde Maßnahmen, aktiver Verkauf.

Bar

Arten, Grundausrüstung, Barstock, Mise en place, Arbeitsabläufe, Bargetränke und Spirituosen.

8. Semester – Kompetenzmodul 8:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung der bereits erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten einschließlich Planung und Organisation selbstständig professionell durchführen sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- bei der betrieblichen Arbeit in der gehobenen Küche entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- aktuelle Entwicklungen und Trends in der Gastronomie beschreiben;
- selbstständig sowie im Team exemplarisch kreative Produkte bzw. Konzepte entwickeln.

**Lehrstoff:**

Küche und Restaurant

Selbstständige Planung und Umsetzung von komplexen Arbeitsaufträgen.

Trends und Innovationen in der Gastronomie.