

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

6. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

6.2 BETRIEBSORGANISATION (mit Übungen)

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Berufsbilder der Lehrberufe im Hotel- und Gastgewerbe beschreiben;
- eine professionelle Einstellung gegenüber dem Gast vorweisen und die Grundlagen der Gästebetreuung richtig einsetzen;
- die Grundlagen der Ergonomie und Arbeitssicherheit anwenden;
- die Grundlagen der Küchenhygiene und Abfallbewirtschaftung praktisch umsetzen;
- einfache Betriebsstrukturen und Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben erkennen sowie Zusammenhänge zwischen den einzelnen Abteilungen beschreiben;
- Betriebsarten und -formen im Hotel- und Gastgewerbe sowie die Österreichische Hotelklassifizierung erläutern;
- einfache betriebliche Planungsinstrumente einsetzen;
- die Umsetzung von Arbeitsaufträgen aus den einschlägigen Berufsfeldern unter Berücksichtigung eines guten Zeitmanagements planen und organisieren sowie Ergebnisse evaluieren.

Lehrstoff:

Berufsbilder im Hotel- und Gastgewerbe.

Gast und Gastlichkeit (Umgang mit dem Gast, Ambiente im Gästebereich).

Hygiene- und Sicherheitsmanagement, Abfallbewirtschaftung.

Ergonomie.

Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe:

Betriebsarten und -formen, Aufbau- und Ablauforganisation (Abteilungen, Funktionen, Arbeitsbereiche und Anforderungsprofile), Österreichische Hotelklassifizierung.

Arbeitsorganisation:

Einfache Planungsinstrumente (zB Checklisten, Ablaufanalysen).

Arbeitsplanung und Evaluierung einfacher betrieblicher Einsätze, Zeitmanagement.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen des betrieblichen Hygienemanagements beschreiben und die Gute Hygienepraxis und das HACCP-Konzept exemplarisch anwenden;
- die Richtlinien der Arbeitssicherheit und die Arbeitnehmerinnen- und Arbeitnehmer-Schutzbestimmungen erläutern;
- Merkmale und Bedürfnisse unterschiedlicher Gästetypen beschreiben;
- die Grundlagen des Beschwerdemanagements in ausgewählten Beispielen anwenden;
- komplexe Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben sowie Zusammenhänge zwischen den einzelnen Abteilungen beschreiben;
- die personelle Struktur und die betrieblichen Prozesse in Betrieben der Berufsfelder beschreiben, Aufgabenbereiche zuordnen und Zusammenhänge verstehen;
- besondere Auszeichnungen für Hotel- und Gastgewerbebetriebe nennen;
- die Grundlagen einer ökologischen und nachhaltigen Betriebsführung erläutern und Maßnahmen der Umsetzung vorschlagen;
- unterschiedliche betriebliche Planungsinstrumente zielorientiert einsetzen;
- einfache gastronomische Veranstaltungen unter Berücksichtigung eines professionellen Zeitmanagements und mit Hilfe branchenspezifischer Software planen, organisieren und evaluieren.

Lehrstoff:

Hygiene- und Sicherheitsmanagement im gastronomischen Betrieb:

Hygiene-Leitlinie, Gute Hygienepraxis, Sicherheitsmanagement, Arbeitnehmerinnen- und Arbeitnehmerschutz

Gast und Gastlichkeit:

Gästetypologie, Beschwerdemanagement.

Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe:

Aufbau- und Ablauforganisation (Organigramme und Stellenbeschreibungen), besondere Auszeichnungen für Hotel- und Gastgewerbebetriebe.

Ökologische Betriebsführung und Nachhaltigkeit.

Arbeitsorganisation:

Planungsinstrumente (zB Checklisten, Aufgabenanalysen, Organisationsplan, Terminplan). Arbeitsplanung für spezifische betriebliche Einsätze und deren Evaluierung, Zeitmanagement.

Branchenspezifische Software.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- unterschiedliche Veranstaltungsarten beschreiben und die Grundlagen eines professionellen Veranstaltungsmanagements anwenden;
- spezielle gastronomische Veranstaltungen unter Berücksichtigung eines professionellen Zeitmanagements und mit Hilfe branchenspezifischer Software planen, organisieren und evaluieren;
- die wesentlichen Instrumente des Personalmanagements beschreiben, die Personaleinsatzplanung durchführen sowie Arbeiten anleiten;
- die Grundlagen der Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Teilbereichen anwenden;
- aktuelle Entwicklungen und Trends im Hotel- und Gastgewerbe benennen.

Lehrstoff:

Veranstaltungsmanagement:

Arten, Organisation, Durchführung und Evaluierung von gastronomischen Veranstaltungen.

Personalmanagement:

Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiterführung, Personalentwicklung, Personaleinsatzplanung.

Entwicklungen und Trends im Hotel- und Gastgewerbe.

Branchenspezifische Software.