

Getränke- und Menükunde

Restaurantfachmann/-frau
 Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung
 zum Einstieg in die 2. Klasse



Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Ziele
<p>Alkoholfreie Getränke</p> <p>Inhalte Wasser Trinkwasser Sodawasser Natürliches Mineralwasser Tafelwasser Heilwasser</p> <p>Frucht- und Gemüsegetränke Fruchtgetränke Sirupe Gemüsegetränke Süßmoste</p> <p>Erfrischungsgetränke und Limonaden Fruchtsaftlimonaden Limonaden Kracherl Isotonische Getränke Energy- und Powerdrinks Wellnessdrinks</p>		<p>Sie sollen bei der Einstufungsprüfung...</p> <p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die 5 unterschiedlichen Wässer erklären können. • die Zusammensetzung von Mineralwasser nennen können. • 3 bekannte In- und ausländische Marken empfehlen können. • wissen, wie Wasser serviert wird. • die Herstellung sowie die verschiedenen Konservierungsmethoden von Frucht- und Gemüsegetränken erklären können. • den Unterschied zwischen Fruchtsäften, Fruchtnektaren und Sirupen sowie von Gemüsegetränken erläutern können. • 3 bekannte Frucht- und Gemüsegetränkemarken nennen und empfehlen können. • wissen, wie man Frucht- und Gemüsegetränke lagert und serviert. • die Auswirkungen der Frucht- und Gemüsegetränke auf die Gesundheit kennen. • die Zusammensetzung von Fruchtsaftlimonaden, Limonaden und Erfrischungsgetränken erläutern können. • 5 bekannte Erfrischungsgetränkemarken aufzählen können. • die Begriffe Brause, Kracherl, isotonische Getränke, Energy-, Power- und Wellnessdrinks erklären können. • erläutern können, worauf es beim Einkauf und bei der Lagerung sowie beim Service von Erfrischungsgetränken ankommt. • Alkoholfreie Getränke als Speisenbegleiter und Aperitif empfehlen können. • Getränke aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können.
<p>Alkaloidhaltige Getränke</p> <p>Inhalte Kaffee Herkunft Aufbereitung Rösten Kaffeearten</p>		<ul style="list-style-type: none"> • über die Herkunft bzw. die Anbauggebiete Bescheid wissen. • über die Wichtigkeit des Röstens berichten können. • über die verschiedenen Kaffeearten informieren können. • beschreiben können, worauf beim Einkauf und bei der Lagerung zu achten ist. • die verschiedenen Zubereitungsverfahren erläutern und anwenden können. • 8 verschiedene Kaffeegetränke mit und ohne Alkohol erklären können.

Getränke- und Menükunde

Restaurantfachmann/-frau
 Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung
 zum Einstieg in die 2. Klasse



<p>Kakao Herkunft Aufbereitung Kakao und Kakaogranulate</p> <p>Tee Herkunft Teearten und ihre Aufbereitung Teemischungen Spezialtees Speziell behandelte Tees Teeähnliche Erzeugnisse</p> <p>Einkauf und Lagerung. Zubereitung. Service. Gesundheit und Wirkung. Trends</p>		<ul style="list-style-type: none"> den Unterschied zwischen Kakao und Kakaogranulat nennen können. die verschiedenen Zubereitungsarten von Kakaogetränken erläutern können. die Lagerbedingungen und die Besonderheiten im Service nennen können. Getränke aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können. <ul style="list-style-type: none"> Die wichtigsten Tee-Anbaugebiete nennen können Die Unterschiede von Oolong-Tee, grünem Tee und aromatisierten Tee nennen können. 3 Früchte- und Kräutertees verkaufsfördernd empfehlen können. Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Service der einzelnen Teesorten beschreiben können.
<p>Alkohol</p>		
<p>Inhalte Gewinnung Verträglichkeit und Wirkung Missbrauch Gesellschaftliche Stellung Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten</p>		<p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Verträglichkeit und die Wirkung von Alkohol erklären können. über die Herstellung von Alkohol Bescheid wissen.
<p>Bier</p>		
<p>Inhalte Herstellung Bierarten und Biersorten Bierspezialitäten Bekannte Biermarken Etikettensprache Pflege Lagerung Fehler Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Degustation Gesundheit und Wirkung Trends</p>		<p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Schritte der Bierherstellung erklären können. die Bierarten unterscheiden und ihre Charakteristik beschreiben können. 3 bekannte Biere und Brauereien aus dem In- und Ausland nennen können. erläutern können, was beim Einkauf zu beachten ist und wie Bier fachgerecht gelagert wird. die Korrespondenz von Speisen und Bieren durch verkaufsfördernde Beschreibung anwenden können. über die Einsatzmöglichkeiten von Bier in der Gastronomie Bescheid wissen. Getränke aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können.

Getränke- und Menükunde

Restaurantfachmann/-frau

Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung
zum Einstieg in die 2. Klasse



Wein		
Inhalte Weinbau Weinrebe Voraussetzungen für den Weinbau Einteilung Weinlese Weinerzeugung Weinarten Lagerung		Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none">• die Erzeugung von Weiß-, Rosé,- und Rotwein unterscheiden können.• die wichtigsten Kriterien für die Lagerung von Wein erläutern können.
Weinbau		
Inhalte Weinbau in Österreich Österreichische Qualitätsweinrebsorten Österreichische Weinbauregionen und Gebiete Österreichische Weinbauorte mit bekannten Weinproduzenten		Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none">• die 6 wichtigsten österreichischen Rebsorten nennen können.• die österreichischen Weinbauregionen und Weinbaugebiete aufzählen können.• 6 bekannte österreichische Weinerzeuger kennen.• Weine (mind. 5) aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können.
Menükunde		
Inhalte Grundsätze zur Erstellung einer Speisenfolgen Speisenfolgen mit Beispielen Menüreihenfolge Menüerstellung		Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none">• die klassische Menüreihenfolge erklären können.• eine Speisenfolge anhand der zeitgemäßen Menüreihenfolge erstellen können.• die Grundsätze der Menüerstellung sowie Menüarten nennen können.• die Menüs des Lehrbetriebes analysieren.
Speisenkunde		
Regionale Speisen Trends		Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none">• regionale Speisen fachlich richtig und verkaufsfördernd beschreiben können.