


Fach: HRGP	Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „Hotel-, Rezeptions- und Gastronomiepraktikum“	 Landesberufsschule Lochau
-----------------------------	--	---

HRGP

Thema Front- und Backoffice Ausstattung, Einrichtung, Kommunikationsgeräte

Ausstattung, technische Hilfsmittel Rezeption

- Ausstattung einer Rezeption anhand des eigenen Lehrbetriebes beschreiben
- Ausstattung einer Rezeption im Allgemeinen

Thema Front- und Backoffice:

Fachausdrücke

- Fachbegriffe Erklärung
- Fachbegriffe richtig eingesetzt

Telefonieren, Reservierungsannahme

- Fachgerechtes Entgegennehmen telefonischer Anfragen
- Korrektes Ausfüllen des Reservierungsformulars

Thema Schriftliche Kommunikation:

Rechtschreibung, Ö-Norm, Adressschreibung

- Fehlerfreies Schreiben von allgemeinem Schriftverkehr an der Rezeption (E-Mails, Reservierungsanfragen,...)
- Ö-Norm kennen und einen Brief fachlich richtig gestalten
- Regeln der Adressschreibung im In- und Ausland inklusive richtiger Schreibweise

Thema Mündliche Kommunikation, Abgaben Statistiken, Umgang mit Gästen

Gästeankunft theoretisch und praktisch, Rollenspiele an der Rezeption

- Fachlich richtiges Durchführen eines Check-in im Rollenspiel
- Fachlich richtiges Durchführen eines Check-out im Rollenspiel
- Betriebliches Leistungsangebot kennen
- Einschätzung von Gästebedürfnissen
- Informationen und Präsentation von Betriebsangeboten

Thema Dateiverwaltung, Schriftliche Kommunikation

Ablagewesen

- verschiedene Ablagemöglichkeiten nennen

Thema Housekeeping: Haus- und Sicherheitstechnik, Dienstplanorganisation, Abteilungskoordination, Controlling

Verhalten im Brandfall an der Rezeption

- Richtige Reaktion im Brandfall
- Verschiedene Brandarten mit passenden Löschmitteln kennen

GETRÄNKEKUNDE

Thema Wasser

- Arten und Erklärung
- Marken mit Herkunft
- Service

Thema Frucht- und Gemüsegetränke

- **Fruchtgetränke:** Saft, Nektar, Sirup, Direktsaft, Saft aus Konzentrat, Fruchtsaftgetränke
- Service (speziell: frisch gepresste Säfte)
- **Gemüsegetränke:** Saft, Cocktail
- Service (speziell: Tomaten- und Karottensaft)
- **Smoothies**

Thema Erfrischungsgetränke

- Arten mit Erklärung und Beispiel (Marke)
- Korrespondenz zu Speisen

Thema Milch und Kakao

- **Milch:** Inhaltsstoffe, Unterteilung (Arten) mit Erklärung und Beispiel, Unterschied Shake und Frappé
- **Kakao:** Definition, Zubereitung von Kakao, Trinkschokolade und Granulat

Thema Kaffee

- Definition mit Herkunft
- Aufbereitungsverfahren (kurze Erklärung ohne Schritte)
- Arabica und Robusta (kurze Erklärung)
- Erklärung „Rösten“
- Faktoren für ein gutes Kaffeegetränk
- Zubereitungsmethoden
- Kaffeespezialitäten

Thema Tee

- Definition mit Herkunft
- Erklärung Begriffe: Broken, Fannings, Dust, Leaf Tea, Buchstabenauf einer Teeverpackung (z.B. FTGFOP)
- Aufbereitung Schwarzer Tee, Grüner Tee, Oolong Tee, PU ERH-Tee, Weißer Tee, teeähnliche Produkte
- Zubereitung von Schwarzem Tee, Grüner Tee, Früchtetee
- Service

Thema Alkohol

- Erklärung mit Entstehung
- aushangpflichtigen Gesetze

Thema Bier

- Definition
- Herstellungsschritte
- Einteilung (4 mit Beispiel)
- 6 nationale und 4 internationale Marken mit Herkunft
- Service
- Korrespondenz zu Speisen

Thema Wein allgemein

- Definition
- Herstellung
- Produkte aus der Traube mit Beispielen
- Faktoren für den Weinbau (4)
- Woher kommt die Farbe im Wein?
- Erklärung Begriffe: KMW, Restzuckergehalt, Önologe, DAC

Thema Wein Österreich

- 10 Rebsorten weiß
- 6 Rebsorten rot
- Regionen und Gebiete in Österreich
- Offene Fragen zur Weinkarte im Betrieb