

EINJÄHRIGE FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

4. ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT UND GASTRONOMIE

4.2 KÜCHE, SERVICE UND BETRIEBSORGANISATION

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Bedeutung einer professionellen Einstellung zur Dienstleistung begründen und in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
- die Berufsbilder im Gastgewerbe beschreiben;
- die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie entsprechend umsetzen;
- die Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung erklären und diese unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und ökologischer Erfordernisse praktisch anwenden;
- die Grundlagen der Warenbewirtschaftung praktisch umsetzen;
- das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe unter Anleitung fachgerecht durchführen;
- grundlegende Umgangsformen mit dem Gast anwenden;
- Grundzüge der Gästebetreuung nennen und diese fachgerecht durchführen;
- saisonale, regionale und internationale Einflüsse in der Küche erläutern;
- einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen.

Lehrstoff:

Küche

Grundlagen
Erscheinungsbild, Arbeitssicherheit.
Gute Hygienepraxis.
Abfallbewirtschaftung.
Küchenmanagement:
Warenbewirtschaftung.
Qualitätskontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.
Küchenausstattung, Grundinventar und Standardgeräte.
Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:
Vorbereitungstechniken. Grundrezepturen, Garmethoden.
Portionieren und Anrichten.
Regionale und saisonale Küche, Vollwertküche.

Restaurant

Grundlagen:
Erscheinungsbild, Hygienemaßnahmen, Arbeitssicherheit.
Ess- und Tischkultur.
Mahlzeiten des Tages.
Servicevorbereitung:
Raumvorbereitung, Tisch- und Serviceinventar, Mise en place, Gedeckarten.
Decken des Tisches.
Servicetechniken und -abläufe.
Tragetechnik. Einfache Serviceabläufe.
Servierregeln.
Getränke und Getränkeservice.

Betriebsorganisation

Berufsbilder im Gastgewerbe.
Gast und Gastlichkeit.
Ergonomie.
Verpflegungsbetriebe.
Arbeitsorganisation.