

## Lehrplan für die HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS – AUFBAULEHRGANG

### 4. ALTERNATIVER PFLICHTBEREICH

#### 4.a GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

##### SERVICEORGANISATION, SERVIEREN UND GETRÄNKE

###### I. Jahrgang:

###### 1. Semester – Kompetenzmodul 1:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine positive Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Restaurantfachfrau bzw. dem Restaurantfachmann;
- können die theoretischen Grundlagen der Unfallverhütung, der Sicherheitsbestimmungen und der aktuellen Hygienerichtlinien beschreiben;
- können unter Anleitung aufdecken und servieren;
- können Heißgetränke zubereiten und servieren;
- verfügen über grundlegende Kenntnisse ausgewählter Getränke;
- können mit Lebensmitteln, Getränken und Arbeitsmaterialien sorgfältig umgehen;
- können mit Alkohol sachgemäß umgehen und die Gefahren des Alkohols beschreiben;
- können die wesentlichen Fachbegriffe erklären.

###### **Lehrstoff:**

Berufsbild Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann, Servierbrigaden und Serviersysteme.

Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen.

Gute Hygienepaxis.

Inventar und Serviergegenstände.

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

Getränke- und Weinservice, einfaches Speisen- und Frühstücksservice.

Tischkultur und Gestaltung, Gedeckarten, Menüreihenfolge.

Fachausdrücke.

Getränke:

Einteilung der Getränke, alkoholfreie Getränke, alkaloidhaltige Getränke, Schankanlagen, Gefahren des Alkohols.

###### 2. Semester – Kompetenzmodul 2:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- können nationale und internationale Gäste fachlich kompetent beraten;
- können Servierabläufe im Restaurant durchführen;
- können Speisen-, Menü- und Getränkekarten gestalten;
- können die unterschiedlichen Bonier- und Abrechnungssysteme anwenden;
- verfügen über Kenntnisse im Bereich Produktion, Verkauf sowie Ausschank von Bier und Wein.

###### **Lehrstoff:**

Mahlzeiten des Tages, gehobenes Menüservice, erweitertes Frühstücksservice.

Gestaltung von Speise-, Menü- und Getränkekarten.

Bonier- und Abrechnungssysteme, Erstellen von Gästerechnungen.

Gästekbetreuung.

Ess- und Trinkgewohnheiten verschiedener Kulturen.

Gute Hygienepaxis.

Getränke:

Bier, Wein, Weinland Österreich.

###### II. Jahrgang:

###### 3. Semester – Kompetenzmodul 3:

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

Die Schülerinnen und Schüler

- können Aufgaben des Servicebereiches selbstständig durchführen;

- können verschiedene Arten des Getränkeservices anwenden;
- können unterschiedliche Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen;
- können Veranstaltungen unter Anleitung planen und durchführen;
- können Spezialgedecke beschreiben;
- haben erweiterte Kenntnisse über Getränke;
- können ihr Wissen über die Produktion, Verkauf und Ausschank von Getränken anwenden.

**Lehrstoff:**

Getränkesservice und gehobenes Weinservice, Englisches und Französisches Service.

Arbeiten am Tisch des Gastes.

Spezialgedecke.

Bankett, Seminar und Catering.

Getränke:

Internationale Weinbaugebiete, Schaumweine, aromatisierte Weine und Likörweine, Destillationsverfahren.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Menü-, Speise- und Getränkekarten erklären;
- die unterschiedlichen Arbeiten am Tisch des Gastes, inklusive der notwendigen Vorbereitungsarbeiten, selbstständig durchführen;
- Servierabläufe selbstständig organisieren;
- am Gästetisch eine professionelle Getränke- und Speiseempfehlung durchführen;
- auf Anfragen sowie Beschwerden des Gastes angemessen und professionell reagieren;
- Kenntnisse im Bereich der Bar anwenden.

**Lehrstoff:**

Harmonie von Speisen und Getränken, Service von Speisen und Getränken.

Verkaufsfördernde Maßnahmen, Verkaufspsychologie.

Gästekbetreuung und Beschwerdemanagement.

Getränke:

Die Bar, Barstock, Bargetränke, Spirituosen.