

TOURISMUSFACHSCHULE

4.7 FOOD AND BEVERAGE

1. Klasse:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über grundlegende Kenntnisse im Bereich Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung von Getränken im gastronomischen Bereich;
- verfügen über grundlegende Kenntnisse im Bereich Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung von Lebensmitteln im gastronomischen Bereich;
- können einfache Gerichte wie „Finger- Food“, „Canapés“ und diverse andere kleine Gerichte selbständig zubereiten;
- können die Qualität von Speisen sensorisch und optisch beurteilen;
- verfügen über einschlägige Kenntnisse im Bereich interkultureller Küche sowie interkulturelles gastronomisches Fachwissen;
- können ihr Grundwissen bezüglich der Hygienevorschriften in den gastronomischen Abteilungen Küche und Service anwenden;
- können mehrgängige Menüs selbständig herstellen und korrespondierende Getränkeempfehlungen geben;
- können verschiedene Speisefolgen unter Einhaltung fachlicher Kriterien richtig aufdecken und die Tische passend zu verschiedensten Anlässen gestalten;
- verfügen über die wichtigsten servicetechnischen Fertigkeiten für Getränke- und Speiseservice
- wissen über internationale Umgangsformen bei Tisch Bescheid und können diese anwenden;
- können selbständig „Function sheets“ für die Abteilungen Küche, Service und Etage erstellen.

Lehrstoff:

Grundlagen der Getränke, Grundlagen der Ernährung, Lebensmittel und Inhaltsstoffe.

Menüplanung, einfache Gerichte (zB „Finger-Food“), interkulturelles Kochen.

Qualitätskontrolle von Speisen.

Einkauf und Lagerung.

Gute Hygienepaxis.

Gedecke und Tischgestaltung, Tisch- und Tafelformen, Umgangsformen bei Tisch.

Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement im Restaurant.

Getränkesservice inkl. Weinservice und einfaches Speisenservice.

„Function sheet“ für verschiedene gastronomische Abteilungen.

Bon- und Abrechnungssysteme im Restaurantbereich.