

Gastronomische Fachkunde

Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
 Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung zum
 Einstieg in die 3. Klasse



Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Ziele
Weinbau Inhalte Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine Qualitätsstufen Bekannte Erzeuger Gebiete und Regionen Degustation Korrespondenz zu Speisen Service		Sie sollen bei der Einstufungsprüfung... Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> • die Einteilung der Qualitäten laut österreichischem Weingesetz kennen. • die Traubenbeschaffenheit österr. Prädikatsweine beschreiben können. • Süßweine zu Speisen empfehlen und verkaufen können.
Wein Inhalte Das österreichische Weingesetz Etikettensprache D.A.C Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Weinkontrolle Einkauf und Lagerung		<ul style="list-style-type: none"> • die Angaben auf österreichischen Weinetiketten erklären können. • die klassischen Grundregeln für die Korrespondenz von Wein und Speisen bei der Gästeberatung einsetzen können. • die wichtigsten Kriterien für den Einkauf und die Lagerung von Wein erläutern können.
Inhalte Weinbeurteilung Weinfachausdrücke Weinfehler und Weinkrankheiten Degustation Gesundheit und Wirkung		<ul style="list-style-type: none"> • 15 Weinfachausdrücke erklären und anwenden können. • die Kriterien für die Weinbeurteilung kennen.
Weinbau Inhalte Europäische Weinbauländer Weinbau in Deutschland Weinbau in Frankreich Weinbau in Italien Weitere Weinbauländer in Europa Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine		<ul style="list-style-type: none"> • die Weingüteklassen nennen können. • Jeweils 4 landestypischen Rebsorten kennen. • 5 bekannte Weinbaugebiete sowie 2 bekannte Weine und Produzenten nennen können.

Gastronomische Fachkunde

Hotel- und Gastgewerbeassistenten/in
 Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung zum
 Einstieg in die 3. Klasse



Weinbau		
Inhalte Weinbauländer der Neuen Welt Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine		<ul style="list-style-type: none"> • Die Weinbauländer der Neuen Welt aufzählen können. • Jeweils eine landestypische Rebsorte kennen. • je einen bekannten Wein und Produzenten nennen können.
Menükunde		
Speisenkunde Nationalküche Vollwert, Bio- oder Naturküche Kreative Küche		<ul style="list-style-type: none"> • Speisen, fachlich richtig erklären und verkaufsfördernd anbieten können. • Die Speisen der Betriebskarte beschreiben können.
Menükunde		
Inhalte Menüarten Menüerstellung Gestaltung und Gliederung von Getränkekarten		<ul style="list-style-type: none"> • 4-gängige Menüs zusammenstellen und passende Getränke dazu empfehlen können.