

DREIJÄHRIGE FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

4. ERNÄHRUNG, GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.2 KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT

1. Klasse:

1. und 2. Semester:

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
- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie in der betrieblichen Situation umsetzen;
- können das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- können die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung beschreiben;
- können wesentliche Qualitätskriterien zur Beurteilung der verwendeten Lebensmittel erklären;
- können die Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- können grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden und dabei Geräte fachgerecht einsetzen;
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- können ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- beherrschen die Fachsprache und können diese in der betrieblichen Kommunikation einsetzen;
- können Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe unter Anleitung fachgerecht durchführen;
- können die grundlegenden Umgangsformen mit dem Gast anwenden;
- haben grundlegende Kenntnisse zu den Mahlzeiten des Tages und können ein Frühstücksservice durchführen;
- können wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen.

Lehrstoff:

Küche

Erscheinungsbild.

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis; Abfallbewirtschaftung.

Qualitätskontrolle.

Arbeitsorganisation.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken.

Grundrezepturen.

Garmethoden.

Portionieren und Anrichten von Speisen.

Regionale und saisonale Küche, Vollwertküche.

Restaurant

Erscheinungsbild, Personal- und Arbeitshygiene.

Arbeitssicherheit.

Ess- und Tischkultur.

Mahlzeiten des Tages.

Servicevorbereitung:

Raumvorbereitung; Tisch- und Servierinventar; Mise en place; Decken des Tisches. Gedeckarten;

Servierregeln.

Servicetechniken und -abläufe:

Tragetechnik, Vorlegen; Organisation und Durchführung von Servierabläufen.

Getränke und Getränkeservice:

Alkoholfreie Getränke.

2. Klasse:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Grundlagen der Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes beschreiben;
- können bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- können im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- können das Inventar und die Geräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- haben grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung;
- können die ökologische und ökonomische Bedeutung sowie die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- können Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- können die Qualität von Speisen und Lebensmitteln sensorisch und optisch beurteilen;
- können Convenience-Produkte bewerten und fachgerecht einsetzen;
- können betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- können Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- können die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;
- können eine professionelle Gästebetreuung durchführen;
- können Tische professionell gestalten;
- können in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Planungsinstrumente einsetzen, Arbeitsprozesse anleiten und entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen sowie die Ergebnisse bewerten;
- können wertschätzend mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern umgehen und situationsgerecht kommunizieren.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung im Küchenbetrieb; IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung.

Portionsgrößen und Mengenerstellung.

Küchenbrigade.

Gute Hygienepraxis.

Einrichtung und Inventar.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Zubereitungen und Garmethoden.

Portionsgrößen.

Nationale Küchen.

Speisenausgabensysteme.

Restaurant

Arbeitsorganisation.

Servierbrigaden, Serviersysteme, Bonier- und Abrechnungssysteme.

Speise- und Getränkearten; Tischoptik.

Arbeits- und Servierabläufe:

Servierarten.

Gedeckarten.

Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung.

Getränke und Getränkeservice:

Alkoholfreie Getränke, Heißgetränke.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes beschreiben;
- können in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- können das Inventar und die Geräte in der Küche fachgerecht einsetzen;
- haben grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung;
- können die Bedeutung der Regionalität und Saisonalität in der Produkt-, Speisen- und Getränkeauswahl sowie Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- können spezielle Garmethoden anwenden;

- können Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- können die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- können betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- können Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- können das Kaffeehaus- und Bankettservice unter Anleitung durchführen;
- können Arbeitstechniken und Servierabläufe im Restaurant vom Empfang bis zur Verabschiedung durchführen;
- können eine professionelle Gästebetreuung und -beratung durchführen;
- können die Grundlagen der Produktion, die Lagerung und Ausschankmaße alkoholfreier und alkoholischer Getränke beschreiben;
- können Getränkeempfehlungen geben und unter Anleitung das Bier- und Flaschenweinservice durchführen;
- können bei der betrieblichen Arbeit in der Küche und im Restaurant entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- können betriebliche Aufgaben unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung; IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Garmethoden; Abwandlungen, Verfeinerungen.

Nationale Küchen.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Restaurant

Serviertechniken und -abläufe:

Kaffeehausservice.

Bankettservice.

Menü- und À-la-carte-Service.

Gästebetreuung und -beratung:

Betreuung unterschiedlicher Zielgruppen; Beschwerdemanagement.

Getränke und Getränkeservice:

Bier, Wein, Schaumweine und versetzte Weine.

Basisspirituosen.

3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;
- können in der Küche der gehobenen Kategorie Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- können das Inventar und die Geräte in der Küche der gehobenen Kategorie fachgerecht einsetzen;
- haben grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung der Küche der gehobenen Kategorie;
- kennen Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Spezialitäten;
- können die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- können Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen und Qualitätskontrollen durchführen;
- können die Grundlagen der À-la-carte Küche in der Praxis umsetzen;
- können attraktive Anrichtemöglichkeiten der Küche der gehobenen Kategorie professionell umsetzen;
- können bei der betrieblichen Arbeit in der Küche der gehobenen Kategorie entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- können die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;
- können eine professionelle Gästebetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke durchführen und verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen;
- können die Grundlagen der Arbeiten am Tisch des Gastes beschreiben und einschlägige Tätigkeiten unter Anleitung durchführen;
- verfügen über Grundwissen der Bar und können ausgewählte Standardrezepturen unter Anleitung herstellen sowie das Service durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Portionieren, Anrichten und Garnieren.

Menüzubereitung, À-la-carte-Küche.

Trends und Innovationen in der Gastronomie.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Restaurant

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Präsentation und Service von Spezialitäten.

Arbeiten am Tisch des Gastes.

Buffet.

Gästekbetreuung und -beratung:

Verkaufsfördernde Maßnahmen, aktiver Verkauf, Verkaufsgespräch.

Bar:

Arten, Grundausstattung, Barstock, Mise en place, Arbeitsabläufe.

Bargetränke.

Getränke und Getränkeservice:

Aperitif, Digestif.

Korrespondierende Getränke und Getränkeempfehlung.

Degustation.

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Aufgaben aus den Bereichen der gehobenen Gastronomie unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig einschließlich Planung und Organisation professionell durchführen, sowie die Ergebnisse bewerten und evaluieren;

- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;

- Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen und Qualitätskontrollen durchführen;

- bei der betrieblichen Arbeit in der Küche der gehobenen Kategorie entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;

- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;

- eine professionelle Gästekbetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke durchführen und verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen.

Lehrstoff:

Küche und Restaurant:

Selbstständige Planung und Umsetzung von komplexen Arbeitsaufträgen.