GAFA 1kü



Woche	1	2	3	4		
Woene	Kücheneinführung	Kochpraktische Hilfsmittel	Grundzubereitungen			
		Weiße und braune Fonds	Sättigungs	beilagen -		
		Weiße Grundsaucen Einmach, Stärkebindung, Beurre Manie	Kartoffel Duchessemasse.			
		Weißer Geflügelfond	Kartoffelkra	,		
	Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, Hygienevorschriften, Maschinen und Geschirr Schneidetechniken	Sauce Suprême	Kartoffelteig, I			
KO		Brauner Kalbfond	Semmel- und Se	erviettenknödel		
KO		Grundzubereitungen -	Spätzle, Gedünsteter Reis,			
	und deren praktische Anwendung	Gemüse	Pole	enta,		
		Glasierte Karotten, Speckbohnenröllchen,	Festi			
		Gratinierter Blumenkohl, Gebackene	Schneidearten, Gemüsebeilage, Kartoffelbeilage Sättigungsbeilage			
		Champignons, Gedünstetes Kraut				
	Arbeitsplatz-Berufsverhalten	Gegrillte Zucchini		Praktische Grundsätze im		
	Berufskleidung	Inventar und Serviergegenstände	Tischdecken	Servieren		
		Tisch- und Tafelwäsche Porzellan- und Steingutgeschirr	Ausrichten der Tische und Sesseln Auflegen von Molton, Tischtuch und Deckservietten	Serviceablauf		
		Besteck		Servicemeeting Servieren der einzelnen		
		Gläser Sonstige Serviergegenstände		Speisenfolgen		
	Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung;	Mise en place- Arbeiten im Office Mise en place- Arbeiten im Speisesaal		Vorspeisen Suppen		
SE	Suchtprävention: Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen	Service		Fische Hauptspeisen		
	Hygienevorschriften.	Serviceorganisation Serviertechnik	Servietten brechen Grund- und Couvertgedecke	Dessert		
	Umgangsformen und Tischsitten. Fachausdrücke für den Servierberuf	Grundlegende Servier- und	Menu- und Erweiterte Gedecke			
		Trageübungen		Getränkeservice		
		Plateau, Teller, Platten, Gläser		Service und Degustation von		
		Handhabung des Vorlegers		alkoholfreien Getränken		
DUK	Persönliche Präsentation	Erweiterung des Grundwortschatzes				
	Höflichkeitsformen Benehmensregln (Knigge)	Fachwortschatz				
		Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen Stichwortkärtchen, Moderationskärtchen				
		Kommunikation – Elemente der verbalen und nonverbalen Kommunikation Körpersprache, Mimik, Gestik				
		Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen				
		Gesprächskultur, Teamarbeit, Konfliktbewältigung Arbeitsanweisungen				
BE		Service Staff and Serving Utensils	Server's Manual			
	Introducing	Ordering by telephone Service-Utensils	How to lay a table	Service - Meeting		
		In the Kitchen-Kitchen Utensils Kitchen Staff	Producing side dishes	Ordering drinks Soups		
BF	Einführung	Kitchen Staff Personal im Restaurant und in der Küche Zusammenstellung einer Speisekarte,				
		Gebräuchliche Gegenstände i	n Kuche und Service	Grundbegriffe, einfache Übersetzungen mit Speiselexika,		
WSV	Dokumente und Urkunden:	Informations- und Komunikationstechniken	Schriftverkehr: Schriftstücke des	Empfehlungen von der Karte Rechtliche Grundlagen,		
WSV	Arten. Beschaffung. Beglaubigungen.		privaten und beruflichen Bereiches.	Arten (insbesondere Kaufverträge, Werkverträge		
	Aufbewahrung. Verlust	Arten und Möglichkeiten der Informationsübermittlung. Was bietet die	Datenverarbeitung: (Grundlagen.	werkvertrage		
	Schriftverkehr: Vollmachten. Antragsformulare	Postservice – Einrichtung.	Privater und betrieblicher Einsatz. Datenschutz. Gesellschaftliche			
EXXII		Alkoholfreie Getränke	Auswirkungen, Ergonomie)			
EWK			Alkoholische Getränke			
GTK	Wasser	Frucht- und Gemüsegetränke	Erfrischungsgetränke und	Alkohol		
	Trinkwasser	Fruchtgetränke	Limonaden Fruchtsaftlimonaden	Gewinnung Verträglichkeit und		
	Sodawasser Natürliches Mineralwasser	Sirupe Gemüsegetränke	Limonaden Kracherl	Wirkung Missbrauch Gesellschaftliche Stellung		
	Tafelwasser	Süßmoste	Isotonische Getränke	Regionale, kulturelle und		
	Heilwasser	Herstellung. Zusammensetzung. Einkauf und	Energy- und Powerdrinks Wellnessdrinks	altersabhängige Trinkgewohnheiten		
	Herstellung. Zusammensetzung. Einkauf und	Lagerung. Ausschank und Service. Gesundheit	Ausschankanlagen			
	Lagerung. Ausschank und Service. Gesundheit und Wirkung. Korrespondenz zu Speisen.	und Wirkung. Korrespondenz zu Speisen. Bekannte Marken.	Herstellung. Zusammensetzung. Einkauf	Bier		
	Bekannte Marken. Marketingstrategien und Trends	Marketingstrategien und Trends	und Lagerung. Ausschank und Service. Gesundheit und Wirkung.	Herstellung		
			Korrespondenz zu Speisen.	Bierarten und Biersorten Bierspezialitäten		
			Bekannte Marken. Marketingstrategien und Trends	Bekannte Biermarken Etikettensprache		
				Pflege		
				Lagerung Fehler		
				Ausschank und Service		
				Korrespondenz zu Speisen Degustation		
				Gesundheit und Wirkung Trends		
				1101100		

GAFA 1kü



Akabota an Arbeitsplatz Gast at Wirterschröfteren Kommanikationsreedern Technische Werden Technische Werd	BMT	Gastgewerbebetrieb				
Suppen Suppen Salate und Dressings Frühstücksgeric		Arbeitsplatz Sicherheit: Brandschutz / Schwerpunkt Service Unfallverhütung / Schwerpunkt Service	Betriebsarten (Übersicht) Betriebsart der Beherbergung of Betriebsarten (Gästehaus, Früh Mitarbeiter Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume Kommunikationsmedien Telefonanlage, Mobile Telefonsysteme Telefax	Hotel Garni, gepachtet 60 Betten, Stadtbetrieb, Ganzjahresbetrieb Betriebsart: Beherbergung ohne Verpflegung Mitbewerber (Gästehaus, Frühstückspension, Motel usw.) Räumliche Situation: Welche Räume Personal: Wieviel Beschäftigte?		
Suppen Salate und Dressings Frühstücksgeric			Hotel GARNI - Beis	spiel		
Suppen Gebundene Suppen Cerressappe Ceremssappe	Woche	5	6	7		
Klare Suppen und Suppencinlagen Rindsuppe Grickonkert, Kräuterstohbert. Klare Suppen und Suppencinlagen Rindsuppe Leberspätzle, Kräuternockerl Braume Grundsaucen Buttersaucen Gedünstetes Rindsragout Gradinierter Blumenkohl, Spätzle Braume Grundsaucen Grundsaucen Grundsaucen Franzisischisches Serviersystem Franzisischisches- und Amerikanisches Serviersystem Einstellen, Anrichten, Vorlegen, Einreichen, Anbieten und Table-d'höte- Service; DUK Binderaisse und Stürungen der verbalen aud nonverbalen Kommunikation Kommunikation und dem Frübstücksgast. Ber Serviersystem Serviersystem Kommunikation und dem Frübstücksgast. Bier Servieren von alkkoholischen Getränken Bier Wein Bier Serviersystem Serviersystem Kommunikation und dem Frübstücksgast. Bier Servieren von alkoholischen Getränken Bier Wein A day af the hon Hüllichkeitsnormen, Kontoktaunfunhur, Bedurfermittlung, Auftrug A day af the hon Hörebistücksarten Hörstülle, Bestallung einer Speisekarte, Grundbegriffe, einsche Übersctrangen und Speisekeikika. Empfelblungen von der Karte WSV Anfange, Angebot, Bestellung, Reservierung; CHARONISche Getränken Wertsieherung, Produkthaltung, Normen in der Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Einrektelnung dierer Speisekarte, Grundbegriffe, einzeke Übersctrangen und Speisekeikika. Empfelblungen von der Karte Bier Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Einkettensprache Alkoholische Getränke Bier Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Kantoffelsalat, Krauteslaut, Gundbegrife, Tomatensale, Randenbegrabet, Krauterle und altersabhängige Trinksgewöhnheiten. Maße und Gewichte Menigen. Keinrigen Bestellung und Widerunf Grundsaueen Residente Menigen Reinrigung Rei		Suppen		Salate und Dressings	Eierspeisen	
Braune Grundsaucen Buttersaucen Gedinstetes Rindsragout Gratinicrter Blumenkohl, Spätzle Festigung Suppen,	VO.		Cremesuppe Püreesuppe	Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Randensalat, verschiedene	, , ,	
Servierbrigaden und Serviersysteme Servierbrigaden und Serviersysteme Frühstück Fr	КО	Grießnockerl, Kräuterschöberl, Kraftsuppe	Buttersaucen		Frunstücksbuffet	
SET Vierbrigaten und Setviersystem Frühstück Frühstück Frühstücksbuffe Finazöschisches- und Amerikanisches Serviersystem Frühstücksbuffe Finazöschisches- und Amerikanisches Serviersystem Serviers von Amerikanisches Etagenfühstück Angebotspräsentation Kommunikation mit dem Frühstücksgast. Servieren von alkoholischen Getränken Bier Wein Serviersystem Serviersystem Serviersystem Wein Serviersystem Wein Serviersystem Wein Serviersystem			Gratinierter Blumenkohl, Spätzle	Suppen, Suppeneinlagen Braune		
Service styles Service styles Service, Cocktail Service, Platter Service, Platter Service, Platter Service, Cocktail Service, Platter Service, Platter Service, Platter Service, Cocktail Service, Platter Service, Platter Service, Platter Service, Platter Service, Platter Service, Cocktail Service, Platter Serv		Servierbrigaden und Serviersysteme	Mahlzeiten	Festgedecke	Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes	
Service; DUK Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation Konflikte und Konfliktewältigung Übungen BE Service styles Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Service Breakfast (Frühstücksarten, Frühstücksarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs) Aday at the hotel) rooms oft he hot BF Zusammenstellung einer Speisekarte, Grundbegriffe, einfache Übersetzungen mit Speiselexika, Empfehlungen von der Karte WSV Anfrage, Angebot, Bestellung, Reservierung; Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU Wortsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU Breakfast (Frühstücksarten, Frühstücksarten) Breakfast (Frühstücksarten) Breakfast (Frühstück	SE	Französchisches- und Amerikanisches Serviersystem Servierarten Einstellen, Anrichten, Vorlegen,	Frühstücksbuffet Einfache Frühstücksarten Interkontinentales-, Thermos-, Etagen- und Sekt- oder Diplomatenfrühstück Etagenfrühstück Angebotspräsentation	Menüs Passende Dekoration Servieren von alkoholischen Getränken		
BE Service styles Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Service Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs) BF Zusammenstellung einer Speisekarte, Grundbegriffe, einfache Übersetzungen mit Speiselexika, Empfehlungen von der Karte WSV Anfrage, Angebot, Bestellung, Reservierung; Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU Bier Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Etikettensprache Bier Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Etikettensprache Bier Hotel) Frühstück Frühstück Frühstück Breakfast (Frühstückskarten) Breakfast (Frühstückskarten) Frühstück Frühstück Wiederholung Wederholung Wederholung Wehrzing, Produkthaftung, Normen in der Anfrage, Bestellung und Widerruf (aus der Sicht des Konsumenten) Maße und Gewichte Mengen- und Mischungsberechnu	DUK	Service; Hindernisse und Störungen der verba Konflikte und Ko	nfliktbewältigung	Wein	e mit Gästen	
Service styles Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Service Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Service Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs) Brunch (Bestandteile des Brunchs) Wiederholung Wiederholung Wiederholung Wiederholung Wiederholung Wohnraum (Arten, Bescha Finanzierung Frachliches Rech Bier Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Etikettensprache Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs) Wiederholung Wiederholung Wiederholung Wiederholung Wohnraum (Arten, Bescha Finanzierung Wohnraum (Arten, Bescha Finanzierung Wohnraum (Arten, Bescha Finanzierung Fachliches Rech Maße und Gewichte Mengen- und Mischungsberechnu	DE					
einfache Übersetzungen mit Speiselexika, Empfehlungen von der Karte WSV Anfrage, Angebot, Bestellung, Reservierung; Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU Schriftverkehr: Anfrage, Bestellung und Widerruf (aus der Sicht des Konsumenten) Fachliches Rech Regionale, kulturelle und altersabhängige Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Etikettensprache Resionale, kulturelle und Alkoholische Getränken Regionale, kulturelle und Altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Mischungsberechnur	DE	Setting, English Service, French Service, Platter	Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten)		directions (Wegbeschreibungen im	
Reservierung; EU Anfrage, Bestellung und Widerruf (aus der Sicht des Konsumenten) Finanzierung Maße und Gewichte altersabhängige Mengen- und Trinkgewohnheiten. Mischungsberechnut Etikettensprache	BF	einfache Übersetzungen mit Speiselexika,	Frühstück		Wiederholung	
BierRegionale, kulturelle und HerstellungMaße und GewichteBierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte BiermarkenaltersabhängigeMengen- undEtikettenspracheTrinkgewohnheiten.Mischungsberechnung	WSV			Anfrage, Bestellung und Widerruf	Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung	
Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Etikettensprache altersabhängige Trinkgewohnheiten. Mischungsberechnut	GTK	Alkoholisch	e Getränke	Der Getränkemarkt	Fachliches Rechnen	
Fehler Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Degustation Gesundheit und Wirkung Trends		Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenB Etikettensprache Pflege, Lagerung Fehler Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Degustation Gesundheit und Wirkung	ekannte Biermarken	altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen.	Maße und Gewichte Mengen- und Mischungsberechnungen	
BMT Gastgewerbebetrieb Touristik	BMT	Gastgewerbebetrieb		Touristik		
 Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume Systemgastronomie Foodservice Personal: Wieviel Beschäftigte, Serviceorganisation? Angebot: Gesetze: Aushangpflichtige Gesetze 		Betriebsarten (Übersicht) Betriebsart der Gastronomie Betriebsarten (Restaurant, Gaststätte, Café usw.) Mitarbeiter Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume Systemgastronomie Foodservice	Restaurant, Einzelunternehmer in Miete 80 Sitzplätze, Kleinstadt, Ganzjahresbetrieb Betriebsart: Gastronomie Mitbewerber () Räumliche Situation: Welche Räume Personal: Wieviel Beschäftigte, Serviceorganisation? Angebot:			
Fastfood Beispiel: Schulrestaurant Hofen		Pastioud	Poisnial: Cabulrastauran	t Hafan		