

HOTELFACHSCHULE

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.1 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen (siehe Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen).

Modul – „Jungsommière und Jungsommelier Österreich“

2. Klasse:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Arbeitsaufgaben einer Sommière und eines Sommeliers beschreiben;
- die rechtlichen Grundlagen des österreichischen Weinbaus erläutern;
- die Bedeutung sowie den sachgemäßen Umgang mit Alkohol beschreiben;
- Weinbau- und Kellertechnik der Winzerin und des Winzers beschreiben.

Lehrstoff:

Arbeitsaufgaben der Sommière und des Sommeliers, Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine, Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen;
- den internationalen Weinbau beschreiben.

Lehrstoff:

Österreichisches Weingesetz, österreichische Weinbauregionen und Gebiete, Rebsorten, internationale Weinbaugebiete und deren Weine.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren;
- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- eine Weinkarte erstellen;
- Weineinkauf und Lagerung beschreiben und durchführen;
- eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen.

Lehrstoff:

Österreichische Weinbauregionen und Gebiete, internationale Weinbaugebiete und deren Weine, sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

6. Semester

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben;
- Getränke, insbesondere Weine verkosten, beschreiben und analysieren;
- eine Weinkarte erstellen;
- Weineinkauf und Lagerung beschreiben und durchführen;
- eine Gästeberatung und Gästebetreuung durchführen;
- aktuelle Trends in der Weinbauszene beschreiben.

Lehrstoff:

Sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken, Weinkartengestaltung inklusive Kalkulation, Getränke- bzw. Weineinkauf und Lagerung, Präsentation von Weinen, Umgang mit dem Gast. Komplexe Aufgabenstellungen.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.