

IBA - 4 jährig
 Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
 Lehrstoffverteilung, 2 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		In the kitchen	Unit 17
		In the restaurant	Unit 18
		Dealing with complaints	Unit 19
		Sightseeing in Austria	Unit 21
		Hotels in Austria	Unit 22
		Brunch	Unit 23

IBA- 4 jährig

Berufsbezogene Fremdsprache Französisch

Lehrstoffverteilung, 2 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Répétition – Comment se prononce?	
	2	Répétition – Salutations, le petit déjeuner	
	3	Répétition – les articles, ustensiles	
	4	Répétition – hors d'œuvre, potages, plats	
	5	Répétition – garnitures, desserts - composez des menus	
	6	Dialogues - Conversation	
	7	Répétition – les nombres de 0 – 69	
	8	Les nombres à partir de 69	
	9	L'addition	
	10	Exercices	
	11	Jours de la semaine	
	12	L'heure	
	13	Le rendez – vous	
	14	Dialogues – Jeux de rôle	
	15	Exercices de compréhension	
	16	Conclusion	

IBA- 4 jährig

Betriebsorganisation und Tourismus

Lehrstoffverteilung, 3UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Organisation von Veranstaltungen Inside Catering - Voraussetzungen Veranstaltungsarten - Organisation Outside Catering</p> <p>Regionale Tourismuseinrichtungen Sportliche Einrichtungen Kulturelle Voraussetzungen Einrichtungen für die Gesundheit Einrichtungen für die Unterhaltung Einrichtungen für Familien und Jugendliche Einrichtungen für Kongresse und Seminare</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>	

IBA- Deutsch und Kommunikation Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Kommunikation Hindernisse und Störungen der verbalen und nonverbalen Kommunikation</p> <p>Schriftliche Kommunikation Strukturieren und Abfassen komplizierter Schriftstücke</p> <p>Rechtschreibung Erweiterung des Fachwortschatzes Festigung des Fremdwortschatzes Übungen zum Erkennen und Beheben spezieller Rechtschreibfehler Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken Einfache Telefonate mit Kunden</p> <p>Rechtschreibung Erweiterung des Fachwortschatzes Festigung des Fremdwortschatzes Übungen zum Erkennen und Beheben spezieller Rechtschreibfehler</p>	

Einführung Servieren IBA (4-jährig) - 2UE/WO

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Trage- und Servierübungen	
		Decken einer Festtafel	
		Korrespondierende Getränke	
		Weinempfehlung	
		Flaschenweinservice	
		Buffetarten - Buffetformen	
		Aperitifbuffet	

IBA- Ernährungslehre und Warenkunde Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

Klasse 3. ___ KOC	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>	

IBA

Praktischer Unterricht Kochen

Lehrstoffverteilung

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

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

IBA
Politische Bildung
Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Umfassende Landesverteidigung	
	2	Umfassende Landesverteidigung	
	3	Grund- und Freiheitsrechte	
	4	Grund- und Freiheitsrechte	
	5	Staatsbürgerschaft - Erlangung	
	6	Staatsbürgerschaft - Verlust	
	7	Rechte und Pflichten der Staatsbürger und der Staatsbewohner	
	8	Der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer	
	9	Zeitgeschichte	
	10	Das Werden Europas	
	11	1. Weltkrieg und Entstehung der 1. Republik	
	12	Zwischenkriegszeit	
	13	2. Weltkrieg	
	14	Besatzungszeit	
	15	Entstehung der 2. Republik	
	16	Österreichs aktuelle Position in Europa	

IBA

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung, 3 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Buchungen im Hauptbuch	
	2	Verbuchung weiterer Geschäftsfälle	
	3	Verbuchung weiterer Geschäftsfälle	
	4	Umbuchungen	
	5	Abschlussbuchungen	
	6	Kostenrechnung - Kosten und Kostenarten	
	7	Kostenüberleitungsbogen	
	8	Übung Kostenüberleitung	
	9	Kostenstellenrechnung	
	10	Übung Kostenstellenrechnung	
	11	Ermittlung des Nettorohaufschlages	
	12	Kalkulation - Allgemeines	
	13	WES bei Speisen	
	14	Speisenkalkulation	
	15	Speisenkalkulation	
	16	Rezeptkalkulation	
	17	Rezeptkalkulation	
	18	Bruttorohaufschlag - Kalkulationsfaktor	
	19	WES bei Getränken - Schankverlust	
	20	Getränkalkulation	
	21	Getränkalkulation	
	22	Getränkalkulation	
	23	Schularbeit	
	24	Richtigstellung der SA	

IBA

Speisen- und Menükunde

Lehrstoffverteilung 4 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Soufflés, Aufläufe, warme Puddings - Schwerpunkt Wiener Mehlspeisenküche</p> <p>Torten und Strudel</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Wild, Wildgeflügel</p> <p>Aufteilung und Verarbeitung von Kalb, Geflügel und Kaninchen</p> <p>Regionale und internationale Gerichte vom Wild, Wildgeflügel, Geflügel, Kalb, Kaninchen mit erweitertem Beilagenangebot</p> <p>Herstellen von Garnituren der traditionellen österreichischen und internationalen Küche für Wild, Wildgeflügel, Kalb, Geflügel, Kaninchen</p> <p>Der Englische - Aufteilung, Gerichte, spezielle Saucen</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>Nationalsuppen, Spezialsuppen - Consommé, Consommé double</p> <p>Fachliches Rechnen Nährstoff- und Nährwertberechnungen Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

IBA

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

Klasse 3. ___ KOC	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	Außengerichtliches 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	