

Kochen 1

Woche	1	<p>Kücheneinführung Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, Hygienevorschriften, Maschinen und Geschirr</p> <p>Schneidetechniken und deren praktische Anwendung</p>	2	<p>Kochpraktische Hilfsmittel, Weiße und braune Fonds</p> <p>Weiße Grundsauzen Einmach, Stärkebindung, Beurre Manie Weißer Geflügelfond Sauce Suprême Brauner Kalbfond</p> <p>Grundzubereitungen - Gemüse Glasierte Karotten, Speckbohnenröllchen, Gratiniertes Blumenkohl, Gebackene Champignons, Gedünstetes Kraut Gegrillte Zucchini</p>	3	<p>Grundzubereitungen – Sättigungsbeilagen - Kartoffel Duchessemasse, Kartoffelteilig, Kartoffelgratin, Rösti</p> <p>Grundzubereitungen – Sättigungsbeilagen Semmel- und Serviettenknödel Spätzle, Gedünsteter Reis, Polenta,</p>	4	<p>Klare Suppen und Suppeneinlagen Rindsuppe Kraftsuppe Grießnockerl, Kräuterschöberl, Leberspätzle, Kräuternockerl</p> <p>Festigung Schneidearten, Gemüsebeilage, Kartoffelbeilage Sättigungsbeilage</p>
PB	<p>Lehrling und Berufsschule Rechte und Pflichten des Lehrlings in der Schule (Alkohol in der Schule, Erscheinungsbild, Motivation, Leistungsbereitschaft)</p> <p>Lehrling und Betrieb Das Berufsausbildungsgesetz (Rechte und Pflichten des Lehrberechtigten und des Lehrlings)</p>							
DUK	<p>Persönliche Präsentation Höflichkeitsformen/-normen Benehmensregeln (Knigge)</p>	<p>Erweiterung und Festigung des Grundwortschatzes Fachwortschatz</p> <p>Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen Stichwortkärtchen, Moderationskärtchen</p> <p>Kommunikation – Elemente der verbalen und nonverbalen Kommunikation Körpersprache, Mimik, Gestik</p> <p>Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen Gesprächskultur, Teamarbeit, Konfliktbewältigung</p>						
BE	Introducing	<p>Schwerpunkt Service Service Staff and Serving Utensils Ordering by telephone Service-Utensils Schwerpunkt Köche: In the Kitchen-Kitchen Utensils Kitchen Staff</p>	<p>Server´s Manual How to lay a table</p> <p>Schwerpunkt Köche: Producing side dishes</p>	<p>Schwerpunkt Köche: Soups Service Schwerpunkt Service - Meeting Ordering drinks Schwerpunkt Köche: Soups</p>				
BF	Akzente, bestimmter und unbestimmter Artikel, Vorstellung privat und Beruf	<p>Personal im Restaurant und in der Küche Gebräuchliche Gegenstände Küche und Service Hilfszeitwort être Fragestellung</p>	<p>Verneinung (nicht,kein) Einfache Befehlsform (Service und Küche) Abwandlung von Verben mit Hilfe des Wörterbuches</p>	<p>Zusammenstellung Speisekarte, Grundbegriffe Einfache Übersetzungsübungen mit Speisenlexika Suppen, Beilagen</p>				
WSV	<p>Dokumente und Urkunden: Arten. Beschaffung. Beglaubigungen. Aufbewahrung. Verlust</p> <p>Schriftverkehr: Vollmachten. Antragsformulare</p>	<p>Verträge Regelmäßiger und unregelmäßiger Ablauf Anfrage, Angebot, Bestellung, Reservierung;</p>	<p>Verträge Schriftverkehr: Anfrage, Bestellung und Widerruf (aus der Sicht des Konsumenten) Gemüse</p>	<p>Verträge Rechtliche Grundlagen, Arten (insbesondere Kaufverträge, Werkverträge)</p>				
EWK		<p>Gemüse Kartoffeln</p>	<p>Getreide</p>	<p>Pilze Hülsenfrüchte</p>				
SMK		<p>Zubereitungen von Gemüse Kartoffelzubereitungsarten</p>	<p>Zubereitungsarten von Knödel, Teigwaren und Reis Zubereitungsarten von Pilzen und Hülsenfrüchten Fonds</p>	<p>Klare Suppen: Rindsuppe, Kraftsuppe, Spezialkraftsuppen Gebundene Suppen: Einmachsuppe, Cremesuppe, Püreesuppe Nationalsuppen</p>				
ESE	<p>Arbeitsplatz - Berufsverhalten Inhalte Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung; Suchtprävention: Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften. Umgangsformen und Tischsitten. Fachausdrücke für den Servierberuf</p>	<p>Inventar und Serviergegenstände Inhalte Arten: Tisch- und Tafelwäsche Porzellan- und Steingutgeschirr Besteck Gläser Sonstige Serviergegenstände Mise en place- Arbeiten im Office Mise en place- Arbeiten im Speisesaal</p> <p>Service Servierorganisation, Serviertechnik Grundlegende Servier- und Trageübungen</p>	<p>Tischdecken Servietten brechen Grund- und Couvertgedecke Menu- und Erweiterte Gedecke</p>	<p>Praktische Grundsätze im Servieren Serviceablauf Servieren der einzelnen Speisenfolgen</p>				

Kochen 1

BTOU	Gastgewerbebetrieb							
Inhalte Arbeitsplatz Sicherheit:	<ul style="list-style-type: none"> • Brandschutz/ Schwerpunkt Küche • Unfallverhütung / Schwerpunkt Küche • Alkohol am Arbeitsplatz 		Hotel- u. Gastgewerbebetriebe <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsarten (Übersicht) • Betriebsart der Beherbergung ohne Verpflegung • Betriebsarten (Gästehaus, Frühstückspension, Garni usw.) • Mitarbeiter • Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume / Schwerpunkt Küche Kommunikationsmedien <ul style="list-style-type: none"> • 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				
Woche	5	Gebundene Suppen (Service) Cremesuppe Püreesuppe Schaumsuppe Braune Grundsaucen Buttersaucen Gedünstetes Rindsragout Gratiniertes Blumenkohl, Spätzle	6	Salate und Dressings (Service) Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Randensalat, verschiedene Blattsalate und Dressings Frühstücksgerichte – Eierspeisen (Service) Frühstücksbuffet	7	Festigung Suppen, Suppeneinlagen Braune Grundsaucen Grundteige Mürbteig, Brandteig,	8	Grundteige Hefeteig, Strudelteig, Backteig Reinigung
PB	Gesundes Leben (Gesunde Lebensführung und Ernährung) Umwelt Müll (Abfallwirtschaft), schonender Umgang mit den Ressourcen							
DUK	Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation Konflikte und Konfliktbewältigung, Übungen		Gespräche mit Gästen Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme, Bedarfsermittlung, Auftragsannahme					
BE	Schwerpunkt Service: Service styles Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Schwerpunkt Küche: Soups and Sauces	In the restaurant Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs)		A day at the hotel directions (Wegbeschreibungen im Hotel) rooms of the hotel				
BF	Schwerpunkt Service: Zahlen Verabschiedung Rechnungslegung Schwerpunkt Küche: Zahlen Maßeinheiten von Rezepten	Le petit déjeuner Hilfszeitwort „avoir“ Schwerpunkt Service : Service und Empfehlung von der Karte Schwerpunkt Küche: Traduction recette „Eierspeis“?	Zusammenstellung der Getränkekarte Schwerpunkt Service: Empfehlungen von der Karte Schwerpunkt Küche: Traduction recette „Mürbteig“?	Wiederholung				
WSV	Verträge Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung)	Verträge Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU	Informations- und Kommunikationstechniken Datenverarbeitung: (Grundlagen, privater und betrieblicher Einsatz, Datenschutz, gesellschaftliche Auswirkungen, Ergonomie) Schriftverkehr: Schriftstücke des privat und beruflich	Informations- und Kommunikationstechniken Arten und Möglichkeiten der Informationsübermittlung. Was bietet die Postservice – Einrichtung.				
EWK	Ei							
SMK	Gebundene Suppen Weißer und brauner Grundsaucen Warm aufgeschlagene Buttersaucen	Eierspeisen- Herstellung und Anrichteweise Speisen aus Milchprodukten und Käse	Grundteige, Arten, Herstellung, Verwendung					
ESE	Servierbrigaden und Serviersysteme Österreichisches Serviersystem Französisches- und Amerikanisches Serviersystem Servierarten	Mahlzeiten Frühstück	Festgedeckte Servieren von Erweiterten Menüs Passende Dekoration Servieren von alkoholischen Getränken	Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes				
BTOU	Gastgewerbebetrieb Beispiel: Schulrestaurant Hofen		Touristik					
	Hotel- u. Gastgewerbebetriebe <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsarten (Übersicht) • Betriebsart der Gastronomie • Betriebsarten (Restaurant, Gaststätte, Café usw.) • Mitarbeiter • Angebot Gast-u. Wirtschaftsräume Systemgastronomie <ul style="list-style-type: none"> • Foodservice 	Beispiel: Restaurant, Einzelunternehmer, Miete 80 Sitzplätze, Kleinstadt, Ganzjahresbetrieb Betriebsart: Gastronomie Mitbewerber (.....) Räumliche Situation: Welche Räume Personal: Wie viele Beschäftigte, Küchenorganisation? Angebot:.....	Bedeutung des Tourismus (aus der Sichtweise der SchülerInnen – deren Betrieb – deren Ort und Region)					

Kochen 1

	<ul style="list-style-type: none">• Fastfood	Gesetze: Aushangpflichtige Gesetze	
--	--	------------------------------------	--