

IBA - 4 jährig
Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
Lehrstoffverteilung, 3 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Hotel staff	Unit 10
		A day at a hotel	Unit 11
		Shopping - working clothes	Unit 12
		Family	Unit 13
		Cafes	Unit 14
		Front office	Unit 15
		Hotel facilities	Unit 16

IBA - 4 jährig

Berufsbezogene Fremdsprache Französisch

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Répétition – Salutations	
	2	Répétition – les articles	
	3	Répétition – le petit déjeuner	
	4	Répétition les nombres et les quantités	
	5	Répétition – le menu	
	6	Répétition - les potages	
	7	Répétition - les plats principaux	
	8	Répétition - les desserts	
	9	Le plan d'hôtel	
	10	Le personnel hôtelier	
	11	Le personnel de cuisine	
	12	Être	
	13	Les ustensiles de cuisine	
	14	Avoir	
	15	Exercices	
	16	La carte du restaurant au château	
	17	Les modes de préparation	
	18	Description des plats	
	19	Composition des menus	
	20	Conversation – exercices	
	21	Répétition – les nombres de 1-20	
	22	L'addition	
	23	Recettes faciles - rép. Vocabulaire	
	24	Les crêpes Ratatouille	

IBA- 4 jährig
 Betriebsorganisation und Tourismus
 Lehrstoffverteilung, 3 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Organisationsformen im Gastgewerbe Europäisches System - Organisation eines Großbetriebes</p> <p>Beherbergungsabteilung Rezeption - Personal, Aufgaben, Organisation Betriebliche Kommunikationsmedien Meldegesezt Halle - Personal, Aufgaben, Organisation Etage - Personal, Aufgaben, Organisation Gästezimmer, Aufenthaltsräume und Verkehrswege, Gesellschafts- und Freizeiträume Wäscherei - Organisation, Personal, Aufgaben</p> <p>Verpflegungsabteilung Servierpersonal - Organisation, Aufgaben Serviersysteme Office - Arten, Aufgaben Verpflegungsräume, Sozialräume Küchenpersonal - Organisation, Aufgaben Küchenarten, Abwasch Einkauf und Lagerverwaltung - Organisation Personal und Aufgaben Lagerarten, HACCP, Gesundheitsnachweis Berufs- und kulinarische Vereinigungen Maßnahmen zur Unfall- und Brandverhütung</p> <p>Verwaltungsabteilung Organisation, Aufgaben Kaufmännische Abteilung Hauptabteilungen und Nebenbetriebe</p> <p>Verkehrseinrichtungen Transitland Österreich Straßenverkehr - Maut-, Pass- und Weinstraßen Bahnverkehr - österreichisches Streckennetz Serviceangebote der ÖBB Sonstige Betriebszweige der ÖBB Flugverkehr Schiffsverkehr</p>	

IBA-

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

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

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

Einführung Servieren

IBA (4-jährig) - 2UE/WO

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Trage- und Servierübungen	
		Suppenservice	
		Frühstück - Frühstücksbuffet	
		Einfache Menügedecke	
		Das Wiener Kaffeehaus	
		Tragen von Kaffeehaustablets	
		Serviermethoden - Servierarten	
		Vorlegen mit einer Hand	
		Anrichten mit beiden Händen	

IBA- Ernährungslehre und Warenkunde Lehrstoffverteilung 2 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Rechtliche Bestimmungen Zusatzstoffe, Schadstoffe und Rückstände in den Nahrungsmitteln Hygienebestimmungen - Salmonellen Allergeninformationsverordnung</p> <p>Pflanzliche Nahrungsmittel Gemüse - Arten, Bedeutung, Qualität, Lagerung Kartoffel Pilze - Arten, Bedeutung, Behandlung, Konservierung</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>	

IBA

Praktischer Unterricht Kochen

Lehrstoffverteilung

I Klasse 2. ___ K	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Geräte, Maschinen, Werkzeug, Küchengeschirr - Handhabung und Pflege</p> <p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften</p> <p>Umweltgerechte Reststoffverwertung</p> <p>Grundkenntnisse der Warenübernahme, Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Kalte Vorspeisen - klassisch und neuzeitlich</p> <p>Warme Vorspeisen - klassisch und neuzeitlich</p> <p>Vorspeisenbuffet (Einfache kalte und warme Vorspeisen)</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 und Innereien</p> <p>Massen</p> <p>Teige</p>	

IBA
 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	Regierungsformen	
	16	Neutralität	

IBA

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung, 5 UE/Woche

Klasse 2. ___ KOC	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	Ratengeschäft - Allgemeines lt. KSchG	
	11	Berechnung der Monatsraten	
	12	Berechnung des Jahreszinsfußes	
	13	Vergleich mit anderen Finanzierungsarten	
	14	Leasing - Arten	
	15	Berechnung der Kosten	
	16	Vergleich mit anderen Finanzierungsarten	
	17	Kostenvergleiche	
	18	Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung - Aufgaben	
	19	Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht, Belege	
	20	Schularbeit	
	21	Richtigstellung der SA	
	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	Werteaufbau - Inventur	
	32	Inventarium	
	33	Bilanz	
	34	Kontorahmen - Kontenplan	
	35	Buchungsvorgänge	
	36	Verbuchen einfacher Geschäftsfälle	
	37	Buchungen mit Umsatzsteuer	
	38	Errichten und Eröffnen der Konten im Hauptbuch	
	39	Schularbeit	
	40	Richtigstellung der SA	

IBA

Speisen- und Menükunde

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

IBA 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>Aufteilung und Verarbeitung von Rind</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Schwein</p> <p>Regionale, nationale und internationale Gerichte vom Rind (ohne Englischen) 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>	