

# Berufsbezogenes Englisch

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Front office	Unit 5, Page 60
		Hotel facilities	Unit 16, Page 66
		In the kitchen	Unit 17, Page 72
		In the restaurant	Unit 18, Page 77
		Dealing with complaints	Unit 19, Page 82
		In the bar	Unit 20, Page 84
		Sightseeing in Austria	Unit 21, Page 88
		Hotels in Austria	Unit 22, Page 94
		brunch	Unit 23, Page 100

# Berufsbezogenes Französisch

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Répétition - Salutations Répétition - Les articles Répétition - Le petit déjeuner Répétition - Exercices de prononciation Répétition - La carte Répétition - Description des plats Répétition - Le personnel hôtelier, être Répétition - Ustensiles de cuisine, avoir La carte La carte du jour Modes de préparation Description des plats Composition des plats Les nombres de 1 à 20 Les nombres de 21 à 69 Exercices Les jours de la semaine, le rendez-vous L'heure Les nombres à partir de 69 Crêpes aux bananes Les recettes Création d'une carte Exercices Conversation	

# Betriebsorganisation und Tourismus

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p><b>Organisationsformen im Gastgewerbe</b> Europäisches System - Organisation eines Großbetriebes</p> <p><b>Beherbergungsabteilung</b> 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><b>Verpflegungsabteilung</b> Servierpersonal - Organisation, Aufgaben Serviersysteme Office - Arten, Aufgaben Verpflegungsräume, Sozialräume Küchenpersonal - Organisation, Aufgaben Küchenarten, Abwasch Einkauf und Lagerverwaltung - Organisation Personal und Aufgaben Lagerarten HACCP - Hinweis auf Allergeninformationsverordnung Berufs- und kulinarische Vereinigungen Maßnahmen zur Unfall- und Brandverhütung</p> <p><b>Verwaltungsabteilung</b> - Organisation, Aufgaben Kaufmännische Abteilung Hauptabteilungen und Nebenbetriebe Organisation von Mittel- und Kleinbetrieben Controlling im Gastgewerbe</p> <p><b>Organisation von Veranstaltungen</b> Inside Catering - Voraussetzungen Veranstaltungsarten - Organisation Outside Catering</p> <p><b>Überregionale Tourismuseinrichtungen</b> Tourismusorganisationen auf Bundesebene Tourismusverbände - Regionen</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Controlling

# Deutsch und Kommunikation

## Lehrstoffverteilung

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

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

**Fett gedruckt**

Normal gedruckt

**Kernstoff**

Erweiterungsstoff

# Einführung Servieren

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Trage- und Servierübungen	
		Frühstück - Frühstücksbuffet	
		Einfache Menügedecke	
		Das Wiener Kaffeehaus	
		Tragen von Kaffeehaustabletts	
		Vorlegen mit einer Hand	
		Anrichten mit beiden Händen	
		Korrespondierende Getränke	
		Weinempfehlung	
		Flaschenweinservice	
		Buffetarten - Buffetformen	
		Aperitifbuffet	

# Ernährungslehre und Warenkunde

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p><b>Rechtliche Bestimmungen</b>            Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung            Allergeninformationsverordnung            Schadstoffe und Rückstände in den Nahrungsmitteln            Hygienebestimmungen - Salmonellen</p> <p><b>Pflanzliche Nahrungsmittel</b>            Getreide - Arten, Inhalt, Produkte, Bedeutung für die Ernährung            Brot - Herstellung und Sorten            Obst - Einheimisches Obst - Arten, Inhalt, Bedeutung            Obst - Ausländisches Obst - Arten, Inhalt, Bedeutung            Obstkonservierung</p> <p><b>Tierische Nahrungsmittel</b>            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            Fische - Süßwasserfische und Meeresfische            Qualitätsmerkmale, Bedeutung für die Ernährung            Krusten- und Schalentiere            Behandlung und Bedeutung für die Ernährung            Milch - Zusammensetzung, Bedeutung, Handelssorten, Behandlung            Butter - Herstellung, Qualität, Bedeutung für die Ernährung            Käse - Herstellung, Sorten, Behandlung, Bedeutung für die Ernährung</p> <p><b>Alkoholische Getränke</b>            Bier - Herstellung, Arten, Sorten, Bierpflege            Wein - Anbau, Rebsorten, Herstellung            Österreichische Weine</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - pflanzliche und tierische Nahrungsmittel, alkoholische Getränke

# Praktischer Unterricht Kochen

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften Umweltgerechte Reststoffverwertung</p> <p>Grundkenntnisse der Warenübernahme Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Weißer und brauner Saucen und deren Ableitungen</p> <p>Kalte Vorspeisen der klassischen und neuzeitlichen Küche zeitgemäß hergestellt</p> <p>Beilagen der regionalen, nationalen und internationalen Küche</p> <p>Zubereitung von Schlachtfleisch und Berücksichtigung der Grundgarmachungsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereitung und Herstellung der Gerichte vom Schwein, mit passenden Beilagen</li> <li>• Vorbereitung und Herstellung der Gerichte vom Rind, mit passenden Beilagen</li> <li>• Vorbereitung und Herstellung der Gerichte vom Kalb, mit passenden Beilagen</li> </ul> <p>Verarbeitung von Innereien und Faschiertem aus Schwein, Rind, Kalb unter Berücksichtigung der gesetzlichen Auflagen</p> <p>Vor- und Zubereitung von Hausgeflügel unter Berücksichtigung der Lebensmittelhygiene</p> <p>Warme Süßspeisen der österreichischen Küche Zubereiten und Anrichten von kalten Süßspeisen Herstellung einer einfachen Menüfolge</p>	

# Politische Bildung

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Leasing - Arten	
	2	Berechnung der Kosten	
	3	Berechnung der Kosten	
	4	Vergleich mit anderen Finanzierungsarten	
	5	Kostenvergleiche	
	6	Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung - Aufgaben	
	7	Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht	
	8	Formvorschriften - Belege	
	9	Grundzüge der Buchführung - Bestandsaufnahme	
	10	Inventarium	
	11	Mindestaufzeichnungen - Kassenaufzeichnungen	
	12	Kassenaufzeichnungen	
	13	Wareneingangsbuch	
	14	Übungsbeispiele	
	15	Anlagenabschreibung - Grundbegriffe der AfA	
	16	Anlagenverzeichnis	
	17	Übungsbeispiele	
	18	Grundbegriffe der Erfolgsverrechnung - Aufwände - Erträge	
	19	Gewinn - Verlust	
	20	Gewinnermittlung durch Einnahmen- Ausgaben- Rechnung	
	21	Gewinnermittlung durch Betriebsvermögensvergleich	
	22	Erfolgsverrechnung für bfp. Betriebe exemplarisch dargestellt - Bilanz	
	23	Kontenrahmen - Kontenplan	
	24	Buchungsvorgänge	
	25	Verbuchung einfacher Geschäftsfälle	
	26	Verbuchung von Geschäftsfällen mit Umsatzsteuer	
	27	Übungsbeispiele	
	28	Abschlussvorgang	
	29	Gewinnermittlung	
	30	Gewinnermittlung	
	31	Kostenrechnung - Kosten und Kostenarten	
	32	Ermittlung der Kosten - BÜB	
	33	Übungsbeispiele	
	34	Kostenstellenrechnung	
	35	Ermittlung des Nettorohaufschlages	
	36	Übungsbeispiele	
	37	1. Schularbeit	
	38	Richtigstellung der SA	
	39	2. Schularbeit	
	40	Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Fremdfinanzierung Leasing

# Speisen- und Menükunde

## Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ KOC	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>Fleischspeisen der regionalen, nationalen und internationalen Gerichte mit erweitertem Beilagenangebot *</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Rind, Kalb, Schwein, Geflügel und Kaninchen</p> <p>Herstellen von Garnituren der traditionellen österreichischen und internationalen Küche *</p> <p>Grundteige und ihre Verwendung (Blätter-, Plunder-, Germ-, Müb-, Brand-, Nudel- und Backteige) *</p> <p>Massen - Biskuit-, Sand-, Öl- und Windmassen *</p> <p>Kalte Cremes und Puddings *</p> <p>Mousses und Sulzen *</p> <p><b>Fachliches Rechnen</b> Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen Materialberechnungen Schwerpunkt: Verlustberechnungen</p> <p><b>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</b></p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - zusätzliches Speisenangebot in den Menüfolgen, fachliches Rechnen

# Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

## Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ____ KOC	Schuljahr:	Lehrer:
--------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<b>Der Vertrag</b>	
	1	Rechtliche Grundlagen	
	2	Der Kaufvertrag - Formen, Ablauf	
	3	Unregelmäßigkeiten beim Kaufvertrag	
	4	Gestaltung von Briefen mit Vordruck nach Ö-NORM	
		<b>Schriftverkehr</b>	
	5	Schriftliche Reklamationen	
	6	Lieferverzug - Annahmeverzug	
	7	Zahlungsverzug	
	8	Außergerichtliches und gerichtliches Mahnverfahren	
		<b>Versicherung</b>	
	9	Versicherungsvertrag - Arten	
	10	Personen-, Sach- und Vermögensversicherungen	
	11	Schriftverkehr - Brief an die Versicherung	
	12	Werkvertrag - Arbeitsvertrag	
	13	Wohnraum - Arten, Beschaffung, Finanzierung	
	14	Konsumentenschutzgesetz	
	15	Produkthaftung	
	16	Normen in der EU	
		<b>Betriebswirtschaft</b>	
	17	Betrieb und Unternehmen	
	18	Unternehmensgründung - Voraussetzung	
	19	Unternehmensformen	
	20	Unternehmensformen	
	21	Zusammenschluss und Auflösung von Unternehmen	
	22	Gewerblicher Rechtsschutz	
	23	Schularbeit	
	24	Richtigstellung der SA	