

Servieren 1

Woche	1	Arbeitsplatz-Berufsverhalten Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung; Suchtprävention: Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften. Umgangsformen und Tischsitten. Fachausdrücke für den Servierberuf	2	Inventar und Serviergegenstände Arten: Tisch- und Tafelwäsche Porzellan- und Steingutgeschirr Besteck Gläser Sonstige Serviergegenstände Mise en place- Arbeiten im Office Mise en place- Arbeiten im Speisesaal Service Serviceorganisation Serviertechnik Grundlegende Servier- und Trageübungen Plateau, Teller, Platten, Gläser Handhabung des Vorlegers	3	Tischdecken Ausrichten der Tische und Sessel Auflegen von Molton, Tischtuch und Deckservietten Servietten brechen Grund- und Couvertgedecke Menu- und Erweiterte Gedecke	4	Praktische Grundsätze im Servieren Serviceablauf Servicemeeting Servieren der einzelnen Speisenfolgen Vorspeisen Suppen Fische Hauptspeisen Dessert Getränkesservice Service und Degustation von alkoholfreien Getränken
PB	Lehrling und Berufsschule Rechte und Pflichten des Lehrlings in der Schule (Alkohol in der Schule, Erscheinungsbild, Motivation, Leistungsbereitschaft) Lehrling und Betrieb Das Berufsausbildungsgesetz (Rechte und Pflichten des Lehrberechtigten und des Lehrlings)							
DUK	Persönliche Präsentation Persönliche Präsentation Höflichkeitsformen Benehmensregeln (Knigge)		Erweiterung des Grundwortschatzes Fachwortschatz Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen Stichwortkärtchen, Moderationskärtchen Kommunikation – Elemente der verbalen und nonverbalen Kommunikation Körpersprache, Mimik, Gestik Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen Gesprächskultur, Teamarbeit, Konfliktbewältigung					
BE	Introducing	Schwerpunkt Service Service Staff and Serving Utensils Ordering by telephone Service-Utensils Schwerpunkt Köche: In the Kitchen-Kitchen Utensils Kitchen Staff	Server´s Manual How to lay a table Schwerpunkt Köche: Producing side dishes	Schwerpunkt Service: Soups Service Schwerpunkt Service - Meeting Ordering drinks Schwerpunkt Köche: Soups				
BF	Einführung	Gebräuchliche Gegenstände Küche und Service	Gebräuchliche Gegenstände Küche und Service	Zusammenstellung einer Speisekarte, Grundbegriffe, einfache Übersetzungen mit Speiselexika, Empfehlungen von der Karte				
WSV		Verträge: Anfrage, (zB Einrichtungsgegenstände, Geschirr usw.) Angebot, Bestellung Reservierung	Verträge: SV zu Anfrage (zB Einrichtungsgegenstände, Geschirr usw.) Angebot, Bestellung, (Einrichtungsgegenstände, Geschirr usw.), Reservierung					
EWK	Rechtliche Bestimmungen LMG, Haccp...	Bestandteile der Nahrung Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate Vitamine, Mineralstoffe, Wasser	Schadstoffe der Nahrung Umwelt-u. Erzeugung Radioaktive, bei der Herstellung entstehende...	Obst Arten, Qualität, Eigenschaften, Verwendung				
GMK	Wasser Trinkwasser Sodawasser Natürliches Mineralwasser Tafelwasser Heilwasser Frucht- und Gemüsegetränke Fruchtgetränke Sirupe Gemüsegetränke Süßmoste Erfrischungsgetränke und Limonaden Fruchtsaftlimonaden Limonaden Kracherl Isotonische Getränke Energy- und Powerdrinks Wellnessdrinks Ausschankanlagen	Kaffee Herkunft Aufbereitung Rösten Kaffeearten Kakao Herkunft Aufbereitung Kakao und Kakaogranulate Tee Herkunft Teearten und ihre Aufbereitung Teemischungen Spezialtees Speziell behandelte Tees Teeähnliche Erzeugnisse Einkauf und Lagerung, Zubereitung. Service. Gesundheit und Wirkung. Trends	Alkohol Gewinnung Verträglichkeit und Wirkung Missbrauch Gesellschaftliche Stellung Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten Bier Herstellung Bierarten und Biersorten Bierspezialitäten Bekannte Biermarken Etikettensprache Pflege Lagerung Fehler Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Degustation Gesundheit und Wirkung Trends	WEIN Weinbau Weinrebe Voraussetzungen für den Weinbau Einteilung Weinlese Weinerzeugung Weinarten Lagerung				
BTOU	Gastgewerbebetrieb							

Servieren 1

	Inhalte Arbeitsplatz Sicherheit: <ul style="list-style-type: none"> • Brandschutz / Schwerpunkt Service • Unfallverhütung / Schwerpunkt Service • 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 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	
Hotel GARNI - Beispiel				
EKO			Gemüsezubereitungen Beilagen	Klare Suppen
Woche	5 Servierbrigaden und Serviersysteme Österreichisches Serviersystem Französisches- und Amerikanisches Serviersystem Servierarten Einstellen, Anrichten, Vorlegen, Einreichen, Anbieten und Table-d'hôte-Service;	6 Mahlzeiten Frühstück Frühstücksbuffet Einfache Frühstücksarten Interkontinentales-, Thermos-, Etagen- und Sekt- oder Diplomatenfrühstück Etagenfrühstück Angebotspräsentation Kommunikation mit dem Frühstücksgast.	7 Festgedecke Servieren von Erweiterten Menüs Passende Dekoration Servieren von alkoholischen Getränken Bier Wein	8 Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes
PB	Gesundes Leben (Gesunde Lebensführung und Ernährung) Umwelt (Müllvermeidung, 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	Service styles Setting, English Service, French Service, Platter Service, Cocktail Service	In the restaurant Breakfast (Frühstücksarten, Frühstückskarten) Brunch (Bestandteile des Brunchs)		A day at the hotel directions (Wegbeschreibungen im Hotel) rooms of the hotel
BF	Verabschiedung Zahlen, Rechnungslegung	Frühstück	Zusammenstellung Getränkekarte, Empfehlungen von der Karte	
WSV		Wertsicherung, Produkthaftung, Normen in der EU	Auswirkungen, Ergonomie) Schriftverkehr: Schriftstücke des privaten und beruflichen Bereiches.	
EWK	Pilze, Hülsenfrüchte, Getreide Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale Behandlung Verwendung, Arten	Getreide, Mehl-u. Mahlprodukte Mehlarten, Eigenschaften, Verwendung, Einkauf und Lagerung	Stärke und Stärkearten Pflanzliche Fette und Öle Herstellung, Arten, Verwendung.	Tierische Fette und Öle Arten, Verwendung Margarine und Kunstspeisefette
GMK	Weinbau in Österreich Österreichische Qualitätsweinrebsorten Österreichische Weinbauregionen und Gebiete Österreichische Weinbauorte mit bekannten Weinproduzenten	Menükunde Grundsätze zur Erstellung einer Speisenfolgen Speisenfolgen mit Beispielen Menüreihenfolge Menüerstellung	Speisenkunde Regionale Speisen Trends	Fachliches Rechnen Maße und Gewichte Mengen- und Mischungsberechnungen
BTOU	Gastgewerbebetrieb		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 • Fastfood 	Beispiel: Restaurant, Einzelunternehmer in Miete 80 Sitzplätze, Kleinstadt, Ganzjahresbetrieb Betriebsart: Gastronomie Mitbewerber (.....) Räumliche Situation: Welche Räume Personal: Wieviel Beschäftigte, Serviceorganisation? Angebot:..... Gesetze: Aushangpflichtige Gesetze	Bedeutung des Tourismus (aus der Sichtweise der SchülerInnen – deren Betrieb – deren Ort und Region)	
Beispiel: Schulrestaurant Hofen				
EKO	Gebundene Suppen	Kalte Gerichte	Kalte Gerichte	Kalte Süßspeisen