

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		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
		Dinner	Unit 24, Page 104
		Austrian cooking	Unit 25, Page 108
		Cooking all around the world	Unit 26, Page 112

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Repetition:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salutations • Le petit déjeuner • La grande carte : Les potages • Les hors d'oeuvres, les entrées • Les plats principaux (descriptions) • Les desserts • Le personnel hôtelier <p>Les nombres de 0 a 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repetition: les ustensiles <p>Nous calculons Les nombres de 20 a 69 L'addition Dialogues L'heure Exercices Dialogues</p> <p>Les jours de la semaine, les mois Le rendez-vous Exercices</p> <p>Recettes faciles Recettes faciles Recettes faciles</p>	

Betriebsmanagement und Tourismus

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Organisation von Veranstaltungen Inside Catering - Voraussetzungen Veranstaltungsarten - Organisation Outside Catering</p> <p>Überregionale Tourismuseinrichtungen Tourismusorganisationen auf Bundesebene Tourismusverbände - Regionen</p> <p>Freizeitrends, Umweltaspekte Motive des Gastes Der Gast und seine Bedürfnisse Gästezielgruppen Touristikangebote und Trends Erfordernisse des Qualitätstourismus Qualitätssicherung Erfolgskontrolle</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Marketing in der Gastronomie

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Kommunikation</p> <p>Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation</p> <p>Schriftliche Kommunikation</p> <p>Strukturieren und Abfassen komplizierter Schriftstücke</p> <p>Rechtschreibung</p> <p>Erweiterung des Fachwortschatzes</p> <p>Festigung des Fremdwortschatzes</p> <p>Übungen zum Erkennen und Beheben spezieller Rechtschreibfehler</p> <p>Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken</p> <p>Mündliche Kommunikation</p> <p>Anspruchsvolle Reden und Einzelgespräche</p> <p>Gespräche mit Kunden</p> <p>Höflichkeitsnormen</p> <p>Kontaktaufnahme</p> <p>Bedarfsermittlung, Auftragsannahme</p>	

Fett gedruckt

Normal gedruckt

Kernstoff

Erweiterungsstoff

Ernährungslehre und Warenkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Rechtliche Bestimmungen Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Allergeninformationsverordnung</p> <p>Psychologie und Ästhetik der Nahrungsmittel Einfluss der Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack</p> <p>Pflanzliche Nahrungsmittel 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>Tierische Nahrungsmittel 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>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - pflanzliche und tierische Nahrungsmittel

Getränkkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Europäische Weinbauländer Frankreich Italien Deutschland Spanien, Portugal Weitere Weinbauländer Europas und Übersee	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Madeira- und Portwein, Qualitätsmerkmale

Praktischer Unterricht Kochen

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Instruktionen - Geräte, Maschinen, Werkzeug, Küchengeschirr, Handhabung und Pflege</p> <p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften Umweltgerechte Reststoffverwertung</p> <p>Grundkenntnisse der Warenübernahme Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Einfache warme Süßspeisen (Strudel, Aufläufe) Herstellung für die Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Wild und Wildgeflügel - Vor- und Zubereitung, spezielle Beilagen</p> <p>Vorbereitung und Herstellung der Gerichte vom Kalb</p> <p>Zubereitung von Schlachtfleisch nach Grundgarungsarten mit Salaten und speziellen Beilagen</p> <p>Vor- und Zubereitung von Hausgeflügel</p> <p>Einfache kalte Süßspeisen - Cremes und Sulzen</p> <p>Zubereitung einer österreichischen Menüfolge</p> <p>20 Unterrichtseinheiten Projektunterricht</p>	

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Zeitgeschichte	
	1	Das Werden Europas	
	2	1. Weltkrieg und Entstehung der 1. Republik	
	3	Zwischenkriegszeit	
	4	2. Weltkrieg	
	5	Besatzungszeit	
	6	Entstehung der 2. Republik	
	7	Österreichs aktuelle Position in Europa	
	8	Rechtliche Grundlagen des österr. Staates - polit. System im Ö	
	9	Politische Parteien und Verbände	
	10	Politische Parteien und Verbände	
	11	Sozialpartnerschaft	
	12	Wahlen und Wahlrecht	
	13	Wahlen und Wahlrecht	
	14	Direkte Demokratie	
	15	Direkte Demokratie	
	16	Soziales Umfeld - der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer	

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Wertaufbau - Inventur	
	2	Inventarium	
	3	Bilanz	
	4	Kontorahmen - Kontenplan	
	5	Buchungsvorgänge	
	6	Verbuchen einfacher Geschäftsfälle	
	7	Buchungen mit Umsatzsteuer	
	8	Errichten und Eröffnen der Konten im Hauptbuch	
	9	Buchungen im Hauptbuch	
	10	Verbuchung weiterer Geschäftsfälle	
	11	Verbuchung weiterer Geschäftsfälle	
	12	Umbuchungen	
	13	Abschlussbuchungen	
	14	Kostenrechnung - Kosten und Kostenarten	
	15	Kostenüberleitungsbogen	
	16	Übung Kostenüberleitung	
	17	Kostenstellenrechnung	
	18	Übung Kostenstellenrechnung	
	19	Ermittlung des Nettorohaufschlages	
	20	Kalkulation - Allgemeines	
	21	WES bei Speisen	
	22	Speisenkalkulation	
	23	Speisenkalkulation	
	24	Rezeptkalkulation	
	25	Rezeptkalkulation	
	26	Bruttorohaufschlag - Kalkulationsfaktor	
	27	WES bei Getränken - Schankverlust	
	28	Getränkekalkulation	
	29	Getränkekalkulation	
	30	Getränkekalkulation	
	31	Schularbeit	
	32	Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Kostenrechnung, Kalkulation

Praktischer Unterricht Servieren

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften</p> <p>Das Buffet - Arten und Formen</p> <p>Das Aperitifbuffet</p> <p>Service von Spezialgerichten</p> <p>Service von Wildspezialitäten</p> <p>Service von Käse</p> <p>Gästeberatung und Animation, Behandlung von Anregungen und Reklamationen</p> <p>Fonduespezialitäten</p> <p>20 UE</p> <p>Gastronomische Veranstaltungen als Projektunterricht</p> <p>Das Bankettservice, Placieren von Gästen, Tafelformen, Decken einer Festtafel</p>	

Speisen- und Menükunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Aufteilung und Verarbeitung von Wild, Wildgeflügel und Lamm</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Kalb, Geflügel und Kaninchen</p> <p>Regionale und internationale Gerichte vom Wild, Wildgeflügel, Lamm, Kalb, Geflügel, Kaninchen mit erweitertem Beilagenangebot *</p> <p>Herstellen von Garnituren der traditionellen österreichischen und internationalen Küche für Wild, Wildgeflügel, Lamm, Kalb, Geflügel, Kaninchen *</p> <p>Reduktionen, Essenzen, Glaces, Frucht- und Kräutersaucen *</p> <p>Spezielle Saucen der modernen Küche *</p> <p>Kalte Cremes und Puddings *</p> <p>Mousses und Sulzen *</p> <p>Menüplanerstellung unter Berücksichtigung der gastronomischen Grundregeln und Bankettfolge - theoretische Grundlagen</p> <p>Menüarten, Menügestaltung, korrespondierende Getränke - theoretische Grundlagen</p> <p>Menüs spezieller Kostformen - theoretische Grundlagen *</p> <p>Fachliches Rechnen Nährstoff- und Nährwertberechnungen Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Materialberechnungen, Verlust-, Portions- und Rezeptberechnungen, fachliches Rechnen

Komplexe Aufgaben - Kochverfahren, Speisen, Speisefolge

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Der Vertrag	
	1	Rechtliche Grundlagen	
	2	Der Kaufvertrag - Formen, Ablauf	
	3	Unregelmäßigkeiten beim Kaufvertrag	
	4	Gestaltung von Briefen mit Vordruck nach Ö-NORM	
		Schriftverkehr	
	5	Schriftliche Reklamationen	
	6	Lieferverzug - Annahmeverzug	
	7	Zahlungsverzug	
	8	Außergerichtliches und gerichtliches Mahnverfahren	
		Versicherung	
	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	
		Betriebswirtschaft	
	17	Betrieb und Unternehmen	
	18	Unternehmensgründung - Voraussetzung	
	19	Unternehmensformen	
	20	Unternehmensführung und Organisation	
	21	Zusammenschluss und Auflösung von Unternehmen	
	22	Marketing - Gewerblicher Rechtsschutz	
	23	Schularbeit	
	24	Richtigstellung der SA	