

# Servieren 2

Woche 1	<b>Arbeitsplatz-Berufsverhalten</b> <b>Wiederholung der 1. Klasse</b> <b>Berufskleidung.</b> Erscheinungsbild, Berufskleidung und –ausrüstung; <b>Suchtprävention</b> Alkohol, Nikotin, Drogen <b>Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen</b> <b>Hygienevorschriften.</b> <b>Umgangsformen und Tischsitten.</b>	2	<b>Bonieren und Abrechnungssysteme</b> <b>Betriebliche Verrechnung</b> <b>Bonieren</b> Jeton, Einfacher Bonblock, Bonbuch Paragon <b>Registrierkassen und Abrechnungssysteme</b> Elektronischer Bestellblock (Orderman) <b>Gästerechnung</b> <b>Bezahlung mit bargeldlosen Zahlungsmitteln</b> Bons und Gutscheine (Vouchers) Geschäftsrechnungen, Elektronische Geldbörse, Traveller Checks, reditkarten Transponder <b>Wiener Kaffeehausservice</b> Kaffeehausgetränke, Kaffeehausservice Kaffeehausspeisen	3	<b>Getränkesservice</b> <b>Servierarbeiten</b>  <b>Service von Weinen</b> <b>Präsentation, Beratung und Verkauf von Getränken</b> Dekantieren Belüften Frappieren Dekantieren	4	<b>Umgang mit dem Gast</b> <b>Servierregeln</b> <b>Gesellschaftliche Verhaltensregeln</b> <b>Von der Reservierung bis zur Verabschiedung</b> Reservierung Begrüßung des Gastes Platzierung des Gastes Präsentation der Speisekarte Aufnahme der Bestellung Service Inkasso und Verabschiedung
PB	<b>Wiederholung aus der 1. Klasse:</b> Rechte und Pflichten des Lehrlings						
DUK	<b>Selbstpräsentation</b> Input		<b>Gespräche mit Gästen</b> Höflichkeitsnormen, Kontaktaufnahme, Bedarfsermittlung, Auftragsannahme  <b>Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes</b> 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	<b>Zahlungsverkehr</b> 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	<b>Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine</b> 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	<b>Europäische Weinbauländer</b> 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	<b>Gastgewerbebetrieb</b>		<b>Gastgewerbebetrieb</b>		<b>Marketing</b>		<b>Gastgewerbebetrieb</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene</li> <li>Alkohol/Drogen am Arbeitsplatz</li> <li>Betriebe (Beispiel Kaffeehaus)</li> </ul>		Beispiel: Eröffnung Wine&Dine&Partyservice <ul style="list-style-type: none"> <li>Voraussetzungen</li> <li>Gewerbeanmeldung</li> <li>Gewerbeausübung</li> <li>Ende der Gewerbeausübung</li> </ul> Abrechnungssysteme <ul style="list-style-type: none"> <li>Bon</li> <li>Rechnung</li> </ul> Gesetze, Verordnungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Preisgesetz</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Marktforschung</li> <li>Zielentwicklung Gästegruppen</li> <li>Strategien</li> <li>Verkaufsförderung</li> </ul>		Kontrolle im Hotel-u. Gastgewerbe <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwerpunkte</li> <li>Aufgaben</li> <li>Kontrolle bei Warenan- und -ausgabe</li> </ul>		
Kaffeehaus Beispiel Kaffeehaus			Wine&Dine&Partyservice Beispiel						
EKO	Eiergerichte, Frühstücksgerichte		Warme Vorspeisen		Fleischgerichte		Fleischgerichte		
Woche	5	<b>Gästeberatung</b> <b>Aktiver Verkauf</b> Speisen und Getränke <b>Verkaufsfördernde Maßnahmen</b> <b>Animation</b> <b>Reklamation</b>	6	<b>Organisation von Veranstaltungen</b> <b>Gastronomische Veranstaltungen</b>  <b>Arten von Veranstaltungen</b> Bankett Buffets Cocktailparty Barbecue- Party Konferenzen- Seminare- Tagungen Outside Catering	7	<b>Organisation</b> <b>Tafelformen und Sitzordnung</b> <b>Planen und Durchführen</b>	8	<b>Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes</b>	
PB	<b>Österreich in der Europäischen Union</b> Wirtschaftliche Zusammenarbeit (ausländische Handelspartner, freier Warenverkehr, unsere wichtigsten ausländischen Gäste...)								
DUK	<b>Visualisierungshilfen für Präsentationen</b> Gestaltungsmöglichkeiten, Flipchart- und Plakatgestaltung			<b>Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen</b> 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	<b>Geflügel, Wild</b> Arten, Verwendung, Qualität		<b>Wildgeflügel, Faschiertes</b> Arten, Qualität, Verwendung lebensmittelrechtliche Bestimmungen		<b>Eier</b> Arten, Bedeutung, Verwendung		<b>Verdauung, Stoffwechsel</b> Hormone, Enzyme, Weg der Nahrung		
GMK	Weinbauländer der Neuen Welt  Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine		<b>Speisenkunde</b> Nationalküche Vollwert, Bio- oder Naturküche Kreative Küche		<b>Menükunde</b> Inhalte Menüarten Menüerstellung Gestaltung und Gliederung von Getränkekarten		<b>Menükunde</b> Inhalte Menüerstellung Gestaltung und Gliederung von Getränkekarten		
	Marketingstrategien Trends und Entwicklungen am Weinmarkt		<b>Fachliches Rechnen</b> Nährstoff- und Nährwertberechnungen						
BTOU	<b>Gastgewerbebetrieb</b>		<b>Marketing</b>		<b>Touristik.</b>				
	Veranstaltungsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>Veranstaltungen</li> <li>Betriebliche Voraussetzungen</li> <li>Mitarbeiterstab</li> <li>Verkauf und Organisation</li> <li>Bankett/ Buffets/ Cocktailparty/ Seminare...</li> <li>Outside Catering</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Marktforschung</li> <li>Zielentwicklung Gästegruppen</li> <li>Strategien Verkaufsförderung</li> <li>Animation</li> <li>Werbung/ Werbemedien</li> <li>Qualitätssicherung u. Erfolgskontrolle</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Voraussetzungen und Bedingungen</li> <li>Freizeitrends</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tourismuseinrichtungen</li> <li>Organisationsformen</li> <li>Umweltaspekte</li> </ul>		
Wine&Dine&Partyservice Beispiel									
EKO	Geflügelgerichte		Wildgerichte		Süßspeisen		Regionale, nationale und klassische Küche		