

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

BMT	Gastgewerbebetrieb			
	Inhalte Arbeitsplatz Sicherheit: - Brandschutz / Schwerpunkt Service - Unfallverhütung / Schwerpunkt Service - Alkohol am Arbeitsplatz	Hotel- u. Gastgewerbebetriebe - Betriebsarten (Übersicht) - Betriebsart der Beherbergung ohne Verpflegung - Betriebsarten (Gästehaus, Frühstückspension, Garni usw.) - Mitarbeiter - Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume Kommunikationsmedien - Telefonanlage, Mobile Telefonsysteme - Telefax - Internet	Beispiel: Hotel Garni, gepachtet 60 Betten, Stadtbetrieb, Ganzjahresbetrieb Betriebsart: Beherbergung ohne Verpflegung Mitbewerber (Gästehaus, Frühstückspension, Motel usw.) Räumliche Situation: Welche Räume Personal: Wieviel Beschäftigte? Angebot: Frühstück	
	Hotel GARNI - Beispiel			
Woche	5	6	7	8
KO	Suppen		Salate und Dressings	Frühstücksgerichte – Eierspeisen
	Klare Suppen und Suppeneinlagen Rindsuppe Grießnockerl, Kräuterschöberl, Kraftsuppe Leberspätzle, Kräuternockerl	Gebundene Suppen Cremesuppe Püreesuppe Schaumsuppe	(Service) Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Randensalat, verschiedene Blattsalate und Dressings	(Service) Frühstücksbuffet
		Braune Grundsaucen Buttersaucen	Festigung Suppen, Suppeneinlagen Braune Grundsaucen	Reinigung
		Gedünstetes Rindsragout Gratinierter Blumenkohl, Spätzle		
SE	Servierbrigaden und Serviersysteme	Mahlzeiten	Festgedecke	Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes
	Österreichisches Serviersystem Französisches- und Amerikanisches Serviersystem Servierarten Einstellen, Anrichten, Vorlegen, Einreichen, Anbieten und Table-d´hôte-Service;	Frühstück Frühstücksbuffet Einfache Frühstücksarten Interkontinentales-, Thermos-, Etagen- und Sekt- oder Diplomatenfrühstück Etagenfrühstück Angebotspräsentation Kommunikation mit dem Frühstücksgast.	Servieren von Erweiterten Menüs Passende Dekoration	
			Servieren von alkoholischen Getränken Bier Wein	
DUK	Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation Konflikte und Konfliktbewältigung Übungen		Gespräche mit Gästen Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme, Bedarfsermittlung, Auftragsannahme	
BE	Service styles Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Service	In the restaurant Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs)		A day at the hotel directions (Wegbeschreibungen im Hotel) rooms oft he hotel
BF	Zusammenstellung einer Speisekarte, Grundbegriffe, einfache Übersetzungen mit Speiselexika, Empfehlungen von der Karte	Frühstück		Wiederholung
WSV	Anfrage, Angebot, Bestellung, Reservierung;	Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU	Schriftverkehr: Anfrage, Bestellung und Widerruf (aus der Sicht des Konsumenten)	Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung)
GTK	Alkoholische Getränke		Der Getränkemarkt	Fachliches Rechnen
	Bier Herstellung Bierarten und Biersorten BierspezialitätenBekannte Biermarken Etikettensprache Pflege, Lagerung Fehler Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Degustation Gesundheit und Wirkung Trends		Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen. Erstellen von Getränkekarten	Maße und Gewichte Mengen- und Mischungsberechnungen
BMT	Gastgewerbebetrieb		Touristik	
	Hotel- u. Gastgewerbebetriebe - Betriebsarten (Übersicht) - Betriebsart der Gastronomie - Betriebsarten (Restaurant, Gaststätte, Café usw.) - Mitarbeiter - Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume Systemgastronomie - Foodservice Fastfood	Beispiel: Restaurant, Einzelunternehmer in Miete 80 Sitzplätze, Kleinstadt, Ganzjahresbetrieb Betriebsart: Gastronomie Mitbewerber (.....) Räumliche Situation: Welche Räume Personal: Wieviel Beschäftigte, Serviceorganisation? Angebot:..... Gesetze: Aushangpflichtige Gesetze	Bedeutung des Tourismus (aus der Sichtweise der SchülerInnen – deren Betrieb – deren Ort und Region)	
	Beispiel: Schulrestaurant Hofen			