

Kochen 2

Woche	1	Sicherheit und Hygiene Gemüsebeilagen, Kartoffelbeilagen, Suppen Massen Marillenkuchen, Biskuitroulade	2	Massen Sacherschnitte, Topfenschnitte Kalte Vorspeisen Salatvorspeisen Fischvorspeisen Fleischvorspeisen Vegetarische Vorspeisen	3	Warme Vorspeisen Risotto Vollwertgerichte Aufläufe Warme Vorspeisen Nudelgerichte Käsekuchen	4	Gerichte vom Rind Gedünstete Rindsroulade Gebratenes Zwischenrippenstück Gerichte vom Kalb Gedünstetes gespicktes Kalbsvögerl Kalbsrahmgulasch Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
PB		Internationale Beziehungen Wirtschaftliche Zusammenarbeit, freier Warenverkehr, internationaler Handel....						
DUK	Selbstpräsentation Input			Gespräche mit Gästen Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme, Bedarfsermittlung, Auftragsannahme Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes Übungen mit Fachliteratur aus Kochen				
BE	Work in Style (Erscheinungsbild, Kleidung)	Schwerpunkt RE: Austrian Coffee specialities (Kaffehausspezialitäten) Schwerpunkt Köche: Cold Appetizers	Schwerpunkt RE: Dinner Getränkearten Wines of Austria – Wines of the world Schwerpunkt Köche: Warm Appetizers	Rollenspiele Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Complaints (Reklamationen) Inkasso und Verabschiedung Schwerpunkt Köche: Announcing dishes in the kitchen				
BF	Wiederholung	Schwerpunkt Service: Service Kaffeespezialitäten Verabschiedung, Zahlen Schwerpunkt Küche: Österr. Mehlspeisen Rezept?	Schwerpunkt Service: Weinempfehlung, Eigenschaften des Weines Französische Weine, Aussprache Schwerpunkt Küche: ?	Schwerpunkt Service Rollenspiele Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Complaints (Reklamationen) Inkasso und Verabschiedung Schwerpunkt Küche:				
WSV	Zahlungsverkehr Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs	Zahlungsverkehr Rechnung Schriftverkehr: Ausfüllen von Formularen	Verträge Versicherungsverträge	Verträge Verbraucherschutz Rücktrittsrecht Kostenvoranschläge Gewährleistungen, Garantie Lieferverzug				
EWK	HACCP	Weg der Nahrung Verdauungsorgane	Fleisch	Rind- Arten, Aufteilung				
SMK	Vorbereitungsarbeiten in der Patisserie Massen Arten, Herstellung, Verwendung Biskuitmasse Sandmasse Gleichschwermasse	Kalte Vorspeisen	Warme Vorspeisen	Gerichte vom Rind Energiegehaltsberechnungen (% Anteil)				
BTOU	Gastgewerbebetrieb <ul style="list-style-type: none"> Hygiene Alkohol/Drogen am Arbeitsplatz Betriebe (Beispiel Kaffeehaus) 	Gastgewerbebetrieb Beispiel: Eröffnung Wine&Dine&Partyservice <ul style="list-style-type: none"> Voraussetzungen Gewerbeanmeldung Gewerbeausübung Ende der Gewerbeausübung Abrechnungssysteme Fassungen/Foodcost/Controlling Gesetze, Verordnungen: <ul style="list-style-type: none"> Preisgesetz 	Marketing <ul style="list-style-type: none"> Marktforschung Zielentwicklung Gästegruppen Strategien Verkaufsförderung 	Gastgewerbebetrieb Kontrolle im Hotel-u. Gastgewerbe <ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkte Aufgaben Kontrolle bei Warenan- und -ausgabe 				

Kochen 2

Woche	5	Gerichte vom Kalb Glasierter Kalbsbraten Gefülltes Kalbfleischröllchen Gerichte vom Schwein Schweinsbraten mit Knoblauch und Kümmel Überbackene Schweinsmedaillons	6	Gerichte vom Lamm Rosa gebratenes Lammkaarree Gratiniertes Lammkotelette Süßspeisen Bayerische Creme auf Biskuit/Mürbteigboden, Topfenschmarren	7	Süßspeisen Mohr im Hemd, Tartelette Leistungskochen	8	Regionale und nationale Gerichte Käsespätzle, Schlachtplatte, Felchenfilet Bregenzer Art, Beuschel, Tafelspitz Reinigung
DUK	Visualisierungshilfen für Präsentationen Gestaltungsmöglichkeiten, Flipchart- und Plakatgestaltung			Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen Einzelgespräche Teamarbeit				
BE	Cheese (Käsespezialitäten) Suggestions, Descriptions... Schwerpunkt Köche: Explaining how to... (Veal/Pork)	Outside catering How to plan an event... Schwerpunkt Köche: Organizing the kitchen – cooking outside			National and Regional dishes			
BF	Schwerpunkt Service: Verkauf von franz. Käsespezialitäten	Übersetzung Buffetkarte mit Lexika	Datum und Uhrzeit	Wiederholung				
WSV	Verträge Schriftverkehr: Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten	Verträge Verbraucherschutz Rücktrittsrecht, Kostenvoranschläge, Gewährleistung, Garantie, Lieferverzug, Gewerblicher Rechtsschutz	Betriebswirtschaft Betrieb und Unternehmen Unternehmensformen	Betriebswirtschaft Unternehmensführungen und- organisation, Marketing, Unternehmensorganisatio, Marketing				
EWK	Kalb - Arten, Aufteilung Schwein – Arten, Aufteilung	Lamm - Arten, Aufteilung Innereien, Faschiertes	Milch Milchprodukte Käse	Bier – Querverweis Service Wein – Querverweis Service				
SMK	Gerichte vom Kalb Gerichte vom Schwein	Gerichte vom Lamm Vorbereitungsarbeiten in der Patisserie Kalte Süßspeisen	Warme Süßspeisen Erweiterte Menükunde Menü mit Korrespondierenden Getränken	Gerichte der regionalen Küche Nährstoffberechnung eines Menüs				
BTOU	Gastgewerbebetrieb Veranstaltungsmanagement <ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungen • Betriebliche Voraussetzungen • Mitarbeiterstab • Verkauf und Organisation • Bankett/Buffets/Cocktailparty/Seminare... • Outside Catering 	Marketing <ul style="list-style-type: none"> • Marktforschung • Zielentwicklung • Gästegruppen • Strategien • Verkaufsförderung • Animation • Werbung/Werbemedien • Qualitätssicherung u. Erfolgskontrolle 	Touristik. <ul style="list-style-type: none"> • Voraussetzungen und Bedingungen • Freizeittrends 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismuseinrichtungen • Organisationsformen • Umweltaspekte 				
Wine&Dine&Partyservice Beispiel								