

RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF

KOCH

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	100 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache	40 - 100
Zweite berufsbezogene Fremdsprache	80
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Warenkunde 3)	80
Speisen- und Menükunde 3) 4)	120
Betriebsorganisation und Touristik 3)	80
Praktische Arbeit 5)	320
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) Speisen- und Menükunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Speisenkunde, Menükunde.
- 5) Praktische Arbeit kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Kochen, Einführung in Servieren.
- 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.

Getränke:

Alkoholfreie Getränke. Alkoholische Getränke.

Genussmittel:

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

Kostformen:

Vollwertige Ernährung. Diätformen. Leichte Vollkost. Rohkost. Vegetarische Kost. Functional food. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

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

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Lebensmittel. Nahrungsmittel. Kostformen.

S p e i s e n - u n d M e n ü k u n d e

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 berufsspezifische Rechenaufgaben lösen 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:

S p e i s e n k u n d e

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.

M e n ü k u n d e

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung. Korrespondierende Getränke.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Kochverfahren. Speisen. Speisenfolge. 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:

Gastgewerbebetrieb:

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 die berufsspezifischen Einrichtungen, Arbeitsgeräte und Maschinen sicher handhaben können und die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Sie sollen die Kochverfahren beherrschen und unter Beachtung der Hygienevorschriften Speisen, Speisenfolgen und Kostformen zubereiten und anrichten können.

Sie sollen das für das Service notwendige Inventar und Zubehör handhaben und unter Beachtung der berufsspezifischen Umgangsformen und der Hygiene Servicearbeiten durchführen können.

Lehrstoff:

K o c h e n

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.

E i n f ü h r u n g i n S e r v i e r e n

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Einrichtungen und Zubehör beim Servieren:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen.

Servierarbeiten:

Mise en place. Büffetservice. Servierorganisation. Arbeiten beim Tisch des Gastes.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

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, jedoch nicht auf die Herstellung, zu legen.

Der Unterrichtsgegenstand „Speisen- 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 Kochverfahren und Arbeitstechniken 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.

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, 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.

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, Geräte 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.

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 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 bzw. 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 hergestellte Produkte adäquat präsentiert und verkostet werden.

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

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

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 Bieren und Speisen. Entwickeln von Menüs mit Bieren.

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.