

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE – AUFBAULEHRGANG

7. ALTERNATIVER PFLICHTGEGENSTANDSBEREICH

7a. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

7a.1 KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT

I. Jahrgang:

1. Semester – Kompetenzmodul 1:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung vorweisen und in Kleidung und Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder entsprechen;
- die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene, Ergonomie und Abfallbewirtschaftung in der betrieblichen Situation umsetzen;
- die Warenbewirtschaftung im Küchenbetrieb mit Hilfe branchenspezifischer Software selbstständig durchführen;
- das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung beschreiben;
- wesentliche Qualitätskriterien zur Beurteilung der verwendeten Lebensmittel erklären;
- grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken anwenden;
- Grundrezepturen standardmäßig sowie nach den Grundsätzen der Vollwertküche fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- die Qualität von Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten umgehen;
- 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 und weitere Auszeichnungen erläutern.

Lehrstoff:

Küche

Erscheinungsbild.

Arbeitssicherheit.

Gute Hygienepraxis, Abfallbewirtschaftung.

Qualitätskontrolle.

Arbeitsorganisation.

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung.

Küchenausstattung.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Grundrezepturen, Garmethoden, Portionieren und Anrichten von Speisen.

Betriebsorganisation

Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe:

Betriebsarten und -formen, Grundlagen der Aufbau- und Ablauforganisation (Abteilungen, Funktionen, Arbeitsbereiche, Anforderungsprofile), österreichische Hotelklassifizierung und weitere Auszeichnungen.

2. Semester – Kompetenzmodul 2:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- erweiterte fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung umsetzen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken optisch und sensorisch beurteilen;
- die ökologische und ökonomische Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel erläutern;
- Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden;
- ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse herstellen;
- Portionier- und Anrichtetechniken anwenden;
- Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe fachgerecht durchführen;

- Arbeitsabläufe organisieren und durchführen;
- die Grundlagen des Umgangs mit dem Gast anwenden;
- unterschiedliche betriebliche Planungsinstrumente zielorientiert einsetzen;
- die Umsetzung von Arbeitsaufträgen aus den einschlägigen Berufsfeldern unter Berücksichtigung eines guten Zeitmanagements planen und organisieren sowie Ergebnisse evaluieren;
- die Grundlagen einer ökologischen und nachhaltigen Betriebsführung erläutern.

Lehrstoff:

Küche

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Grundrezepturen, Garmethoden, Portionieren und Anrichten von Speisen.

Arbeitsorganisation.

Qualitätskriterien von Speisen und Lebensmitteln.

Restaurant

Erscheinungsbild, Personal- und Arbeitshygiene.

Arbeitssicherheit.

Ess- und Tischkultur.

Servicevorbereitung:

Raumvorbereitung, Tisch- und Servierinventar, Mise en place, Gedeckarten, Decken des Tisches, einfache Menügedecke, Servierregeln.

Servicetechniken und -abläufe:

Tragetechnik, Vorlegen, Organisation und Durchführung von Servierabläufen.

Getränke und Getränkeservice:

Alkoholfreie Getränke.

Betriebsorganisation

Arbeitsorganisation:

Planungsinstrumente, Arbeitsplanung und Evaluierung betrieblicher Einsätze, Zeitmanagement, ökologische Betriebsführung und Nachhaltigkeit.

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die fachtheoretischen Grundlagen der Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes umreißen;
- entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- das Inventar und die Geräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung nutzen;
- die ökologische und ökonomische Bedeutung sowie die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel beschreiben;
- Vor- und Zubereitungstechniken anwenden;
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- Convenience-Produkte bedarfsgerecht einsetzen und kritisch bewerten;
- betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen sowie die Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung anwenden;
- Heißgetränke zubereiten und servieren;
- ihre grundlegenden Kenntnisse ausgewählter Getränke erläutern und nutzen;
- Tische betriebsgerecht und professionell gestalten;
- in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten, Planungsinstrumente einsetzen sowie entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen;
- mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern situationsgerecht kommunizieren.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menü- und Speiseplanerstellung. Portionsgrößen und Mengenerstellung.

Küchenbrigade.

Gute Hygienepraxis.

Einrichtung und Inventar der Küche.
Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.
Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion, Convenience Produkte.
Nationale Küchen.
Speisenausgabesysteme.
Restaurant
Arbeitsorganisation, Servierbrigaden.
Arbeits- und Servierabläufe:
Serviersysteme, Servierarten, Vorlegen, Gedeckarten.
Tischgestaltung, Speise- und Getränkekarten.
Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung.
Bonier- und Abrechnungssystem.
Getränke und Getränkeservice:
Alkoholfreie Getränke, Heißgetränke, Bier.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Warenbewirtschaftung und die personelle Organisation des Küchenbetriebes umreißen;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen;
- das Inventar und die Geräte in der Küche fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung nutzen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch und optisch beurteilen;
- die Bedeutung und Wichtigkeit der Regionalität und Saisonalität in der Produkt-, Speisen- und Getränkeauswahl sowie die Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Lebensmittel beschreiben;
- Vor- und Zubereitungstechniken sowie spezielle Garmethoden anwenden und dabei Geräte fachgerecht einsetzen;
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen;
- betriebliche Portionier- und Anrichtetechniken professionell anwenden;
- Qualitätskontrollen durchführen und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen setzen;
- ihre grundlegenden Kenntnisse zu den Mahlzeiten des Tages nutzen und ein Frühstücksservice durchführen;
- das Kaffeehaus- und Bankettservice unter Anleitung durchführen;
- die Grundlagen der Produktion, die Lagerung und Ausschankmaße alkoholfreier und alkoholischer Getränke beschreiben;
- eine grundlegende Getränkeempfehlung geben und das Flaschenweinservice durchführen;
- bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- betriebliche Aufgaben unter Anwendung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten selbstständig durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Küchenmanagement und Rezepturenverwaltung:

IT-unterstützte Warenbewirtschaftung, IT-unterstützte Menüerstellung.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

Vorbereitungstechniken, Abwandlungen, Verfeinerungen.

Nationale Küchen.

Qualitätssicherung und -kontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen.

Restaurant

Mahlzeiten des Tages.

Serviertechniken und-abläufe:

Kaffeehausservice.

Bankettservice.

Menü- und À-la-carte-Service.

Arbeits- und Servierabläufe vom Empfang bis zur Verabschiedung.

Gästebetreuung und -beratung:

Betreuung unterschiedlicher Zielgruppen, Beschwerdemanagement.

Getränke und Getränkeservice:

Bier.

Wein. Schaumweine und versetzte Weine.

Basisspirituosen.

III. Jahrgang – 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;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche der gehobenen Kategorie Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement anwenden;
- das Spezialinventar und die Geräte in der Küche der gehobenen Kategorie fachgerecht einsetzen;
- ihr grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung der Küche der gehobenen Kategorie nutzen;
- Möglichkeiten des Einsatzes regionaler und saisonaler Spezialitäten erläutern;
- Vor- und Zubereitungstechniken der Küche der gehobenen Kategorie anwenden;
- Speisen und Getränke der Küche der gehobenen Kategorie unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen und Qualitätskontrollen durchführen;
- die Qualität von Lebensmitteln, Speisen und Getränken optisch und sensorisch beurteilen;
- die Grundlagen der À-la-carte Küche in der Praxis umsetzen;
- attraktive Anrichtemöglichkeiten der Küche der gehobenen Kategorie professionell umsetzen;
- bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie vom Empfang bis zur Verabschiedung professionell durchführen;
- eine professionelle Gästebetreuung und -beratung einschließlich der Empfehlung korrespondierender Getränke durchführen und verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen;
- die Grundlagen der Arbeiten am Tisch des Gastes anwenden und einschlägige Tätigkeiten unter Anleitung durchführen;
- ihr Grundwissen der Bar nutzen und ausgewählte Standardrezepturen unter Anleitung professionell herstellen sowie das Service durchführen.

Lehrstoff:

Küche

Selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsaufträgen.

Lebensmittelverarbeitung und Speisenproduktion:

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.

Gästebetreuung 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;
- im betrieblichen Einsatz in der Küche der gehobenen Kategorie Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement anwenden;
- bei der betrieblichen Arbeit entsprechende Planungsinstrumente situationsgerecht einsetzen;
- die Arbeitstechniken, Vorbereitungsarbeiten und Servierabläufe im Restaurant der gehobenen Kategorie professionell durchführen.

Lehrstoff:

Küche und Restaurant

Selbstständige Planung und Umsetzung von komplexen Arbeitsaufträgen.

7a.2 ERNÄHRUNG

I. Jahrgang:

1. Semester – Kompetenzmodul 1:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Ernährung beschreiben sowie den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit einschätzen;
- das eigene Ernährungsverhalten reflektieren und bewerten;
- die Grundlagen der Inhaltsstoffe der Nahrung beschreiben.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung:

Ernährungsverhalten.

Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit.

Nährstoffbildung.

Aufgaben und Bestandteile der Nahrung.

2. Semester – Kompetenzmodul 2:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Inhaltsstoffe der Nahrung beschreiben;
- Empfehlungen für die Bedarfsdeckung geben.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung:

Aufgaben und Bestandteile der Nahrung.

Energie-, Nährstoff- und Flüssigkeitsbedarf.

Richtlinien einer vollwertigen Ernährung und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen.

B. Pflichtpraktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ergänzend zu den in der Ausbildung bisher erworbenen Kenntnissen und Fertigkeiten, in einem facheinschlägigen Unternehmen (vorzugsweise in Betrieben des Tourismus oder der Ernährung) jene Gewandtheit der Berufsausübung vertiefen, die den Anforderungen des jeweiligen Berufsfeldes an Absolventinnen und Absolventen der Schulart entspricht; BGBl. II - Ausgegeben am 17. November 2015 - Nr. 340 75 von 75

www.ris.bka.gv.at

- die in der Schule erworbenen Sachkompetenzen in der Berufsrealität umsetzen;
- einen umfassenden Einblick in die Organisation von Betrieben erhalten;
- Pflichten und Rechte der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer umreißen und die unmittelbare berufliche Situation daraufhin überprüfen;
- sich Vorgesetzten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber freundlich, korrekt und selbstsicher präsentieren;
- aus der Zusammenschau der Unterrichts- und Praxiserfahrung eine positive Grundhaltung zum Arbeitsleben insgesamt und zum konkreten beruflichen Umfeld im Besonderen erwerben.

Zeitlicher und sachlicher Rahmen:

Vor Eintritt in den III. Jahrgang im Ausmaß von mindestens 8 Wochen (Vollzeit) in Betrieben der Wirtschaft, der Verwaltung, des Tourismus oder der Ernährung.

In begründeten Fällen sind auch Praktika in den Semesterferien oder in anderen Ferienzeiten zulässig, wobei diese in die Gesamtpraktikumsdauer einzurechnen sind.