

## HOTELFACHSCHULE

### 4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

#### 4.1 SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE

##### 1. Klasse:

##### 1. und 2. Semester:

##### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verfügen über eine positive Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Restaurantfachfrau und des Restaurantfachmannes;
- können die wichtigsten Grundlagen der Personal- und Arbeitshygiene erläutern;
- beherrschen die Fachsprache;
- können grundlegende Servierabläufe unter Anleitung durchführen;
- können grundlegende Kenntnisse ausgewählter Getränke wiedergeben;
- können mit Lebensmitteln, Getränken und Arbeitsmaterialien sorgfältig umgehen;
- können mit Alkohol sachgemäß umgehen.

##### **Lehrstoff:**

Berufsbild Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann, Servierbrigaden und Serviersysteme.

Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmung und Hygiene, Inventar und Serviergegenstände.

Mise-en-place-Arbeiten, grundlegende Servier- und Tragübungen, praktische Grundsätze des Servierens.

Getränke- und Speisenservice.

Fachausdrücke.

Tischkultur und Tischoptik, Gedeckarten – Menüfolge.

Getränke:

Einteilung der Getränke, alkoholfreie Getränke, Alkaloidhaltige Getränke, Bier, Weinland Österreich (Herkunft, Etikettensprache, Weingesetz).

Schankanlagen, Gefahren des Alkohols.

##### 2. Klasse:

##### 3. Semester – Kompetenzmodul 3:

##### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten und betreuen;
- Servierabläufe im Restaurant durchführen;
- Heißgetränke zubereiten und servieren;
- die unterschiedlichen nationalen und internationalen Frühstücksgewohnheiten beschreiben und die entsprechenden Servierabläufe planen und umsetzen;
- Bonier- und Abrechnungssysteme anwenden;
- die Rahmenbedingungen für Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken erläutern;
- vertiefte Kenntnisse im Bereich Wein wiedergeben.

##### **Lehrstoff:**

Mahlzeiten des Tages, Servierabläufe, Heißgetränkesservice

Bonier- und Abrechnungssysteme, Erstellen von Gästerechnungen, Gästebetreuung.

Getränke:

Wein (Weinproduktion, Einkauf und Lagerung, Weinfehler und Weinkrankheiten, internationale Weinbaugebiete).

##### 4. Semester – Kompetenzmodul 4:

##### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten und betreuen;
- Aufgaben im Servicebereich selbstständig durchführen;
- verschiedene Arten des Getränkeservices durchführen;
- unterschiedliche Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen;

- Speisen-, Menü- und Getränkekarten gestalten;
- erweiterte Kenntnisse über Getränke wiedergeben;
- ihr Wissen über die Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken anwenden;
- Spezialgedecke beschreiben.

**Lehrstoff:**

Getränkesservice und gehobenes Weinservice, englisches und französisches Service, Gestaltung von Speise-, Menü- und Getränkekarten, Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Kulturen, Arbeiten am Tisch des Gastes, Spezialgedecke.

Getränke:

Aromatisierte Weine und Likörweine, Schaumwein.  
Destillationsverfahren.

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- den Inhalt von Menü-, Speise- und Getränkekarten erklären;
- die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen;
- Veranstaltungen unter Anleitung planen und durchführen;
- Kenntnisse im Bereich der Bar anwenden;
- Servierabläufe selbstständig organisieren;
- ihre Kenntnisse über handelsübliche Getränke anwenden.

**Lehrstoff:**

Bankett, Seminar und Catering, gehobenes Speisen- und Getränkesservice.

Getränke:

Die Bar, Bargetränke, Spirituosen.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- den Inhalt von Menü-, Speise- und Getränkekarten erklären;
- die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen;
- Veranstaltungen unter Anleitung planen und durchführen;
- Kenntnisse im Bereich der Bar anwenden;
- Servierabläufe selbstständig organisieren;
- ihre Kenntnisse über handelsübliche Getränke anwenden;
- auf Beschwerden des Gastes professionell reagieren

**Lehrstoff:**

Harmonie von Speisen und Getränken, gehobenes Speisen- und Getränkesservice.

Verkaufsmaßnahmen, Verkaufspsychologie, Gästebetreuung und Beschwerdemanagement.

Getränke:

Die Bar, Bargetränke, Spirituosen.