

## ZWEIJÄHRIGE FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

### 4. ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT UND GASTRONOMIE

#### 4.2 KÜCHE, SERVICE UND BETRIEBSORGANISATION

1.Klasse:

##### **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.

## 2. Klasse:

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

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchen- und Restaurantbetriebes beschreiben;
- in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- das Inventar und die Geräte der Küche fachgerecht einsetzen;
- Methoden der Küchentechnik und Speisenzubereitung unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und ökologischer Erfordernisse anwenden;
- mit den vielfältigen Angeboten des Marktes kritisch und verantwortungsbewusst umgehen;
- die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- Arbeitstechniken und Servierabläufe im Restaurant vom Empfang bis zur Verabschiedung durchführen;
- eine professionelle Gästebetreuung durchführen;
- wertschätzend und situationsgerecht mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kommunizieren;
- bei der Planung, Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen mitwirken.

### **Lehrstoff:**

#### Küche

Küchenmanagement:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung im Küchenbetrieb, IT-unterstützte Speiseplanerstellung.

Mengenerstellung.

Gute Hygienepraxis.

Küchenbrigade.

Einrichtung und Inventar.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Abläufen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Zubereitungen und Garmethoden.

Portionieren und Anrichten.

Nationale Küchen.

Speisenausgabesysteme.

#### Restaurant

Servierbrigaden und -systeme, Bonier- und Abrechnungssysteme.

Speise- und Getränkekarten.

Tischoptik.

Arbeitsorganisation.

Arbeits- und Servierabläufe:

Servierarten.

Menüzusammenstellung.

Buffetarten.

Bankettservice.

Menüservice.

Grundlagen der Gästebetreuung.

Gast und Gastlichkeit.

#### Getränke:

Korrespondierende Getränke und Getränkeempfehlung.

Aperitif und Digestif.

#### Betriebsorganisation

Betriebliche Ablauf- und Aufbauorganisation.

Ökologische Betriebsführung.

Veranstaltungsmanagement.

Trends in der Gastronomie.