

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		A day at a hotel	Unit 11, Page 46
		Shopping - working clothes	Unit 12, Page 52
		Family	Unit 13, Page 54
		Cafes	Unit 14, Page 58
		Front office	Unit 15, Page 60
		Hotel facilities	Unit 16, Page 66
		In the kitchen	Unit 17, Page 72
		In the restaurant	Unit 18, Page 77

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Répétition - Salutations et phrases de politesse Répétition - Les articles Répétition - Le petit-déjeuner, vocabulaire Répétition - La carte: les potages Répétition - Les plats principaux, les desserts Le plan d' hôtel Le personnel hotelier Le personnel de restaurant Le personnel de cuisine Être Ustensiles de cuisine Ustensiles et objects pour le service Avoir Conversation Dialogues, exercices La carte du restaurant au château, vocabulaire Modes de préparation Description des plats Composition des menus Jeux de rôle Conversation Répétition - les nombres de 0 à 20 L' addition Recettes faciles - Rép. Vocabulaire Les crêpes Ratatouille	

Betriebsmanagement und Touristik

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Organisationsformen im Gastgewerbe Europäisches System - Organisation eines Großbetriebes</p> <p>Beherbergungsabteilung Rezeption - Personal, Aufgaben, Organisation Betriebliche Kommunikationsmedien Meldegesetz Halle - Personal, Aufgaben, Organisation Etagé - Personal, Aufgaben, Organisation Gästezimmer, Aufenthaltsräume und Verkehrswege, Gesellschafts- und Freizeiträume Wäscherei - Organisation, Personal, Aufgaben</p> <p>Verpflegungsabteilung Küchenpersonal - Organisation, Aufgaben Küchenarten Küchenplanung Wirtschaftliches Arbeiten in der Küche Abwasch Servierpersonal - Organisation, Aufgaben Serviersysteme Office - Arten, Aufgaben Verpflegungsräume, Sozialräume Einkauf und Lagerverwaltung - Organisation Personal und Aufgaben Lagerarten, HACCP - Hinweis auf Allergeninformationsverordnung Berufs- und kulinarische Vereinigungen Maßnahmen zur Unfall- und Brandverhütung - Hinweis</p> <p>Verwaltungsabteilung - Organisation, Aufgaben Kaufmännische Abteilung Hilfsabteilungen und Nebenbetriebe</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Controlling

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Kommunikation</p> <p>Elemente und Aufgaben der verbalen und nonverbalen Kommunikation</p> <p>Schriftliche Kommunikation</p> <p>Erstellen von Notizen und Auszügen</p> <p>Abfassen einfacher Schriftstücke</p> <p>Sammeln und Sichten von Informationen</p> <p>Rechtschreibung</p> <p>Erweiterung des Grundwortschatzes</p> <p>Festigung des Fachwortschatzes</p> <p>Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler</p> <p>Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken</p> <p>Mündliche Kommunikation</p> <p>Einfache Reden und Einzelgespräche</p> <p>Formulieren von Beschreibungen und Sachverhalten</p> <p>Kommunikationsnormen beim Telefonieren</p> <p>Rechtschreibung</p> <p>Erweiterung des Grundwortschatzes</p> <p>Festigung des Fachwortschatzes</p> <p>Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler</p> <p>Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen</p> <p>Höflichkeitsformen</p> <p>Mitteilungs- und Fragetechniken</p> <p>Interpretation von Informationen</p> <p>Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen</p>	

Fett gedruckt

Normal gedruckt

Kernstoff

Erweiterungsstoff

Ernährungslehre und Warenkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Rechtliche Bestimmungen Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Allergeninformationsverordnung Zusatzstoffe, Schadstoffe und Rückstände in den Nahrungsmitteln Hygienebestimmungen - Salmonellen</p> <p>Pflanzliche Nahrungsmittel Gemüse - Arten, Bedeutung, Qualität, Lagerung Kartoffel Pilze - Arten, Bedeutung, Behandlung, Konservierung Pflanzliche Fette - Arten, Bedeutung</p> <p>Tierische Nahrungsmittel Das Fleisch - Arten, Zusammensetzung Schlachtung und Reifung von Schlachtfleisch Fleischstempelung Innereien Geflügel - Arten und Bedeutung Das Ei - Zusammensetzung und Bedeutung Wild und Wildgeflügel - Arten und Bedeutung</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - pflanzliche und tierische Nahrungsmittel

Getränkkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Wein Geschichte des Weinbaues Voraussetzungen für den Weinbau Traube - Beere - Inhaltsstoffe Weinherstellung - Hinweis auf Allergeninformationsverordnung Wein - Qualitätsstufen Wein - Fachausdrücke Wein - Beschreibung Rebsorten in Österreich Weinfehler - Weinkrankheiten Wein - Lagerung Weinland Österreich Weinbauregionen - Weinbaugebiete Weinbau im Weinland (NÖ, BGLD) Weinbau in der Steiermark Weinbau in Wien Weinbau im Bergland Herkunftsbezeichnungen für den österreichischen Wein Weinschreibweise in Menükarten	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Österreichischer Wein, Bestimmungen des Mostgewichtes nach KMW und Oechsle

Praktischer Unterricht Kochen

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften Umweltgerechte Reststoffverwertung</p> <p>Geräte, Maschinen, Werkzeug, Küchengeschirr - Handhabung und Pflege</p> <p>Grundkenntnisse der Warenübernahme, Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Kalte Vorspeisen - klassisch und neuzeitlich</p> <p>Warme Vorspeisen - klassisch und neuzeitlich</p> <p>Massen</p> <p>Teige</p> <p>Weißer und brauner Saucen und deren Ableitungen</p> <p>Vorbereitung und Herstellung der Gerichte vom Schwein - mit passenden Beilagen Rind - mit passenden Beilagen</p> <p>Verarbeitung aller Arten von Faschiertem</p>	

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Österreich in der Völkergemeinschaft	
	2	Internationale Beziehungen	
	3	Österreich in der EU	
	4	Internationale Organisationen	
	5	Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates	
	6	Politisches System Österreichs	
	7	Wesen und Sinn der Politik	
	8	Politische Gemeinschaften	
	9	Elemente des Staates	
	10	Aufgaben des Staates	
	11	Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung	
	12	Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung	
	13	Staatsformen	
	14	Regierungsformen	
	15	Neutralität	
	16	Umfassende Landesverteidigung	
	17	Umfassende Landesverteidigung	
	18	Grund- und Freiheitsrechte	
	19	Grund- und Freiheitsrechte	
	20	Staatsbürgerschaft - Erlangung	
	21	Staatsbürgerschaft - Verlust	
	22	Rechte und Pflichten der Staatsbürger und der Staatsbewohner	
	23	Der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer	
	24	Optional: Wählen mit 16	

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Sparen und Geldanlage - Sparformen	
	2	Zinsformeln und Ableitungen - KEST	
	3	Einfache Zinsrechnungen	
	4	Zinsrechnungen mit KEST	
	5	Ertragsvergleiche	
	6	Der Kredit - Arten und Sicherung	
	7	Kreditkosten	
	8	Berechnung der Kreditkosten	
	9	Kreditkostenvergleich	
	10	Kreditkostenvergleich	
	11	Ratengeschäft - Allgemeines lt. KSCHG	
	12	Berechnung der Monatsraten	
	13	Berechnung des Jahreszinsfußes	
	14	Vergleich mit anderen Finanzierungsarten	
	15	Leasing - Arten	
	16	Berechnung der Kosten	
	17	Berechnung der Kosten	
	18	Vergleich mit anderen Finanzierungsarten	
	19	Kostenvergleiche	
	20	Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung - Aufgaben	
	21	Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht, Belege	
	22	Grundzüge der Buchführung - Bestandsaufnahme	
	23	Inventarium	
	24	Mindestaufzeichnungen - Kassenaufzeichnungen	
	25	Kassenaufzeichnungen	
	26	Wareneingangsbuch	
	27	Übungsbeispiele	
	28	Anlagenabschreibung - Grundbegriffe der AfA	
	29	Anlagenverzeichnis	
	30	Übungsbeispiele	
	31	Schularbeit	
	32	Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Kredit, Leasing, Ratengeschäft

Praktischer Unterricht Servieren

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften</p> <p>Serviersysteme</p> <p>Verkaufshilfen im Restaurant, Display- Präsentation Gestaltung von verkaufsfördernden Maßnahmen</p> <p>Das Wiener Kaffeehaus, italienische Kaffeearten, Spezialcafés</p> <p>Flaschenweinservice</p> <p>Service von Schaumweinen</p> <p>Aperitif - Digestif, Service von Wermouth</p> <p>Korrespondierende Getränke</p> <p>Gästeberatung bei Speisen und Getränke</p> <p>Temperatur bei Getränken</p> <p>Plattenservice</p> <p>Bonieren und Ausstellen einer Rechnung EDV- unterstützte Abrechnungssysteme</p> <p>Service zu besonderen Anlässen</p> <p>Inventarkontrolle und Pflege</p>	

Speisen- und Menükunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Weißer und brauner Grundsaucen mit Ableitungen *</p> <p>Kalte Vorspeisen - Arten, Herstellung, Anrichten *</p> <p>Warme Vorspeisen - Arten, Herstellung, Anrichten *</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Rind</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Schwein</p> <p>Regionale, nationale und internationale Gerichte vom Rind und Schwein mit erweitertem Beilagenangebot *</p> <p>Herstellen von Garnituren der Traditionellen österreichischen und internationalen Küche für Rind und Schwein *</p> <p>Grundteige und ihre Verwendung (Blätter-, Plunder-, Germ-, Mürb-, Brand-, Nudel- und Backteige) *</p> <p>Massen - Biskuit-, Sand-, Öl- und Windmassen *</p> <p>Fachliches Rechnen Nährstoff- und Nährwertberechnungen Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen Materialberechnungen Schwerpunkt: Verlustberechnungen</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - zusätzliches Speisenangebot in den Menüfolgen, fachliches Rechnen