

## KOLLEG FÜR TOURISMUS

### 4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

#### 4.3 SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE

1. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung sowie entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Restaurantfachfrau bzw. des Restaurantfachmannes;
- wissen über die theoretischen Grundlagen der Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und der aktuellen Hygienerichtlinien Bescheid;
- können die wesentlichen Fachbegriffe erklären;
- können unter Anleitung aufdecken und servieren;
- verfügen über grundlegende Kenntnisse ausgewählter Getränke;
- können mit Lebensmitteln, Getränken und Arbeitsmaterialien verantwortungsbewusst umgehen;
- können mit Alkohol sachgemäß umgehen und die Gefahren des Alkohols beschreiben.

**Lehrstoff:**

Berufsbild Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann, Servierbrigaden und Serviersysteme. Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmung und Hygiene.

Grundlegende Servier- und Tragübungen, praktische Grundsätze des Servierens.

Einfaches Getränke- und Weinservice, einfaches Speisenservice, einfaches Frühstücksservice.

Fachvokabular.

Tischkultur und Tischoptik, Gedeckarten, Menüreihenfolge, Inventar und Mise en place.

Getränke:

Einteilung der Getränke, alkoholfreie Getränke, alkaloidhaltige Getränke, Gefahren des Alkohols. Schankanlagen.

2. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden

- können nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten;
- können Servierabläufe im Restaurant durchführen;
- können Heißgetränke zubereiten und servieren;
- können Bonier- und Abrechnungssysteme anwenden;
- verfügen über Kenntnisse im Bereich Produktion, Verkauf und Ausschank von Bier und Wein.

**Lehrstoff:**

Mahlzeiten des Tages.

Gehobenes Menüservice, erweitertes Frühstücksservice, Heißgetränke und Getränkeservice.

Bonier- und Abrechnungssysteme, Erstellen von Gästerechnungen.

Gästabbetreuung, Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Kulturen.

Gute Hygienepraxis.

Getränke:

Bier, Wein, Weinland Österreich.

3. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden können

- Aufgaben des Servicebereiches selbstständig durchführen;
- verschiedene Arten des Getränkeservices anwenden;
- unterschiedliche Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen;
- Spezialgedecke beschreiben;
- Speisen-, Menü- und Getränkekarten gestalten;
- erweiterte Kenntnisse über ausgewählte Getränke wiedergeben;
- ihr Wissen über Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken anwenden.

**Lehrstoff:**

Getränkesservice und gehobenes Weinservice, Englisches und Französisches Service.

Gestaltung von Speise-, Menü- und Getränkekarten.

Arbeiten am Tisch des Gastes, Spezialgedecke.

Getränke:

Internationale Weinbaugebiete, Schaumweine, aromatisierte Weine und Likörweine, Destillationsverfahren.

4. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Studierenden können

- Menü-, Speise- und Getränkekarten erklären;
- die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen;
- Veranstaltungen unter Anleitung planen und durchführen;
- Servierabläufe selbstständig organisieren, durchführen und evaluieren;
- dem Gast Getränke und Speisen empfehlen;
- auf Beschwerden des Gastes professionell und angemessen reagieren;
- Kenntnisse im Bereich der Bar anwenden.

**Lehrstoff:**

Bankett, Seminar und Catering.

Harmonie von Speisen und Getränken, erweitertes Speisen- und Getränkeservice.

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufspsychologie.

Gästebetreuung und Beschwerdemanagement.

Getränke:

Die Bar, Bargetränke, Spirituosen.