

Servieren 2

Woche 1	Arbeitsplatz-Berufsverhalten Wiederholung der 1. Klasse Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung; Suchtprävention Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften. Umgangsformen und Tischsitten.	2	Bonieren und Abrechnungssysteme Betriebliche Verrechnung Bonieren Jeton, Einfacher Bonblock, Bonbuch Paragon Registrierkassen und Abrechnungssysteme Elektronischer Bestellblock (Orderman) Gästerechnung Bezahlung mit bargeldlosen Zahlungsmitteln Bons und Gutscheine (Vouchers) Geschäftsrechnungen, Elektronische Geldbörse, Treveller Checks, reditkarten Transponder Wiener Kaffeehausservice Kaffeehausgetränke, Kaffeehausservice Kaffeehausspeisen	3	Getränkesservice Servierarbeiten Service von Weinen Präsentation, Beratung und Verkauf von Getränken Dekantieren Belüften Frappieren Dekantieren	4	Umgang mit dem Gast Servierregeln Gesellschaftliche Verhaltensregeln Von der Reservierung bis zur Verabschiedung Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Inkasso und Verabschiedung
PB	Wiederholung aus der 1. Klasse: Rechte und Pflichten des Lehrlings						
DUK	Selbstpräsentation Input		Gespräche mit Gästen Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme, Bedarfsermittlung, Auftragsannahme Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes Übungen mit Fachliteratur aus dem Service				
BE	Work in Style (Erscheinungsbild, Kleidung)	Schwerpunkt RE: Austrian Coffee specialities (Kaffeehauspezialitäten) 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	Service Kaffeespezialitäten Bezahlung bar und mit Kreditkarte	Weinempfehlung, Eigenschaften des Weines, Französische Weine Aussprache	Rollenspiele Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Inkasso und Verabschiedung			
WSV	Zahlungsverkehr Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs Bar, halbbar (Traveller's cheques,) unbar (Überweisung, Kreditkarten, Bankomatkarten)	Rechnung Schriftverkehr: Ausfüllen von Formularen					
EWK	HACCP	Milchprodukte	Käse Biologische Grundlagen: Weg der Nahrung, Verdauungsorgane	Fleisch allgemein Rind, Kalb, Schwein Lamm, Innereien			
GMK	Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine Qualitätsstufen Bekannte Erzeuger Gebiete und Regionen Degustation Korrespondenz zu Speisen Service	Das österreichische Weingesetz Etikettensprache D.A.C Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Weinkontrolle Einkauf und Lagerung	Weinbeurteilung Weinfachausdrücke Weinfehler und Weinkrankheiten Degustation Gesundheit und Wirkung	Europäische Weinbauländer Weinbau in Deutschland Weinbau in Frankreich Weinbau in Italien Weitere Weinbauländer in Europa Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine			

Servieren 2

BTOU	Gastgewerbebetrieb		Gastgewerbebetrieb		Marketing		Gastgewerbebetrieb	
	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene Alkohol/Drogen am Arbeitsplatz Betriebe (Beispiel Kaffeehaus) 		Beispiel: Eröffnung Wine&Dine&Partyservice <ul style="list-style-type: none"> Voraussetzungen Gewerbeanmeldung Gewerbeausübung Ende der Gewerbeausübung Abrechnungssysteme <ul style="list-style-type: none"> Bon Rechnung Gesetze, Verordnungen: <ul style="list-style-type: none"> Preisgesetz 		<ul style="list-style-type: none"> Marktforschung Zielentwicklung Gästegruppen Strategien Verkaufsförderung 		Kontrolle im Hotel-u. Gastgewerbe <ul style="list-style-type: none"> Schwerpunkte Aufgaben Kontrolle bei Warenan- und -ausgabe 	
Kaffeehaus Beispiel Kaffeehaus			Wine&Dine&Partyservice Beispiel					
EKO	Eiergerichte, Frühstücksgerichte		Warme Vorspeisen		Fleischgerichte		Fleischgerichte	
Woche	5	Gästeberatung Aktiver Verkauf Speisen und Getränke Verkaufsfördernde Maßnahmen Animation Reklamation	6	Organisation von Veranstaltungen Gastronomische Veranstaltungen Arten von Veranstaltungen Bankett Buffets Cocktailparty Barbecue- Party Konferenzen- Seminare- Tagungen Outside Catering	7	Organisation Tafelformen und Sitzordnung Planen und Durchführen	8	Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes
PB	Österreich in der Europäischen Union Wirtschaftliche Zusammenarbeit (ausländische Handelspartner, freier Warenverkehr, unsere wichtigsten ausländischen Gäste...)				Personenverkehr in der EU			
DUK	Visualisierungshilfen für Präsentationen Gestaltungsmöglichkeiten, Flipchart- und Plakatgestaltung				Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen Einzelgespräche Teamarbeit			
BE	Cheese (Käsespezialitäten) Suggestions, Descriptions...		Outside catering How to plan an event...			National and Regional dishes		
BF	Verkauf von franz. Käsespezialitäten		Übersetzung der Buffetkarte mit Lexika		Datum und Uhrzeit			
WSV	Verbraucherschutz Rücktrittsrecht, Kostenvoranschläge, Gewährleistung, Garantie, Lieferverzug Gewerblicher Rechtsschutz							
EWK	Geflügel, Wild Arten, Verwendung, Qualität		Wildgeflügel, Faschiertes Arten, Qualität, Verwendung lebensmittelrechtliche Bestimmungen		Eier Arten, Bedeutung, Verwendung		Verdauung, Stoffwechsel Hormone, Enzyme, Weg der Nahrung	
GMK	Weinbauländer der Neuen Welt Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine		Speisenkunde Nationalküche Vollwert, Bio- oder Naturküche Kreative Küche		Menükunde Inhalte Menüarten Menüerstellung Gestaltung und Gliederung von Getränkekarten		Menükunde Inhalte Menüerstellung Gestaltung und Gliederung von Getränkekarten	
	Marketingstrategien Trends und Entwicklungen am Weinmarkt		Fachliches Rechnen Nährstoff- und Nährwertberechnungen					
BTOU	Gastgewerbebetrieb		Marketing		Touristik.			
	Veranstaltungsmanagement <ul style="list-style-type: none"> Veranstaltungen Betriebliche Voraussetzungen Mitarbeiterstab Verkauf und Organisation Bankett/ Buffets/ Cocktailparty/ Seminare... Outside Catering 		<ul style="list-style-type: none"> Marktforschung Zielentwicklung Gästegruppen Strategien Verkaufsförderung Animation Werbung/ Werbemedien Qualitätssicherung u. Erfolgskontrolle 		<ul style="list-style-type: none"> Voraussetzungen und Bedingungen Freizeitrends 		<ul style="list-style-type: none"> Tourismuseinrichtungen Organisationsformen Umweltaspekte 	
Kaffeehaus Beispiel Kaffeehaus			Wine&Dine&Partyservice Beispiel					
EKO	Geflügelgerichte		Wildgerichte		Süßspeisen		Regionale, nationale und klassische Küche	