

Woche	1	2	3	4
KO	Wiederholung der 1. Klasse Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, Hygienevorschriften, Maschinen und Geschirr Gemüsebeilagen, Kartoffelbeilagen, Suppen	Grundteige Hefeteig, Strudelteig, Backteig	Massen Sacherschnitte, Topfenschnitte	Festigung Grundteige Grundmassen
	Grundteige Mürbteig, Brandteig	Massen Marillenkuchen, Biskuitroulade	Aktuelle Trends	Kalte Vorspeisen Salatvorspeisen Fischvorspeisen Fleischvorspeisen Vegetarische Vorspeisen
	Arbeitsplatz-Berufsverhalten Wiederholung der 1. Klasse	Abrechnungssysteme Betriebliche Verrechnung	Getränkesservice	Umgang mit dem Gast Servierregeln
	Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und -ausrüstung; Suchtprävention Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften.	Bonieren Jeton, Einfacher Bonblock, Bonbuch Paragon Registrierkassen und Abrechnungssysteme Elektronischer Bestellblock (Orderman) Gästerechnung Bezahlung mit bargeldlosen Zahlungsmitteln Bons und Gutscheine (Vouchers) Geschäftsrechnungen, Elektronische Geldbörse, Treveller Checks, reditkarten Transponder	Servierarbeiten Präsentation, Beratung und Verkauf von Getränken Service von Weinen Dekantieren Belüften Frappieren Dekantieren	Gesellschaftliche Verhaltensregeln Von der Reservierung bis zur Verabschiedung Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Inkasso und Verabschiedung
SE	Umgangsformen und Tischsitten.	Wiener Kaffeehauservice Kaffeehausgetränke, Kaffeehauservice Kaffeehauspeisen		
DUK	Selbstpräsentation Input		Gespräche mit Gästen Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme, Bedarfsermittlung, Auftragsannahme Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes Übungen mit Fachliteratur aus Küche und Service	
BE	Work in Style (Erscheinungsbild, Kleidung)	Austrian Coffee specialties (Kaffeehauspezialitäten) Schwerpunkt Köche: Cold Appetizers	Dinner Getränkemarken Wines of Austria – Wines of the world Warm Appetizers	Rollenspiele Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Complaints (Reklamationen) Inkasso und Verabschiedung
BF	Wiederholung	Zahlen	Weineempfehlung, Eigenschaften des Weines, Französische Weine Aussprache	Rollenspiel
WSV	Verbraucherschutz Rücktrittsrecht, Kostenvoranschläge,	Gewährleistung, Garantie, Lieferverzug	Schriftverkehr: Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten	Versicherungsverträge
GTK	Alkoholische Getränke		Weinbau	
	Wein		Weinbau in Österreich	
	Inhalte Weinrebe Voraussetzungen für den Weinbau Einteilung Weinlese Weinerzeugung Weinarten Lagerung		Österreichische Qualitätsweinrebsorten Österreichische Weinbauregionen und Gebiete Österreichische Weinbauorte mit bekannten Weinproduzenten	
BMT	Hotel- u. Gastgewerbebetrieb	Hotel- u. Gastgewerbebetrieb	Marketing	Hotel- u. Gastgewerbebetrieb
	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene Alkohol/Drogen am Arbeitsplatz Betriebe (Beispiel Kaffeehaus) 	Beispiel: Eröffnung Wine&Dine&Partyservice <ul style="list-style-type: none"> Voraussetzungen Gewerbeanmeldung Gewerbeausübung Ende der Gewerbeausübung Abrechnungssysteme <ul style="list-style-type: none"> Bon Rechnung Gesetze, Verordnungen: <ul style="list-style-type: none"> Preisgesetz 	<ul style="list-style-type: none"> Marktforschung Zielentwicklung Gästegruppen Strategien Verkaufsförderung 	Kontrolle im Hotel-u. Gastge- werbe <ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkte Aufgaben Kontrolle bei Warenan- und - ausgabe
	Kaffeehaus Beispiel Kaffeehaus		Wine&Dine&Partyservice Beispiel	

Woche	5	6	7	8
KO	Warme Vorspeisen	Gerichte vom Rind	Gerichte vom Kalb	Gerichte vom Schwein
	Risotto Vollwertgerichte Aufläufe Nudelgerichte Käsekuchen	Gedünstete Rindsroulade Gebratenes Zwischenrippenstück Filetspitzen in Pfefferrahmsauce	Gedünstetes gespicktes Kalbsvögel Kalbsrahmgulasch Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Glasierter Kalbsbraten Gefülltes Kalbfleischröllchen	Schweinsbraten mit Knoblauch und Kümmel Überbackene Schweinsmedaillons
				Reinigung
Woche	Gästeberatung	Planung und Organisation von Veranstaltungen		Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes
	Aktiver Verkauf Speisen und Getränke Verkaufsfördernde Maßnahmen Animation Reklamation	Gastronomische Veranstaltungen Bankett Buffets Cocktailparty Barbecue- Party Konferenzen- Seminare- Tagungen Outside Catering	Planen und Durchführen Tafelformen und Sitzordnung	
DUK	Visualisierungshilfen für Präsentationen Gestaltungsmöglichkeiten, Flipchart- und Plakatgestaltung		Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen Einzelgespräche Teamarbeit	
BE	Cheese (Käsespezialitäten) Suggestions, Descriptions...	Outside catering How to plan an event...		National and Regional dishes
BF	Rollenspiel	Übersetzung der Buffetkarte mit Lexika	Datum und Uhrzeit	Wiederholung
WSV	Schriftverkehr (aus der Sicht der Konsumenten – Unfallbericht, Kündigung)	Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs	Schriftverkehr: Ausfüllen von Formularen	Betrieb und Unternehmung Unternehmensformen, - führung und –organisation, Marketing Gewerblicher Rechtsschutz
GTK	Wein			Fachliches Rechnen
	Weinbau in Österreich			
	Österreichische Qualitätsweinrebsorten Österreichische Weinbauregionen und Gebiete Österreichische Weinbauorte mit bekannten Weinproduzenten	Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine Qualitätsstufen Bekannte Erzeuger Gebiete und Regionen Degustation Korrespondenz zu Speisen Service	Das österreichische Weingesetz Etikettensprache D.A.C Ausschank und Service	Maße und Gewichte Mengen- und Mischungsberechnungen
BMT	Gastgewerbebetrieb	Marketing	Touristik.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungsmanagement • Veranstaltungen • Betriebliche Voraussetzungen • Mitarbeiterstab • Verkauf und Organisation • Bankett/Buffets/Cocktailparty/Seminare... • Outside Catering 	<ul style="list-style-type: none"> • Marktforschung • Zielentwicklung Gästegruppen • Strategien Verkaufsförderung • Animation • Werbung/Werbemedien • Qualitätssicherung u. Erfolgskontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> • Voraussetzungen und Bedingungen • Freizeittrends 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismus-einrichtungen • Organisationsformen • Umweltaspekte
	Wine&Dine&Partyservice Beispiel			