

IBA

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche



Klasse 2. ____ RES	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

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

Klasse 2. ____ RES	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 restaurant	
	12	Être	
	13	Les ustensiles et objects pour le service	
	14	Avoir	
	15	Dialogues	
	16	Exercices	
	17	La carte du restaurant au château - vocabulaire	
	18	Les modes de préparation	
	19	Description des plats	
	20	Composition des menus	
	21	Conversation – exercices	
	22	Répétition – les nombres de 0 à 20	
	23	L'addition	
	24	Jeux de rôle	

Betriebsorganisation und Tourismus

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

Klasse 2. ___ RES		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 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. ___ RES	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 Kochen

IBA (4-jährig)

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ____ RES/RES S8	Schuljahr:	Lehrer:
---------------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Clubsandwich Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, HACCP	
	2	Einfache Kalte Vorspeisen Putenschinken, Garnelen, Melone,...	
	3	Regionale Suppen z.B. Wiener Erdäpfelsuppe	
	4	Warme Vorspeisen Teil1 - Fingerfood Gratin von Gemüse,....	
	5	Warme Vorspeisen Teil2 - Fingerfood Reisgerichte	
	6	Warme Vorspeisen Teil3 - Fingerfood Teigwaren,....	
	7	Warme Süßspeisen Palatschinken gefüllt mit Marmelade, Früchte im Backteig	
	8	Anrichten von Speiseeis Hygienerichtlinien, Eisbecher,...	

IBA- Ernährungslehre und Warenkunde Lehrstoffverteilung 2 UE/Woche

Klasse 2. ___ RES	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>	

Getränke- und Menükunde

IBA (4-jährig) - 3UE/WO

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Getränk Kunde</p> <p>Geschichte des Weinbaues Voraussetzungen für den Weinbau Traube - Beere - Inhaltsstoffe Weinherstellung * Wein - Qualitätsstufen Wein - Fachausdrücke Wein - Beschreibung Rebsorten in Österreich Weinfehler - Weinkrankheiten Wein - Lagerung Weinland Österreich Weinbauregionen - Weinbaugebiete Weinbau im Weinland (NÖ, BGLD, Wien) Weinbau im Steirerland Weinbau im Bergland Herkunftsbezeichnungen für den österreichischen Wein Weinschreibweise in Menükarten</p> <p>Speisenkunde *</p> <p>Kalte Vorspeisen - inkl. Pasteten, Terrinen, Galantinen und Parfaits Suppen Warme Vorspeisen Fische Krusten- und Schalentiere Sättigungs- und Vitaminbeilagen</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

IBA

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ RES	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. ___ RES	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	Wertaufbau - Inventur	
	32	Inventarium	
	33	Bilanz	
	34	Kontorahmen - Kontenplan	
	35	Buchungsvorgänge	
	36	Verbuchen einfacher <i>Geschäftsfälle</i>	
	37	Buchungen mit Umsatzsteuer	
	38	Errichten und Eröffnen der Konten im Hauptbuch	
	39	Schularbeit	
	40	Richtigstellung der SA	

Praktischer Unterricht Servieren

IBA (4-jährig) - 10UE/WO

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften</p> <p>Serviersysteme</p> <p>Verkaufshilfen im Restaurant, Display-Präsentationen Gestaltung von verkaufsfördernden Maßnahmen</p> <p>Das Wiener Kaffeehaus, italienische Kaffeearten, Spezialcafes</p> <p>Flaschenweinservice</p> <p>Service von Schaumwein</p> <p>Aperitif - Digestif</p> <p>Korrespondierende Getränke</p> <p>Gästeberatung bei Speisen und Getränke</p> <p>Temperatur der Getränke</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>	