

**RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF
RESTAURANTFACHMANN/RESTAURANTFACHFRAU**

I. STUNDENTAFEL

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1 080 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten und dritten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1)	2)
Politische Bildung	80
Deutsch und Kommunikation	120 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache	40 - 120
Zweite berufsbezogene Fremdsprache	100
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Warenkunde 3)	80
Getränke- und Menükunde 3) 4)	120
Betriebsorganisation und Touristik 3)	80
Praktische Arbeit 5)	280
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	1 080
Freigegegenstände	
Religion 1)	2)
Lebende Fremdsprache 6) Deutsch 6)	
Unverbindliche Übungen	
Bewegung und Sport 6)	
Önologisches Praktikum	40
Barpraktikum	40
Kreatives Kochen	40
Bierpraktikum	40
Förderunterricht 6)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

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

- 4) Getränke- und Menükunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Getränkekunde, Menükunde.
- 5) Praktische Arbeit kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Servieren, Gästeberatung, Einführung in Kochen.
- 6) Siehe Anlage A, Abschnitt III.

II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt II.

III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

P o l i t i s c h e B i l d u n g

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

D e u t s c h u n d K o m m u n i k a t i o n

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

B e r u f s b e z o g e n e F r e m d s p r a c h e

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

Z w e i t e b e r u f s b e z o g e n e F r e m d s p r a c h e

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.

B e t r i e b s w i r t s c h a f t l i c h e r U n t e r r i c h t

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

F a c h u n t e r r i c h t

E r n ä h r u n g s l e h r e u n d W a r e n k u n d e

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 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.

Biologische Grundlagen:

Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien.

Lebensmittel:

Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser.

Nahrungsmittel:

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

Genussmittel:

Arten (Alkohol, Tee, Kaffee, Kakao, Tabakwaren). Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Aufbewahrung.

Kostformen:

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

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

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

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Nahrungsmittel. Kostformen.

Getränke - und Menükunde

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 Speisenfolgen, Speisekarten, Menüstellungen und 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:

Getränkekunde

Alkoholfreie Getränke:

Wasser. Tafelwasser. Frucht- und Gemüsegetränke. Limonaden. Milch und Milchmixgetränke.

Alkaloidhaltige Getränke:

Kaffee. Kakao. Tee.

Alkohol:

Wirkung. Missbrauch. Gesellschaftliche Stellung.

Bier:

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

Wein:

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

Weinbau:

Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine. Europäische Weinbauländer.

Spirituosen:

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

Mixgetränke:

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

Der Getränkemarkt:

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

Fachliches Rechnen:
Mengen- und Mischungsberechnungen. Berechnungen für Mixgetränke.

M e n ü k u n d e

Speisenkunde:
Regionale, nationale und internationale Speisen. Trends.

Menükunde:
Speisenfolgen. Speisekarten. Menüarten. Menüerstellung. Menükarten. Getränkekarten
(Gestaltung. Gliederung).

Fachliches Rechnen:
Nährstoff- und Nährwertberechnungen.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

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

B e t r i e b s o r g a n i s a t i o n u n d T o u r i s t i k

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:

Gastgewerbebetriebe:
Arten und Betriebsformen. Gesetze. Verordnungen. Abkommen. Betriebsorganisation. Betriebliche Kommunikationsmedien. Abrechnung. Controlling. Veranstaltungen.

Touristik:

Bedeutung. Voraussetzung und Bedingungen. Tourismuseinrichtungen und Organisationsformen. Freizeittrends. Umweltaspekte.

Marketing in der Gastronomie:

Marktforschung. Analysen über Bedürfnisse und Motive von Gästen. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung. Animation. Werbung und Werbemedien. Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Gastgewerbebetrieb:

Controlling.

Marketing in der Gastronomie:

Animation. Werbung und Werbemedien.

P r a k t i s c h e A r b e i t

Bildungs- und Lehraufgabe:

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

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

Sie sollen Kleingerichte herstellen sowie vorgefertigte Speisen fertig stellen und anrichten können.

Lehrstoff:

S e r v i e r e n

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. Transchieren. Flambieren.

Gastronomische Veranstaltungen:
Arten. Planen und Durchführen. Abläufe einüben. Organisierte Serviermethoden ausführen.

Betriebliche Verrechnung:
Verrechnen mit dem Gast. Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe mit EDV-Unterstützung.

G ä s t e b e r a t u n g

Gesellschaftliche Verhaltensregeln. Beratung bei Speisen und Getränken. Animation. Gestaltung von verkaufsfördernden Maßnahmen. Behandlung von Anregungen und Reklamationen.

E i n f ü h r u n g i n K o c h e n

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Kalte Gerichte:
Belegte Brote. Aufschnitte. Vorspeisen. Salate. Rohkost.

Warme Gerichte:
Eiergerichte. Gabelfrühstücksgerichte. Convenienceprodukte. Vorspeisen. Fleischgerichte.

Süßspeisen:
Kalte Süßspeisen. Warme Süßspeisen. Obst.

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 Lehrer untereinander wichtig.

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 „Getränke- und Menükunde“ ist in engem Zusammenhang mit den Pflichtgegenständen „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Betriebsorganisation und Touristik“ und „Praktische Arbeit“ zu führen. Die einzelnen Lehrstoffinhalte sollen nach Möglichkeit durch labormäßige 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 dem Schüler vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln und ihn zum Lernen jener Arbeitsverfahren Gelegenheit geben, die die betriebliche Ausbildung vertiefen und ergänzen.

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

Schulversuch genehmigt mit GZ 17.021/13-II/1/03

U n v e r b i n d l i c h e Ü b u n g e n

Ö n o l o g i s c h e s P r a k t i k u m

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, die 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 dem Pflichtgegenstand „Getränke- und Menükunde“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

B a r p r a k t i k u m

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. Sektcocktails. Fancy Drinks. Alkoholfreie Mixgetränke. Heißgetränke.

Special Mixed Drinks:

Modedrinks. Meisterdrinks. Kreationen.

Didaktische Grundsätze:

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

K r e a t i v e s K o c h e n

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen kreative Speisen im Bereich der kalten Küche, der Haute Cuisine und der Pâtisserie selbstständig herstellen können.

Sie sollen sich für kulinarische Trends interessieren und Degustationsmenüs planen und gestalten können.

Im Bereich der Pâtisserie soll er insbesondere Dekors herstellen können.

Lehrstoff:

Gardemanger:

Herstellen von Pasteten, Terrinen und kalten Platten.

Gestalten von Dekorationen, Garnituren, Skulpturen.

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 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 Schülern hergestellten Produkte adäquat präsentiert und verkostet werden.