

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Introducing	
	2	In the kitchen - basics, food groups	
	3	Cooking terms - preparing dishes	
	4	Describing food	
	5	In the restaurant - dinner menu	
	6	Taking dinner orders - dialogues	
	7	International dishes	
	8	Paying the bill	
	9	Dealing with complaints	
	10	Phrases and dialogues	
	11	In the bar - bar tools	
	12	How to prepare cocktails	
	13	Sightseeing in Austria	
	14	Sprt facilities	
	15	Planning round trips	
	16	Tickets for transportation	
	17	Hotels in Austria	
	18	Different hotel offers	
	19	Giving information about hotel facilities	
	20	Explanation of symbols	
	21	Restaurant menus and wine lists	
	22	Brunch - Brunch utensils	
	23	Brunch buffet	
	24	Dinner	
	25	Writing dinner menus	
	26	Which wine goes well with ...?	
	27	Austrian specialities	
	28	Dialogues at the restaurant	
	29	Explaining Austrian dishes	
	30	Writing an Austrian snack menu	
	31	Writing a dinner menu with Austrian wines	
	32	Travelling	
	33	At the station	
	34	Buying a train ticket	
	35	At the airport	
	36	Checking in at the airport	
	37	A plane trip	
	38	Shuttle service	
	39	Public transportation	
	40	Résumé	

Betriebsorganisation und Marketing

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ SYS	5UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	--------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Bürotechnische Einrichtungen:	
		Computeranlagen und ihre Verwendungsmöglichkeiten	
		Hardware - Software - Internet	
		Weitere technische Hilfsmittel	
		Betriebliche Informationsmedien:	
		Innerbetriebliche Informationsabläufe	
		Innerbetriebliche Informationsabläufe	
		Betriebliche Kommunikationsmedien:	
		Innerbetriebliche Kommunikationsabläufe	
		Innerbetriebliche Kommunikationsabläufe	
		Betriebsorganisation	
		Amerikanisches und europäisches System	
		Organisationsstrukturen, -abläufe und -beziehungen	
		Interne und externe Betriebsorganisation	
		Produktionssysteme	
		Küchenorganisation	
		Ziele	
		Einflussgrößen	
		Grundkenntnisse betrieblicher Warenwirtschaftssysteme	
		Personaleinsatz im Lager	
		Warenbeschaffung und Einkauf	
		Einkaufsstrategien und Einkaufsteuerung	
		Arten von Lagern	
		Lagerbedingungen	
		Kontrollsysteme für Lagerbestände	
		Inventur	
		Controlling:	
		Kontrolle und Abrechnung	
		Abrechnungssysteme	
		Kassa - Systeme	
		Kontrolle durch die Behörden	
		Gastronomische Veranstaltungen:	
		Inside Catering	
		Outside Catering	
		Veranstaltungskonzepte	
		Zielsetzung - Planung	
		Organisation und Ausführung	
		Tourismus in Österreich	
		Tourismuseinrichtungen	
		Tourismuseinrichtungen	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben: Betriebsorganisation

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. __ SYS	4 UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
------------------	---------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Kommunikation	
		Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation	
		Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation	
		Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation	
		Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation	
		Schriftliche Kommunikation	
		Erstellen von Berichten	
		Erstellen von Berichten	
		Erstellen von Notizen und Auszügen	
		Erstellen von Notizen und Auszügen	
		Strukturieren und Abfassen komplizierter Schriftstücke	
		Strukturieren und Abfassen komplizierter Schriftstücke	
		Strukturieren und Abfassen komplizierter Schriftstücke	
		Gespräche mit Kunden	
		Einfache Telefonate mit Kunden - Allgemein (siehe auch GB 2.Klasse)	
		Bedarfsermittlung	
		Bedarfsermittlung	
		Auftragsannahme	
		Auftragsannahme	
		Phasen eines facheinschlägigen Beratungsgespräches	
		Phasen eines facheinschlägigen Beratungsgespräches	
		Phasen eines facheinschlägigen Beratungsgespräches	
		Mündliche Kommunikation	
		Anspruchsvolle Reden und Einzelgespräche	
		Anspruchsvolle Reden und Einzelgespräche	
		Einfache Gruppengespräche	
		Einfache Gruppengespräche	
		Argumentation und Präsentation	
		Argumentation und Präsentation	
		Rechtschreibung	
		Erweiterung des Fachwortschatzes	
		Erweiterung des Fachwortschatzes	
		Erweiterung des Fachwortschatzes	
		Festigung des Fremdwortschatzes	
		Festigung des Fremdwortschatzes	
		Festigung des Fremdwortschatzes	
		Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken	

Lehrstoff für Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten:
Kreatives Schreiben - Behandlung von berufsrelevanten Themen
(Quellenstudium, Konzeption und Ausarbeitung)

Ernährungslehre und Produktkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ SYS	3UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	--------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Pflanzliche Nahrungsmittel *- Arten, Eigenschaften, Qualität, ...	
		Gemüse und Kartoffeln	
		Einheimisches / Ausländisches Obst	
		Getreide und Brot	
		Fachliches Rechnen:	
		Materialbedarfsberechnungen	
		Mengen- und Mischungsberechnung	
		Verlustberechnungen	
		Tierische Nahrungsmittel *- Arten, Eigenschaften, Qualität, ...	
		Milch und Milchprodukte	
		Käse	
		Ei, Eiergerichte	
		Fische, Krusten- und Schalentiere	
		Schlachtfleisch - Wurstwaren	
		Nationale und internationale Speisen: *	
		Kalte und warme Vorspeisen	
		Klare und gebundene Suppen + Suppeneinlagen	
		Salate und Marinaden	
		Speisen vom Rind inkl. Beilagen, Garnituren und Saucen	
		Speisen vom Kalb inkl. Beilagen, Garnituren und Saucen	
		Speisen vom Schwein inkl. Beilagen, Garnituren und Saucen	
		Speisenfolge - Menüarten	
		Alkaloidhaltige Getränke: * Kaffee, Tee, Kakao	
		Qualitätsmerkmale, Verwendung und Aufbewahrung	

***Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!**

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben - zusätzliches Speisenangebot in den Menüfolgen - fachliches Rechnen

Einführung Servieren

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Wiederholung des Stoffes der 1. Klasse	
	2	Sicherheitsbestimmungen, HACCP, Unfallverhütung	
	3	Praktische Servierübungen	
	4	Gastronomische Verhaltensregeln und Tischsitten	
	5	Wiener Kaffeehaus	
	6	Zubereitung diverser Kaffeespezialitäten	
	7	Tragen von Kaffeehaustabletts	
	8	Flambieren von Irish Coffee	
	9	Weinservice	
	10	Service von Weißwein, Rotwein	
	11	Dekantieren bzw. Belüften von Rotwein	
	12	Schaumweinservice	
	13	Korrespondierende Getränke	
	14	Grundregeln zur Getränkeempfehlung	
	15	Aufbau der Weine innerhalb einer Menüfolge	
	16	Speisen und Wein	
	17	Apéritif und Digestiv	
	18	Boniersysteme	
	19	Ausstellen einer Rechnung (EDV)	
	20	Rechnungslegung - Inkasso (Bar, Kreditkarte)	
	21	Gastronomische Veranstaltungen	
	22	Das Buffet	
	23	Einfaches Aperitifbuffet	
	24	Decken und dekorieren eines Buffettisches	
	25	Bankettservice	
	26	Decken einer Festtafel	
	27	Tafelformen	
	28	Platzierung der Gäste	
	29	Festigung des Lehrstoffes	
	30	Praktische Servierübungen	
	31	Praktische Prüfung	
	32	inventarpflege	

Gästeberatung

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. __ SYS	3 UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
------------------	---------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Wiederholung: Gästeempfang, Begrüßung und Platzierung	
		Reservierung	
		Rollenspiele und Analyse	
		Kundengespräche	
		Beratung der Gäste bezüglich Wein	
		Beratung der Gäste bezüglich Bier	
		Empfehlung und Fragetechniken	
		Anwendung von verbalen Verkaufshilfen	
		Rollenspiele	
		Beschwerdemanagement	
		Umgang mit Reklamationen	
		Rollenspiele und Analyse	
		Animation und Präsentation	
		Animation im Restaurant	
		Diverse Anlässe	
		Display-table	
		Präsentationshilfen - Flipchart	
		Gestalten von Sales Tools	
		Aktiver und passiver Verkauf	
		Aktiver und passiver Verkauf	
		Verkauf in der Gastronomie	
		Aktivitäten setzen	
		Kundengespräche und Telefonverkauf	
		Bedarfsermittlung per Telefon	
		Verhalten am Telefon	

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ SYS	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	

Qualitätsmanagement und Hygiene

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. __ SYS	5 UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
------------------	---------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Qualitätsmanagement	
		<u>Normen:</u>	
		ISO- Normen	
		Zertifizierung durch ISO	
		Nutzen einer Zertifizierung	
		Was bringt die Zukunft?	
		<u>Was ist Qualitätsmanagement</u>	
		Geschichtliche Entwicklung	
		Ziele eines Qualitätsmanagements	
		Total Quality Management	
		<u>Qualitätssicherungssysteme</u>	
		Wie wird ein Qualitätssicherungssystem aufgebaut?	
		Qualitätssicherung in der Produktion:	
		- Lieferantenbeurteilung	
		- Lieferantenbeurteilung - Praxisbeispiel erstellen	
		- Wareneingangsprüfung	
		- FIFO- Prinzip	
		- Inventur	
		- Planung und Steuerung	
		- Überwachung u. Dokumentation der einzelnen Herstellungsstufen	
		<u>Qualitätsaudits</u>	
		Hygiene	
		<u>Betriebliche Hygiene:</u>	
		Betriebsräume	
		Gästeräume	
		Kombinierte Räumlichkeiten	
		Wareneinkauf - Anlieferung von Lebensmittel	
		Lagerung von Lebensmittel und Speisen	
		Vorbereitung von Speisen	
		Zubereitung von Speisen inkl. Speiseeiszubereitung u. Ausgabe	
		<u>Schädlingsbekämpfung</u>	
		Erkennen und Vermeidung von Schädlingsbefall	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Qualitätsmanagement, Erstellen v. Checklisten

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung

Klasse 2. ___ SYS	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	Schularbeit	
	32	Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Fremdfinanzierung Leasing

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Verträge	
	2	Arten von Verträgen	
	3	Rechtliche Grundlagen	
	4	Kaufvertrag - Gesetzliche Vorschriften	
	5	Abwicklung	
	6	Gestaltung von Briefen mit Vordruck nach Ö-NORM	
	7	Gestaltung von Briefen mit Vordruck nach Ö-NORM	
	8	Normaler Ablauf beim Kaufvertrag - Anfrage	
	9	Übungsbeispiele	
	10	Angebot - Arten, Inhalt	
	11	Kostenvoranschlag - Angebotsvergleich	
	12	Briefbeispiele	
	13	Bestellung - Formen, Inhalt	
	14	Übungsbeispiele	
	15	Auftragsbestätigung - Reservierungsbestätigung	
	16	Lieferung - Allgemeines, Dokumente	
	17	Durchführung der Lieferung	
	18	Rechnung - Rechnungsmerkmale	
	19	Zahlungsbedingungen - Rechnungskontrolle	
	20	Übungsbeispiele zur Rechnungslegung - Zahlung	
	21	Unregelmäßigkeiten beim Kaufvertrag	
	22	Widerruf der Bestellung - Rücktritt lt. KSG	
	23	Storno - Kosten	
	24	Übungsbeispiele	
	25	Lieferverzug - Allgemeines - Übungsbeispiele	
	26	Annahmeverzug	
	27	Mangelhafte Lieferung - Arten von Mängeln - Ansprüche	
	28	Übungsbeispiele	
	29	Produkthaftung	
	30	Zahlungsaufschub - Zahlungsverzug	
	31	Außergerichtliches Mahnverfahren	
	32	Mahnbriefe	
	33	Gerichtliches Mahnverfahren	
	34	Privatkonkurs	
	35	Werkvertrag	
	36	Wohnraum - Wohnformen - Beschaffung - Finanzierung	
	37	1. SA	
	38	Richtigstellung der SA	
	39	2. SA	
	40	Richtigstellung der SA	