

Betriebsmanagement und Touristik

Gastronomiefachmann/ -fachfrau

Lehrstoffverteilung

2. Klasse



Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Ziele
1	3	Logistik	SchülerInnen sollen
		Betriebliche Kommunikation PC als Kommunikationsmedium Nutzung von betrieblichen Netzwerken	<ul style="list-style-type: none"> Die interne Netzwerkstruktur zum gemeinsamen Arbeiten von Inhalten verwenden. Störungen kennen und beheben können (Drucker). Sparsamer Umgang mit Ausdrucken (Büroökologie)
2	3	Hotel- und Gastgewerbebetriebe	
		Betriebsarten der Gastronomie (Kaffeehaus) Betriebsart der Systemgastronomie (Catering) Personal Arten und Betriebsformen	Schwerpunkt Gastronomie Kaffeehaus, Systemgastronomie (Catering) <ul style="list-style-type: none"> Einen Überblick über die Betriebsarten – und formen im Tourismus erhalten. Besonders den Kaffeehausbetrieb und die Betriebsart der Systemgastronomie (Catering) mit Merkmalen aufzählen können. über die Merkmale der Systemgastronomie Bescheid wissen. Mitarbeiter in der eines Kaffeehauses beschreiben können.
3	3	Rechtliche Grundlagen: Meldegesetz Brandschutz ÖHVB Maß- und Schankverordnung Gewerbeberechtigung	<ul style="list-style-type: none"> einen Überblick über die wichtigsten Verordnungen und Gesetze geben können. Über die wichtigsten Punkte zur Erlangung der Gewerbeberechtigung Bescheid wissen.
4	3	Touristik	
		Voraussetzung und Bedingungen Trends im Tourismus unter Berücksichtigung von Umweltaspekten.	<ul style="list-style-type: none"> Über die Bedeutung verschiedener Tourismuseinrichtungen für den Tourismus Bescheid wissen. Tourismuseinrichtungen für verschiedene Zielgruppen beschreiben können unter Einbeziehung von Freizeittrends und Umweltaspekten. Den Einfluss dieser Faktoren auf die

Betriebsmanagement und Touristik

Gastronomiefachmann/ -fachfrau

Lehrstoffverteilung

2. Klasse



			Schwerpunkt Gastronomie Kaffeehaus, Systemgastronomie (Catering)	eigene Tourismusregion analysieren können.	
5	3	Regionale Tourismusangebote			<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationen über die österreichischen Bundesländer erstellen.
6	3	Marketing in der Gastronomie			
		Bedürfnisse und Motive von Gästen Zielentwicklung für Gästegruppen			<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse der Gäste und Zielgruppen für die Schwerpunktbetriebe beschreiben und nennen können. • Anhand von Beispielen die Marketinginstrumente erklären können, die Wichtigkeit der Marketingkontrolle beschreiben.
7	3	Strategien der Verkaufsförderung Werbung			<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsförderungsmaßnahmen in den Schwerpunktbetrieben nennen können. • Kenntnisse über die Arten und Ziele der Werbung haben, sowie einige Werbemittel kennen.
8	3	Logistik			
		Eventmanagement Warenwirtschaft, Abrechnung Controlling Stewarding			<ul style="list-style-type: none"> • logistische Auswertung des erarbeiteten Animationsprogramms mit Kostenaufstellung, Abrechnung und dem damit verbundenen Controlling. • Die damit verbundenen Aufgaben von Stewarding aufzählen