

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Dinner	Unit 24, Page 104
		Austrian cooking	Unit 25, Page 108
		Cooking all around the world	Unit 26, Page 112
		Eating habits	Unit 27, Page 120
		Looking for a job	Unit 31, Page 132
		Weather	Unit 32, Page 144
		Regional studies	Unit 33, Page 146

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Répétition - Le petit déjeuner : vocabulaire</p> <p>Répétition - la carte</p> <ul style="list-style-type: none"> • les hors d'oeuvres, les entrées • les potages • Les plats principaux <p>Le menu gourmet de la semaine</p> <p>Répétition - les boissons sans alcool</p> <p>La bière</p> <p>Le vin</p> <p>Au bar: Les alcools</p> <p>Le fromage</p> <p>Les poissons</p> <p>Les modes de préparation</p> <p>Faites une carte</p> <p>Recette facile</p> <p>Les desserts:</p> <p>la salade de fruits</p> <p>La glace</p> <p>Les spécialités</p> <p>Recette facile</p> <p>Les garnitures classiques</p> <p>La volaille</p> <p>La carte des volailles</p> <p>Recette facile</p> <p>Le gibier</p> <p>La carte</p> <p>Recette facile</p> <p>La carte en Autriche</p> <p>Les spécialités autrichiennes</p> <p>Faites une carte</p> <p>Faites une recette pour votre ami français</p>	

Betriebsorganisation und Tourismus

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Freizeitrends, Umweltaspekte Motive des Gastes Der Gast und seine Bedürfnisse Gästezielgruppen Touristikangebote und Trends Erfordernisse des Qualitätstourismus Qualitätssicherung Erfolgskontrolle</p> <p>Marketing in der Gastronomie Marketing im Tourismus Marketingkonzepte Marktforschung Strategien der Verkaufsförderung</p> <p>Animation Formen der Animation</p> <p>Werbung und Werbemedien Werbemittel, Werbeträger Gestaltung und Formen von Speisekarten * Gestaltung und Formen von Getränkekarten *</p> <p>Betriebsgründung Voraussetzungen für die Gewerbeausübung Befähigungsnachweis Rechte und Nebenrechte Betriebsstilllegung</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Marketing in der Gastronomie

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ KOC	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>Einfache Gruppengespräche</p> <p>Argumentation und Präsentation</p> <p>Gespräche mit Kunden</p> <p>Phasen eines Beratungsgesprächs</p> <p>Phasen eines einfachen Beratungsgesprächs</p> <p>Einfache Telefonate mit Kunden</p> <p>Rechtschreibung</p> <p>Erweiterung des Fachwortschatzes</p> <p>Festigung des Fremdwortschatzes</p> <p>Übungen zum Erkennen und Beheben spezieller Rechtschreibfehler</p>	

Fett gedruckt

Normal gedruckt

Kernstoff

Erweiterungsstoff

Einführung Servieren

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Trage- und Servierübungen	
		Decken einer Festtafel	
		Arbeiten am Tisch des Gastes	
		Flambieren von Bananen	
		Anrichten von Käse	
		Zubereitung von Spezialcafés	
		Gestaltung von Menükarten	
		Barkunde	
		Herstellen von Mixgetränken	

Ernährungslehre und Warenkunde

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Rechtliche Bestimmungen Genmanipulierte und bestrahlte Nahrungsmittel Hygienebestimmungen - HACCP Allergeninformationsverordnung</p> <p>Genussmittel</p> <p>Gewürze und Würzkräuter - Arten und Bedeutung Würzstoffe - Essig, Senf, Salz Zucker - Herstellung, Handelssorten, Bedeutung Honig - Gewinnung, Inhalt, Sorten, Bedeutung Künstliche Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe Tee, Kaffee, Kakao - Gewinnung, Sorten, Inhalt und Bedeutung</p> <p>Alkohol</p> <p>Alkoholische Getränke Spirituosen - Weinbrand, Whiskey, Liköre - Arten, Sorten und Herstellung</p> <p>Kostformen</p> <p>Vollwerternährung Diätformen Leichte Vollkost Vegetarische Kost Funictonal Food Ernährungsfehler und Folgeschäden</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Kostformen

Praktischer Unterricht Kochen

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften Umweltgerechte Reststoffverwertung</p> <p>Handhabung von Küchenmaschinen und Geräten, sowie deren Pflege</p> <p>Grundkenntnisse der Warenübernahme Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Warme Süßspeisen *</p> <p>Zubereitung von Süßwasser- und Meeresfischen *</p> <p>Zubereitung von Schalen- und Krustentieren *</p> <p>Klassische und internationale Zubereitungen von Schlachtfleisch - Lamm*</p> <p>Zubereitung diverser Strudel in der Gemeinschaftsverpflegung *</p> <p>Vorbereitung und Zubereitung von Wild und Wildgeflügel *</p> <p>Menüfolge von typisch österreichischen Gerichten *</p> <p>Kaffee- und Teegebäck im Restaurantbereich *</p> <p>Zubereitung von Speiseeis *</p> <p>Kalte Vorspeisenvariationen zeitgemäß hergestellt - angerichtet als Vorspeisenteller, Hors d`oeuvre- Wagen oder Buffet *</p> <p>Menüfolge von internationalen bzw. neuzeitlichen Speisen *</p> <p>Anschlagen und Ausfertigen von Torten bzw. Schnitten Natur- und Vollwertküche im Menüablauf</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeneverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Zeitgeschichte	
	2	Das Werden Europas	
	3	1. Weltkrieg und Entstehung der 1. Republik	
	4	Zwischenkriegszeit	
	5	2. Weltkrieg	
	6	Besatzungszeit	
	7	Entstehung der 2. Republik	
	8	Österreichs aktuelle Position in Europa	
	9	Rechtliche Grundlagen des österr. Staates - polit. System im Ö	
	10	Politische Parteien und Verbände	
	11	Politische Parteien und Verbände	
	12	Sozialpartnerschaft	
	13	Wahlen und Wahlrecht	
	14	Wahlen und Wahlrecht	
	15	Direkte Demokratie	
	16	Direkte Demokratie	
	17	Gesetzgebung - Nationalrat, Bundesrat	
	18	Entstehung eines Bundesgesetzes	
	19	Bundesverwaltung	
	20	Bundespräsident	
	21	Bundesregierung	
	22	Gerichtbarkeit - Grundsätze und Arten	
	23	Zusammensetzung und Zuständigkeit	
	24	Rechtsmittel und Instanzen - Jugendgerichtsbarkeit	
	25	Landesverwaltung	
	26	Landeshauptmann - Landesregierung	
	27	Landesgesetzgebung	
	28	Gemeinde - Verwaltung und Aufgaben	
	29	Struktur und pers. Mitwirken	
	30	Budget	
	31	Lehrling und Betrieb - Weiterbildung	
	32	Soziales Umfeld - der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer	

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Kalkulation - Allgemeines	
	2	Wareneinsatz bei Speisen - Gewichtsverluste	
	3	Speisenkalkulation progressiv	
	4	Speisenkalkulation retrograd	
	5	Rezeptkalkulation	
	6	Rezeptkalkulation	
	7	Bruttorohaufschlag, Kalkulationsfaktor	
	8	Wareneinsatz bei Getränken - Schankverlust	
	9	Getränkalkulation	
	10	Getränkalkulation	
	11	Bettenkalkulation	
	12	Bettenkalkulation	
	13	Kombinierte Leistungsangebote	
	14	Kombinierte Leistungsangebote	
	15	Lohnverrechnung - Lohnarten - Dienstzettel	
	16	Berechnung der Überstunden	
	17	Feiertagszuschlag - Ruhetagsentschädigung	
	18	Vom Normallohn zum Bruttolohn	
	19	Übungsbeispiele	
	20	Gesetzliche Abzüge - Sozialbeiträge	
	21	Lohnsteuer	
	22	Lohnsteuerfreibeträge	
	23	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	24	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	25	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	26	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	27	Sonderzahlungen	
	28	Übungsbeispiele mit Sonderzahlungen	
	29	Arbeitnehmerveranlagung	
	30	Lohnnebenkosten	
	31	1. SA	
	32	Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Kostenrechnung, Kalkulation, Lohnverrechnung

Speisen- und Menükunde

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Aufteilung und Verarbeitung von Wild, Wildgeflügel und Lamm Fische - Vor- und Zubereitungsarten, Gerichte von Meeresfischen, Süßwasserfischen, Schalentieren, Krusten- und Weichtieren Pasteten, Terrinen, Galatinen, Sulzen und Parfaits Hors d`oeuvre Wagen Das Vorspeisenbuffet Buffets und Platten Spezielle Saucen der modernen Küche Reduktionen, Essenzen, Glaces, Frucht- und Kräutersaucen Spezialsuppen - Consommé, Consommé double Soufflés, Aufläufe, warme Puddings - Schwerpunkt Wiener Mehlspeisenküche Torten und Strudel Gerichte aus Speiseeis unter Berücksichtigung der Speiseeisverordnung Menüplanerstellung unter Berücksichtigung der gastronomischen Grundregeln und Bankettfolge Menüarten und Menügestaltung - korrespondierende Getränke Erstellen von Menüs für besondere Anlässe Jagd-, Hochzeits-, Weihnachtsmenü - Kartengestaltung Vollwertküche unter Berücksichtigung von korrespondierenden Getränken Gemeinschaftsverpflegung Menüs spezieller Kostformen Planung von Buffets - Mengenberechnung, Aufbau, Deko</p> <p>Fachliches Rechnen Nährstoff- und Nährwertberechnungen Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen Verlust-, Portions- und Rezeptberechnungen</p> <p>Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen Lehrstoffinhalten!</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Menükunde, fachliches Rechnen

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Informations- und Kommunikationstechniken	
	2	Schriftverkehr - Beruflich mit der Behörde	
	3	Datenverarbeitung	
	4	Privatkonkurs	
	5	Volkswirtschaft - Grundbegriffe	
	6	Bedarf, Bedürfnisse	
	7	Wirtschaftskreislauf	
	8	Markt - Marktformen - Preisbildung	
	9	Europäischer Binnenmarkt	
	10	Wirtschaftsordnung - Wirtschaftssysteme	
	11	Ökologie - Ökonomie	
	12	Internationale Wirtschaft	
	13	Kapitel der Wirtschaftspolitik	
	14	Beschäftigungspolitik	
	15	Wachstums- und Konjunkturpolitik	
	16	Sozialpolitik	
	17	Globalisierung und ihre Auswirkungen	
	18	Lebenslauf - Arten und Gestaltung	
	19	Schriftverkehr - Lebenslauf	
	20	Stellenbewerbung	
	21	Schriftverkehr - Stellenbewerbung	
	22	Schriftverkehr mit dem Finanzamt	
	23	Schularbeit	
	24	Richtigstellung der SA	