

**RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF
GASTRONOMIEFACHMANN/GASTRONOMIEFACHFRAU**

I. STUNDENTAFEL

Gesamtstundenzahl: 4 Schulstufen zu insgesamt 1 440 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht),
davon in der ersten, zweiten, dritten und vierten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion ¹	
Politische Bildung	80
Deutsch und Kommunikation ²	40 -
Berufsbezogene Fremdsprache ²	} Σ 260
Zweite berufsbezogene Fremdsprache ²	120
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	
Rechnungswesen ³	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Warenkunde ³	80 - 120
Getränkekunde ³	120 - 80
Speisen- und Menükunde ^{3 4}	120
Betriebsmanagement und Touristik ³	80
Praktische Arbeit ⁵	440
Projektpraktikum ⁶	80
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	1 440
<hr/>	
Freigegegenstände	
Religion ¹	
Lebende Fremdsprache ⁷	
Deutsch ⁷	
<hr/>	
Unverbindliche Übungen	
Bewegung und Sport ⁷	
Önologisches Praktikum	40
Barpraktikum	40
Kreatives Kochen	40
Bierpraktikum	40
<hr/>	
Förderunterricht⁷	

1 Siehe Anlage A, Abschnitt II.

2 Im gesamten Fremdsprachenbereich dürfen insgesamt 260 Stunden nicht überschritten werden. In einem Fremdsprachenbereich dürfen 40 Stunden nicht überschritten und 120 Stunden nicht überschritten werden.

3 Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

4 Speisen- und Menükunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Speisenkunde, Menükunde.

5 Praktische Arbeit kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Servieren, Kochen, Gästeberatung.

6 Dieser Unterrichtsgegenstand ist frühestens ab der dritten Schulstufe zu führen.

7 Siehe Anlage A, Abschnitt III.

II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt II.

III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHEGRUNDSÄTZE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

PFLICHTGEGENSTÄNDE

POLITISCHE BILDUNG

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

DEUTSCH UND KOMMUNIKATION

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

BERUFSBEZOGENE FREMDSPRACHE

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

ZWEITE BERUFSBEZOGENE FREMDSPRACHE

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen einfache Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der zweiten Fremdsprache bewältigen können.

Sie sollen mit Hilfe eines zweisprachigen Wörterbuches Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich mündlich und schriftlich ausdrücken können.

Sie sollen Stichworte und Redewendungen notieren und kurze Mitteilungen verfassen können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen für die Entwicklung ihrer beruflichen Kommunikations- und Handlungsfähigkeit kennen.

Lehrstoff:

Gästeberatung:

Reservierungen. Empfang. Mahlzeiten. Speisen- und Getränkeberatung. Aktuelle Themen. Nachrichten.

Privater Alltag:

Selbstdarstellung. Persönliche Interessen.

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHER UNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

FACHUNTERRICHT

ERNÄHRUNGSLEHRE UND WARENKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit verstehen und über psychologische und ästhetische Aspekte der Speisenpräsentation Bescheid wissen.

Sie sollen die Nahrungs- und Genussmittel sowie die Kostformen unter Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung sowie aktueller Trends (zB life - balance, wellness) kennen.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Grundlagen der Ernährung:

Verdauung. Stoffwechsel. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien und -trends.

Lebensmittel:

Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser.

Nahrungsmittel:

Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Behandlung und Veränderungen. Aufbewahrung.

Genussmittel:

Arten. Ernährungsphysiologische Auswirkungen.

Kostformen:

Vollwertige Ernährung. Diätformen. Functional food. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Aromastoffe.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Grundlagen der Ernährung.

Ernährungstheorien und -trends.

Kostformen.

SPEISEN- UND MENÜKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Kochverfahren kennen und über die Zusammensetzung und Herstellung und das Anrichten von Speisen, unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften und der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Bescheid wissen.

Sie sollen über Speisenfolgen und Kostformen Bescheid wissen und Menüs zu verschiedenen Anlässen erstellen können.

Sie sollen jeweilige Trends analysieren und realisieren können und Speisen und Getränke im Einklang bringen können.

Sie sollen die berufsspezifischen Rechenaufgaben lösen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Speisenkunde

Kochverfahren:

Vorbereitungsarbeiten. Garverfahren. Zubereitungen. Anrichtearten. Kochtechnische Hilfsmittel. Konservierung.

Speisen:

Regionale, nationale und internationale Speisen wie Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichte, Fische, Krusten- und Schalltiere, Fleisch, Kalte Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salate, Süßspeisen und Nachspeisen.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialberechnungen.

Menükunde

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends. Korrespondierende Getränke.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Kochverfahren. Speisen. Fachliches Rechnen. Speisenfolgen.

GETRÄNKEKUNDE

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen die alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränke kennen und über deren Herstellung, Merkmale, Pflege, Korrespondenz, Serviertemperatur und Fehler Bescheid wissen.

Sie sollen über den Getränkemarkt sowie über die Getränkekarten Bescheid wissen, den Speisen die passenden Getränke zuordnen können und die Gäste fachlich richtig beraten können.

Sie sollen die berufsspezifischen Rechenaufgaben lösen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Alkoholfreie Getränke:

Tafel- und Mineralwässer. Frucht- und Gemüsegetränke. Limonaden. Milch und Milchmodgetränke.

Alkaloidhaltige Getränke:

Kaffee. Kakao. Tee.

Alkohol:

Arten. Wirkung. Missbrauch. Gesellschaftliche Stellung.

Bier:

Herstellung. Arten. Sorten. Pflege. Lagerung. Fehler. Ausschank und Service. Korrespondenz zu Speisen.

Wein:

Weingesetz. Arten. Sorten. Herstellung. Lagerung. Fachausdrücke. Beurteilung. Fehler und Weinkrankheiten. Ausschank und Service. Korrespondenz zu Speisen. Schaumweine. Versetzte Weine. Obstweine.

Weinbau:

National. International. Neue Welt.

Spirituosen:

Rohstoffe. Arten. Sorten. Herstellung. Fehler. Ausschank und Service. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.

Mixgetränke:

Arten. Herstellung. Ausschank und Service. Ausstattung. Kontrolle.

Getränkemarkt:

Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen.

Fachliches Rechnen:

Mengen- und Mischungsberechnungen. Berechnungen für Mixgetränke.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Alkoholfreie Getränke. Bier. Wein. Spirituosen. Mixgetränke. Fachliches Rechnen.

BETRIEBSMANAGEMENT UND TOURISTIK

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen die gastgewerblichen Betriebsformen, Betriebsorganisationen und betrieblichen Kommunikationsmedien kennen, über die einschlägigen Rechtsvorschriften Bescheid wissen sowie die betriebswirtschaftliche Bedeutung des Controllings kennen.

Sie sollen die Bedeutung Österreichs als Tourismus- und Kulturland kennen und dem Gast Tourismusangebote empfehlen können.

Sie sollen die aktuellen Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen beschreiben können, über Maßnahmen der Verkaufsförderung im österreichischen Tourismus Bescheid wissen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, sollen zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Hotel- und Gastgewerbebetriebe:

Arten und Betriebsformen. Rechtliche Grundlagen. Personal.

Projektmanagement:

Planung. Durchführung. Evaluation.

Logistik:

Betriebliche Kommunikationsmedien. Warenwirtschaft. Abrechnung. Controlling. Stewarding. Eventmanagement.

Touristik:

Voraussetzung und Bedingungen. Regionale Tourismusangebote. Trends im Tourismus unter Berücksichtigung von Umweltaspekten.

Marketing in der Gastronomie:

Bedürfnisse und Motive von Gästen. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung. Werbung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Hotel- und Gastgewerbebetrieb. Logistik. Marketing in der Gastronomie.

PRAKTISCHE ARBEIT

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Beachtung der persönlichen Hygiene und der berufsspezifischen Umgangsformen wirtschaftlich und rationell arbeiten können.

Sie sollen berufsspezifische Einrichtungen und Arbeitsgeräte und Maschinen sicher handhaben können und die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Sie sollen den Gast fachlich richtig beraten sowie die in der Gastronomie vorkommenden Servierarbeiten durchführen und die betrieblichen Leistungen verkaufen können.

Sie sollen die Kochverfahren beherrschen und unter Beachtung der Hygienevorschriften Speisen, Speisefolgen und Kostformen zubereiten, anrichten und die damit verbundenen Arbeitsabläufe rationell planen können.

Sie sollen gastronomische Veranstaltungen organisieren und betreuen können.

Sie sollen mit dem Gast verrechnen sowie innerbetriebliche Verrechnungsarten an EDV-Anlagen durchführen können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen Kenntnisse über verkaufpsychologische Grundlagen haben, den Gast fachlich beraten und die betrieblichen Leistungen verkaufen können.

Lehrstoff:

Servieren

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:

Servierregeln. Servierarten. Serviertechniken.

Einrichtungen und Zubehör:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen und Tischsitten.

Verkaufsangebote:

Speisen. Getränke. Präsentation.

Servierarbeiten:

Mise en place. Frühstücks-, Etagen-, Restaurant-, Kaffeehaus- und Barservice. Zubereiten und Servieren von Getränken.

Arbeiten vor dem Gast:

Marinieren. Filetieren. Tranchieren. Flambieren.

Gastronomische Veranstaltungen:

Arten. Planen und Durchführen. Abläufe einüben. Organisierte Serviermethoden ausführen.

Betriebliche Verrechnung:

Verrechnen mit dem Gast. Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe mit EDV-Unterstützung.

Kochen

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Küchenorganisation:

Ablauforganisation. Einkauf und Lagerung der Lebensmittel und Waren.

Küchentechnologie:

Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben, Pflegen).

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichten, Fischen, Krusten- und Schalltieren, Fleisch, Kalten Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen. Konservierung.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.

Gästeberatung

Beratung von Gästen:

Gesellschaftliche Verhaltensregeln. Empfangen, Verabschieden und Plazieren von Gästen. Beraten bei Speisen und Getränken. Animation. Gestalten von verkaufsförderlichen Maßnahmen. Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Anregungen und Reklamationen.

PROJEKTPRAKTIKUM

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen unter Einbeziehung von Maßnahmen der Qualitätssicherung berufsspezifische Aufgaben als komplexe Arbeiten planen, durchführen, präsentieren und kontrollieren können.

Sie sollen dabei der Berufspraxis entsprechend durch Verknüpfung von allgemein bildenden, sprachlichen, betriebswirtschaftlichen und gastronomischen Sachverhalten kundinnen- und kundenorientierte Lösungen darstellen, bewerten und präsentieren können.

Lehrstoff:

Projektplanung:

Erstellen eines Arbeits- und Einsatzplanes. Festlegen der Arbeitsverfahren und Arbeitsabläufe. Auswählen der erforderlichen Materialien sowie der einzusetzenden Werkzeuge, Maschinen, Vorrichtungen und Einrichtungen.

Projektdurchführung:

Beschaffen und Überprüfen der Materialien. Durchführen der Arbeiten unter Berücksichtigung der Maßnahmen zur Qualitätssicherung gemäß den festgelegten Arbeitsabläufen.

Projektkontrolle und -darstellung:

Dokumentieren, Evaluieren und Präsentieren der Ergebnisse.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

Das Hauptkriterium für die Auswahl und Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrerinnen und Lehrer untereinander wichtig.

Es ist auf die Verknüpfung von allgemein bildenden, sprachlichen, betriebswirtschaftlichen und berufsspezifischen Sachthemen zu achten.

Bei Vermittlung der „Ernährungslehre und Warenkunde“ ist das Hauptaugenmerk auf das Erkennen der Angebotsvielfalt, der Marktlage und der fachgemäßen Verwendung zu legen. Detailwissen über die Getränke wird in „Getränkekunde“ vermittelt.

Der Unterrichtsgegenstand „Speisen- und Menükunde“ ist in engem Zusammenhang mit den Pflichtgegenständen „Getränkekunde“, „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Betriebsmanagement und Touristik“ und „Praktische Arbeit“ zu führen. Die einzelnen Lehrstoffinhalte sollen nach Möglichkeit durch laborgemäße Demonstrationen ergänzt werden.

Es ist mehr Gewicht auf das Erkennen und die Beurteilung der Qualität der Getränke und Speisen, als auf die Gewinnung bzw. Herstellung zu legen.

In allen Bereichen des Fachunterrichts sind EDV-unterstützte Maßnahmen zur Bewältigung der Aufgaben einzusetzen. Projektorientierte Aufgaben sind im Rahmen des regionalen Tourismus besonders zu berücksichtigen. Zur Aktualisierung aller Themenbereiche sind Lehrausgänge oder Exkursionen empfehlenswert.

„Praktische Arbeit“ soll den Schülerinnen und Schülern vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln und ihnen zum Erlernen jener Arbeitsverfahren und Arbeitsabläufe (Zeitplanung) Gelegenheit geben, die die betriebliche Ausbildung vertiefen und ergänzen.

Verkaufsgespräche und Servierarbeiten sollen durch Rollenspiele und den Einsatz audiovisueller Medien unterstützt werden.

Beim Planen und Durchführen eines Projektes ist auf die praxisbezogene Bedeutung Wert zu legen. Insbesondere empfehlen sich Aufgabenstellungen mit kundinnen- und kundenorientiertem Bezug.

Schülerinnen und Schüler sind zum logischen, vernetzten und kreativen Denken zu führen. Dies erfordert bei der Durchführung einer Projektaufgabe die Berücksichtigung verschiedener Wissensgebiete und erfordert somit die Vernetzung der Sachverhalte unterschiedlicher Pflichtgegenstände.

Dabei ist möglichst zu beachten, dass Projekte mit verschiedener Arbeitsdauer und unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden im Team durchgeführt werden.

Bei allen Arbeiten ist auf die geltenden Sicherheitsvorschriften, auf die sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit sowie auf die notwendigen Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen hinzuweisen.

FREIGEGENSTÄNDE

LEBENDE FREMDSPRACHE

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

DEUTSCH

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN

BEWEGUNG UND SPORT

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

ÖNOLOGISCHES PRAKTIKUM

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Gast in der Auswahl von Getränken, insbesondere von Wein, beraten können und die wirtschaftliche Bedeutung gehobener Weinkultur kennen.

Sie sollen über Käse, seine Präsentation und Korrespondenz zu Wein Bescheid wissen sowie Kombinationen von Wein und Speisen kennen.

Sie sollen befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Weinkellner, Sommelier bzw. Fromagier fortzubilden.

Lehrstoff:

Wein:

Besonderheiten des Weines. Weinpflege. Präsentation und Verkostung. Klassifizierung und Beurteilung.

Beratung:

Fachsprache. Korrespondenz von Getränken zu Käse. Kombination von Wein und Speisen. Getränkeempfehlungen.

Käse:

Herstellung. Arten. Klassifizierungen. Aufbewahrung. Präsentation.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus den Pflichtgegenständen „Speisen- und Menükunde“ sowie „Getränk Kunde“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

BARPRAKTIKUM

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen mit der Handhabung und Pflege der in der Bar verwendeten Einrichtung, Geräten und Gläser vertraut sein.

Sie sollen Getränke richtig ausschenken und servieren und Mixgetränke zubereiten und dekorieren können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Barkeeper fortzubilden.

Lehrstoff:

Die Bar:

Handhabung und Pflege der Einrichtung, Geräte und Gläser. Kommunikations- und Interaktionsnormen.

Getränke und Mixgetränke:

Zubereitung. Methoden und Techniken. Arbeitsabläufe. Service.

Garnituren:

Arten. Vor- und Zubereitung. Dekorationsarten.

Standard Mixed Drinks:

Before Dinner Cocktails. Medium dry Cocktails. After Dinner Cocktails. Long Drinks. Sektkocktails. Fancy Drinks. Alkoholfreie Mixgetränke. Heißgetränke.

Special Mixed Drinks:

Modedrinks. Meisterdrinks. Kreationen.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Getränk Kunde“ und „Praktische Arbeit“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

KREATIVES KOCHEN

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen kreative Speisen selbstständig herstellen können.

Sie sollen sich für kulinarische Trends interessieren und diese umsetzen können.

Lehrstoff:

Gardemangerie:

Vorbereiten und Herstellen von Pasteten, Terrinen, Fleischwaren und kalten Platten. Gestalten von Dekorationen.

Degustationsmenüs:

Planen, Zusammenstellen, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Suppen, Fisch-, Fleischspeisen und Meeresfrüchten. Desserts.

Pâtisserie:

Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan.

Didaktische Grundsätze:

Der Besuch des Unterrichtsgegenstandes erfordert qualifizierte Eingangsvoraussetzungen im Bereich Kochen.

Demonstrationen von Expertinnen und Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern. Die Schulung der Kreativität steht im Vordergrund.

Die Motivation wird erhöht, wenn die von den Schülerinnen und Schülern hergestellten Produkte adäquat präsentiert und verkostet werden.

Der gründlichen Erarbeitung ausgesuchter Inhalte ist der Vorzug gegenüber einer oberflächlichen Vielfalt zu geben.

BIERPRAKTIKUM

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen grundlegendes Wissen über die Bestandteile, die Klassifizierung sowie über die Herstellung von Bieren haben.

Sie sollen die für die Gastronomie wichtigen Kenntnisse der Bierpflege haben und diese in der Praxis anwenden können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen das Bier als Genussmittel und als Speisebegleiter erkennen, Gäste beraten und spezielle Biermenüs entwickeln können.

Lehrstoff:

Bierbestandteile:

Österreichisches Lebensmittelbuch. Zerealien. Hopfen. Wasser. Hefe.

Klassifizierung der Biere:

Untergärige und obergärige Biere. Einteilung nach Stammwürzegehalt. Beurteilung und Verkostung verschiedener Biere.

Bierherstellung:

Braubegriffe. Der Malzvorgang. Der Brauvorgang vom Maischen bis zur Abfüllung.

Bierpflege:

Lagerung und Temperieren der Biere. Biergläser und Glaspflege. Einschenken (Fass, Flasche). Präsentieren. Bierfehler.

Bierkulinarium:

Korrespondenz von Bier und Speisen. Entwickeln von Menüs mit Bier.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff baut auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Getränke- und Menükunde“ auf.

Zwecks besserem Verständnis des Brauvorganges sollte das Kapitel „Bierherstellung“ mit einem Lehrausgang verbunden werden.

Der Lehrstoff der Bierpflege sowie der Bierklassifizierung vertieft sich am besten durch Übungen in der Praxis und Verkostungen.

FÖRDERUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt III.