

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.4 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

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

Modul – „Jungsommelière und Jungsommelier Österreich“

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

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

Lehrstoff:

Arbeitsaufgaben der Sommelière bzw. des Sommeliers, Wein und seine Geschichte, nationale Weinbaugebiete und deren Weine, Weingesetz, natürliche Produktionsfaktoren, Weinerzeugung. Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- österreichische Weinbaugebiete und deren Weine benennen;
- ausgewählte internationale Weinbaugebiete und deren Weine beschreiben.

Lehrstoff:

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

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

IV. Jahrgang:

7. Semester – Kompetenzmodul 7:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Getränke, insbesondere Weine, verkosten, beschreiben und analysieren;
- österreichische Weintypen erkennen und beschreiben.

Lehrstoff:

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

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

8. Semester – Kompetenzmodul 8:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

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