

# Berufsbezogenes Englisch

## Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ RES	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. ___ RES	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 - Le plan d` hotel Répétition - Ustensiles de service, avoir Dialogues La carte La carte Modes de préparation Description des plats Composition des menus Exercices Les nombres de 1 à 20 Les nombres de 21 à 69 Exercices L` addition s. v. p. Les jours de la semaine Le rendez-vous L` heure Exercices Les nombres à partir de 69 Conversation au restaurant L` addition Exercices de compréhension Exercices Conversation Expliquer la carte Conclusion	

# Betriebsorganisation und Tourismus

## Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ RES	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, Gesundheitsnachweis 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. ___ RES	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><b>Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler</b></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 Kochen

## 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,...	

# Ernährungslehre und Warenkunde

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p><b>Rechtliche Bestimmungen</b>            Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung            Schadstoffe und Rückstände in den Nahrungsmitteln            Hygienebestimmungen - Salmonellen</p> <p><b>Tierische Nahrungsmittel</b>            Fische - Süßwasserfische und Meeresfische            Qualitätsmerkmale, Bedeutung für die Ernährung            Krusten- und Schalentiere            Behandlung und Bedeutung für die Ernährung            Fischdauerwaren, Kaviar            Das Fleisch - Bedeutung für die Ernährung            Fleischuntersuchungen            Rind - Aufteilung und Verwendung            Kalb - Aufteilung und Verwendung            Schwein - Aufteilung und Verwendung            Wurst und Räucherwaren            Das Schaf            Wild- und Wildgeflügel            Hausgeflügel            Innereien            Das Ei - Zusammensetzung und Bedeutung            Eigenschaften, Einkauf, Klassen, Lagerung            Milch - und Milchprodukte            Käse - Herstellung, Sorten, Behandlung            Bedeutung für die Ernährung</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - pflanzliche und tierische Nahrungsmittel

# Getränke- und Menükunde

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p><b>Getränkekunde</b>            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)            Weinbau in der Steiermark            Weinbau in Wien            Weinbau im Bergland            Herkunftsbezeichnungen für den österreichischen Wein            Weinschreibweise in Menükarten</p> <p><b>Speisenkunde</b>            Kalte Vorspeisen - inkl. Pasteten, Terrinen, Galantinen und Parfaits            Suppen            Warme Vorspeisen            Fische            Krusten- und Schalentiere            Sättigungs- und Vitaminbeilagen            Speisen vom Rind            Speisen vom Kalb            Speisen vom Schwein            Speisen vom Lamm            Speisen vom Wild            Speisen vom Geflügel            Warme Süßspeisen            Kalte Süßspeisen            Eisdessert            Käse</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Wein, Menüerstellung, fachliches Rechnen

# 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	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. ___ RES	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

# Praktischer Unterricht Servieren

## Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Decken einer Festtafel	
		Verkaufshilfen im Restaurant, Display-Präsentationen Gestaltung von verkaufsfördernden Maßnahmen	
		Flaschenweinservice - Schaumwein Temperatur der Getränke	
		Aperitif - Digestif	
		Service von Wermouth	
		Korrespondierende Getränke - Gästeberatung	
		Bonieren und Ausstellen einer Rechnung EDV - unterstützte Abrechnungssysteme	
		Service zu besonderen Anlässen	
		Das Buffet - Arten und Formen	
		Das Aperitifbuffet	
		Service von Spezialgerichten	
		Service von Wildspezialitäten	
		Gastronomische Veranstaltungen	
		Das Bankettservice	
		Platzieren von Gästen	
		Zubereitung von Spezialcafés	
		Gästeberatung und Animation Behandlung von Anliegen und Reklamationen	
		Fonduespezialitäten	

# Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

## Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ____ RES	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	