

**RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF
SYSTEMGASTRONOMIEFACHMANN**

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 - 80
Berufsbezogene Fremdsprache	80 - 120
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	220
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Produktkunde 3)	80
Qualitätsmanagement und Hygiene 3)	120
Betriebsorganisation und Marketing 3)	120
Gästeberatung	80
Praktische Arbeit 4)	180
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	1 080
Freigegegenstände	
Religion 1)	2)
Lebende Fremdsprache 5)	
Deutsch 5)	
Informatik	40
Unverbindliche Übungen	
Bewegung und Sport 5)	
<i>Unverbindliche Übungen - Schulversuch genehmigt mit GZ 17.021/13-II/1/03</i>	
Önologisches Praktikum	40
Barpraktikum	40
Kreatives Kochen	40
Förderunterricht 5)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

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

- 4) Praktische Arbeit kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Kochen, Servieren.
- 5) 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.

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 P r o d u k t 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 Produktpräsentation Bescheid wissen.

Sie sollen die Nahrungsmittel sowie die alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränke unter Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung kennen.

Sie sollen Kenntnisse über Kostformen sowie die Herstellung von Speisen und Speisenfolgen haben und den Speisen die passenden Getränke zuordnen können.

Sie sollen die berufsspezifischen 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:

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Biologische Grundlagen:

Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien.

Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel:

Arten. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Behandlung. Zusammensetzung. Verwendung. Aufbewahrung.

Kostformen:

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

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Konsequenz für Produktpräsentationen.

Getränke:

Qualitätsmerkmale, Verwendung und Aufbewahrung von alkoholfreien Getränken, alkoholischen Getränken und alkaloidhaltigen Getränken.

Kochverfahren:

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

Nationale und internationale Speisen:

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

Convenienceprodukte:

Lagerung. Verarbeitung. Rezepturen.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung. Korrespondierende Getränke.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialbedarfsberechnungen.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Rechtliche Bestimmungen. Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Nationale und internationale Speisen. Fachliches Rechnen.

Q u a l i t ä t s m a n a g e m e n t u n d H y g i e n e

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen über das Qualitätsmanagement Bescheid wissen und insbesondere Kenntnisse der Qualitätssicherung für die Produktion und den Service in der Systemgastronomie haben.

Sie sollen das HACCP-System kennen und über die Abfallwirtschaft Bescheid wissen.

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:

Qualitätsmanagement:

Eigenschaften und Merkmale von Qualität. Normen. Aufbau eines Qualitätssicherungssystems. Qualitätsaudits. Zertifizierungen nach Normen. Erstellen eines Qualitätshandbuchs.

Qualitätssicherung in der Produktion:

Lieferantenbeurteilung. Wareneingangsprüfung. Normen. Planung, Steuerung, Überwachung und Dokumentation der einzelnen Herstellungsstufen.

Qualitätssicherung im Service:

Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems. Implementierung. Methoden und Werkzeuge der Qualitätsverbesserung. Auditierung. Zertifizierung. Qualitätsmotivation und -entlohnung.

Hygiene:

Persönliche Hygiene. Lebensmittelhygiene. Reinigung und Desinfektion. Kontrollsystem und Dokumentation (HACCP-Konzept).

Abfallwirtschaft:

Rechtliche Vorschriften. Müllvermeidung und -verringerung. Mülltrennung. Abfallentsorgung und Recycling.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Qualitätsmanagement.

Hygiene:

HACCP-Konzept.

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

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Betriebsarten und betrieblichen Organisationen der Systemgastronomie kennen sowie über die betriebswirtschaftliche Bedeutung des Controllings Bescheid wissen.

Sie sollen die Bedeutung Österreichs als Tourismus- und Kulturland kennen.

Sie sollen die aktuellen Bedürfnisse verschiedener Gästezielgruppen beschreiben können und über Strategien der Verkaufsförderung und der Evaluation Bescheid wissen.

Sie sollen Kenntnisse zur Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen haben.

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:

Systemgastronomiebetriebe:
Arten. Betriebs- und Vertriebsformen.

Betriebsorganisation:
Organisationsstrukturen, -abläufe und -beziehungen. Bürotechnische Einrichtungen. Betriebliche Informations- und Kommunikationsmedien. Produktionssysteme. Logistik der Lagerhaltung. Controlling.

Tourismus in Österreich:
Bedeutung. Voraussetzung und Bedingungen. Tourismuseinrichtungen. Marketing vor Ort. Trends des Tourismus.

Marketing in der Gastronomie:
Marktforschung. Analysen über Bedürfnisse und Motive von Gästen. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung. Werbung und Werbemedien. Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle.

Gastronomische Veranstaltungen:
Veranstaltungskonzepte. Zielsetzung, Planung und Organisation.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Betriebsorganisation. Marketing in der Gastronomie.

G ä s t e b e r a t u n g

Bildungs- und Lehraufgabe:

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

Lehrstoff:

Verkaufpsychologische Grundlagen:
Bedürfnishierarchien. Kaufmotive. Gästetypen.

Kundengespräche und Telefonverkauf:
Umgangsformen. Kontaktaufnahme. Bedarfsermittlung. Beratung. Präsentation. Ergänzungsverkauf. Verabschiedung.

Behandeln von Sonderfällen:
Beschwerden. Diebstahl. Reklamation.

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 Hygienevorschriften und der berufsspezifischen Umgangsformen wirtschaftlich und rationell arbeiten können.

Sie sollen die Einrichtung, Arbeitsgeräte und Maschinen der Systemgastronomie sicher handhaben und instandhalten sowie die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Sie sollen Speisen und Speisenfolgen sowie Getränke der Systemgastronomie vor- und zubereiten sowie anrichten können.

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

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

Lehrstoff:

K o c h e n

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Küchenbereich:
Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Küchentechnischer Einsatz, Pflege).

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten, Standardisieren und Anrichten von Suppen, Saucen, kalten und warmen Vorspeisen, Eiergerichten, Fischen, Krusten- und Schaltieren, Fleisch, Kalten Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

S e r v i e r e n

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:

Servierregeln. Servierarten. Serviertechniken.

Einrichtung und Zubehör:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen und Tischsitten.

Servierarbeiten:

Mise en place. Büffet- und Restaurantservice. Zubereiten und Servieren von Getränken.

Gastronomische Veranstaltungen:

Planen. Durchführen.

Betriebliche Verrechnung:

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

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

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

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

Im Unterrichtsgegenstand „Ernährungslehre und Produktkunde“ ist das Hauptaugenmerk auf das Erkennen der Angebotsvielfalt, der Marktlage und der fachgemäßen Verwendung zu legen und der enge Zusammenhang mit dem Pflichtgegenstand „Praktische Arbeit“ zu pflegen.

Der Unterrichtsgegenstand „Gästeberatung“ ist mit „Deutsch und Kommunikation“ abzustimmen. Zum Einüben von Gesprächs- und Verhaltensmuster empfiehlt sich, entsprechend soziale Methoden einzusetzen.

In allen Bereichen des Fachunterrichts sind EDV-unterstützte Maßnahmen zur Bewältigung der Aufgaben einzusetzen. Zur Aktualisierung aller Themenbereiche sind Lehrausgänge und 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.

Die Gästeberatung und die 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 insbesondere auf die Hygienemaßnahmen hinzuweisen.

F r e i g e g e n s t a n d

I n f o r m a t i k

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler sollen den Aufbau, die Funktion und die Einsatzmöglichkeiten elektronischer Informationsverarbeitungsanlagen kennen und diese Geräte bedienen können.

Sie sollen Standardsoftware der Berufspraxis einsetzen können und Informationen auf elektronischem Weg beschaffen und weitergeben können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen über die gesellschaftlichen Auswirkungen des Einsatzes der elektronischen Informationsverarbeitung Bescheid wissen.

Lehrstoff:

Informationsverarbeitungssysteme:

Aufbau. Funktion. Einsatzmöglichkeiten. Zusammenwirkung der Komponenten. Betriebssysteme. Bedienung.

Standardsoftware:

Textverarbeitung. Tabellenkalkulation. Grundlegendes über Datenbanken. Grafik und Präsentation. Datenbankanwendungen. Fachspezifische Software.

Informations- und Kommunikationsnetze:

Aufbau von Netzen. Funktionen von Servern in Netzwerken. Informationsbeschaffung über lokale und globale elektronische Netzwerke. Erstellung und Gestaltung von Webseiten.

Organisation und gesellschaftliche Aspekte:

Aufbau- und Ablauforganisation. Datenschutz. Ergonomie. Die Bedeutung der EDV im Beruf und in der Gesellschaft.

Didaktische Grundsätze:

Die Grundlagen der Datenverarbeitung sind nur insoweit zu behandeln, wie dies für das Verständnis der Arbeitsweise eines Datenverarbeitungssystems und für den weiteren Unterricht unbedingt erforderlich ist.

Datensicherung und Fehlerkontrollen sind laufend durchzuführen.

Der komplexe Bereich neuer Technologien und neuer Techniken bedarf auch adäquater kooperativer Arbeits- und Unterrichtsformen.

Die Blockung von Unterrichtsstunden ist zweckmäßig.

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 den Pflichtgegenständen „Ernährungslehre und Produktkunde“ sowie „Praktische Arbeit“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

Demonstrationen von Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern.

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 Besuch des Unterrichtsgegenstandes erfordert qualifizierte Eingangsvoraussetzungen im getränkekundlichen Bereich.

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

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.