

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.3 SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können das Anforderungsprofil von Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann beschreiben und entsprechen dem beruflichen Erscheinungsbild;
- können die theoretischen Grundlagen der Unfallverhütung, der Sicherheitsbestimmungen und der aktuellen Hygienerichtlinien beschreiben;
- können Fachausdrücke anwenden;
- können einfache Servierabläufe unter Anleitung im Restaurant durchführen;
- wissen über die grundlegenden Umgangsformen mit dem Gast Bescheid und wenden diese an;
- können mit Speisen, Getränken und Arbeitsmaterialien verantwortungsbewusst umgehen;
- verfügen über grundlegende Kenntnisse ausgewählter Getränke;
- können die rechtlichen Rahmenbedingungen für Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken beschreiben;
- können mit Alkohol sachgemäß umgehen und die Gefahren des Alkohols beschreiben.

Lehrstoff:

Berufsbild Restaurantfachfrau bzw. des Restaurantfachmannes.

Hygienerichtlinien, Unfallverhütung.

Einfaches Getränke- und Weinservice, einfaches Speisenservice, Grundlagen der Serviceorganisation.

Tischkultur und Gestaltung, Gedeckarten, Inventar und Mise en place.

Serviceablauf, Tragetechniken.

Getränke:

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

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Servierarten und –systeme unter Anleitung fachlich richtig anwenden;
- können unter Anleitung ein Bankettservice durchführen;
- können die unterschiedlichen nationalen und internationalen Frühstücksgewohnheiten beschreiben sowie die entsprechenden Servierabläufe planen und umsetzen;
- können die unterschiedlichen Buffetarten und deren Verrechnungsarten beschreiben;
- können ein gehobenes Flaschenweinservice inklusive Mise en place unter Anleitung durchführen;
- sind in der Lage passende Getränke einzelnen Gerichten oder Speisenfolgen zuzuordnen;
- können erweiterte Kenntnisse über Getränken anwenden;
- können die rechtlichen Rahmenbedingungen für Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken beschreiben.

Lehrstoff:

Servierarten und –systeme, Bankettservice, Buffetarten, Mahlzeiten des Tages.

Gehobenes Flaschenweinservice und erweitertes Getränkeservice.

Getränke:

Korrespondierende Getränke, Wein, Weinland Österreich, ausgewählte internationale Weinanbaugebiete.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können unter Anleitung verschiedene Speisen-, Menü- bzw. Getränkekarten erstellen und gestalten;
- können unterschiedliche Bonier- und Abrechnungssysteme anwenden;

- können die Aufgaben der Gästebetreuung und -beratung im Restaurant bzw. Kaffeehaus durchführen;
- können ein gehobenes Flaschenweinservice inklusive Mise en place selbstständig durchführen;
- können Heißgetränke zubereiten und servieren;
- haben erweiterte Kenntnisse über ausgewählte Getränke.

Lehrstoff:

Kaffeehausservice, Restaurantservice, Heißgetränke.
 Ess- und Trinkgewohnheiten in unterschiedlichen Kulturen.
 Speise-, Menü- und Getränkekarten.
 Boniersysteme, Abrechnungssysteme.
 Getränke:
 Schaumweine, aromatisierte Weine, Likörweine.

III. Jahrgang:

5. Semester – Kompetenzmodul 5:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die gängigsten Spezialgedecke beschreiben;
- grundlegende Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten unter Anleitung durchführen;
- Cocktails unter Anwendung unterschiedlicher Bartekniken zubereiten und eine Mixgetränkalkulation erstellen;
- die zu den jeweiligen Getränken passenden Gläser verwenden;
- komplexe Kenntnisse über ausgewählte Getränke anwenden.

Lehrstoff:

Erweitertes Speisen- und Getränkeservice, gängige Spezialgedecke, grundlegende Arbeiten am Tisch des Gastes.
 Gläserkunde.
 Getränke:
 Die Bar, Barstock, Bargetränke, Spirituosen.

6. Semester – Kompetenzmodul 6:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Spezialgedecke beschreiben und dieses Wissen in die Praxis umsetzen;
- die Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten unter Anleitung durchführen;
- Cocktails unter Anwendung unterschiedlicher Bartekniken zubereiten und eine Mixgetränkalkulation erstellen;
- die zu den jeweiligen Getränken passenden Gläser verwenden;
- komplexe Kenntnisse über ausgewählte Getränke anwenden.

Lehrstoff:

Erweitertes Speisen- und Getränkeservice.
 Spezialgedecke, Arbeiten am Tisch des Gastes.
 Gläserkunde.
 Getränke:
 Die Bar, Bargetränke, Spirituosen.

IV. Jahrgang:

7. Semester – Kompetenzmodul 7:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- den Ablauf verschiedener gastronomischer Veranstaltungen beschreiben;
- umfassende Kenntnisse über ausgewählte Getränke sowie die passenden Gläser anwenden;
- gehobenes Speisen- und Getränkeservice durchführen;
- verkaufsfördernde Maßnahmen erklären;
- eine, der gehobenen Gastronomie entsprechende Gästebetreuung inklusive Spezialarbeiten durchführen;
- auf Anfragen des Gastes angemessen und professionell reagieren.

Lehrstoff:

Gehobenes Speisen- und Getränkeservice.
 Gläserkunde.

Veranstaltungswesen.

Verkaufsfördernde Maßnahmen im Restaurant, Gästebetreuung.

8. Semester – Kompetenzmodul 8:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- gehobenes Speisen- und Getränkeservice durchführen;
- eine, der gehobenen Gastronomie entsprechende Gästebetreuung inklusive Spezialarbeiten durchführen;
- auf Beschwerden des Gastes professionell und angemessen reagieren;
- komplexe Kenntnisse handelsüblicher Getränke anwenden.

Lehrstoff:

Gehobenes Speisen- und Getränkeservice.

Gästebetreuung und Beschwerdemanagement.