

	1	2	3	4
KO	Pasteten, Terinnen, Galantinen	Wiederholung der 3. Klasse	Projektpraktikum	Projektpraktikum
	Kalbfleischpastete, Hausterinne, Geflügelgalantine	Fleischgerichte, Fischgerichte	3 gängiges Menükochen	
	Wiederholung der 3. Klasse	Süßspeisen auf Bestellung		Gemeinschaftsverpflegung
	Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung ,Fleischgerichte			
SE	Arbeitsplatz-Berufsverhalten	Die Bar		
	Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung; Suchtprävention Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften. Umgangsformen und Tischsitten.	Servierarbeiten Bararten Mitarbeiter in der Bar Mise en Place in der Bar	Standardrezepte Alkoholfreie und alkoholische Drinks Garnituren Fachausdrücke Barservice	
DUK	Selbstpräsentation Umgangsformen und Benehmen (Knigge)	Mündliche Kommunikation Reden und Einzelgespräche Small talk Teamarbeit	Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen Höflichkeitsnormen Gesprächskultur Konfliktkultur	
BE	The Bar Bargeräte, Bargläser, Rezepte, Arbeitsweisen			Applying for a job (Barman/Barmaid)
BF	Wiederholung		Rollenspiel an der Bar mit Getränkeberatung, Rezepte Cocktails	
WSV	Stellenbewerbung	Vorstellungsgespräch	Schriftstücke des privaten Bereichs (Stellenbewerbung, Lebenslauf)	Dienstzeugnis
GTK	Spirituosen			
	Weindestillate	Getreidedestillate	?	Destillate aus Obst
	Cognac Armagnac Weinbrände Tresterbrände Brandy Rohstoffe. Herstellung. Sorten. Fehler. Ausschank und Service. Einkauf und Lagerung. Degustation. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.	Whisky und Whiskey Genever Gin Wodka Aquavit Korn und Kümmel Rohstoffe. Herstellung. Sorten. Fehler. Ausschank und Service. Einkauf und Lagerung. Degustation. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.	Rum Tequila Anisées Bitters Rohstoffe. Herstellung. Sorten. Fehler. Ausschank und Service. Einkauf und Lagerung. Degustation. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.	Liköre Rohstoffe. Herstellung. Sorten. Fehler. Ausschank und Service. Einkauf und Lagerung. Degustation. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.
BMT	Logistik			
	Controlling Warenwirtschaft Stewarding			
	Cocktails & More – Beispiel Barbetrieb			

	5	6	7	8
KO	Projektpraktikum	Projektpraktikum	Projektpraktikum	Speiseeis
	Kochen aus dem Warenkorb	Kochen aus dem Warenkorb	Kaffeegebäck	Reinigung
SE	Standardrezepte Alkoholfreie und alkoholische Drinks Garnituren Barservice	Getränkesservice Servierarbeiten Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen. Aperitif Digestif	Spirituosen Liköre	Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes
DUK	Erweiterung Fachwortschatz Übungen mit Fachliteratur		Das Bewerbungsgespräch und feedback	
BE				
BF	Rollenspiel an der Bar mit Getränkeberatung, Rezepte Cocktails		Wiederholung	
WSV	Schriftverkehr mit Behörden und Ämtern	Beschäftigungspolitik	Wachstums- und Konjunkturpolitik	Sozialpolitik Globalisierung der Wirtschaft
GTK	Der Getränkemarkt	Mixgetränke		Fachliches Rechnen
	Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen	Arten, Herstellung Ausschank und Service Kontrolle Ausstattung	Erstellen von Barkarten	Berechnung von Mixgetränken Berechnung des Wareneinsatzes Berechnung des Wareneinsatzes von Mixgetränken
BMT	Planung und Organisation/Logistik		Management	
	In Zusammenarbeit mit PP Planen, Organisieren,		Mitarbeiterführung Mitarbeitergespräche Motivation	
	Projektpraktikum			