

IBA

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		In the restaurant	Unit 18
		Dealing with complaints	Unit 19
		In the bar	Unit 20
		Sightseeing in Austria	Unit 21
		Hotels in Austria	Unit 22
		Brunch	Unit 23

IBA

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

Klasse 3. ____ RES	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- exercices	
	10	Jours de la semaine	
	11	L'heure	
	12	Jours de la semaine - Le rendez – vous	
	13	Les vins	
	14	La carte de vins	
	15	Exercices de compréhension	
	16	Conclusion	

IBA- Betriebsorganisation und Tourismus Lehrstoffverteilung 2 UE/Woche

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

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

Einführung Kochen

IBA (4-jährig)

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ____ RES/RES S8	Schuljahr:	Lehrer:
---------------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Speziessalate (Griechischer, Salat Nizza, ...) Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, HACCP	
	2	Der Englische Aufteilung und Verarbeitung in Theorie	
	3	Kalte Vorspeisen Räucherlachs, Avocado, CousCous,....	
	4	Grillküche Pute, Schwein, Rind,...	
	5	Klassischer Zwiebelrostbraten Geringe Zubereitungsmengen	
	6	Wiener Schnitzel Vom Kalb, Schwein, Geringe Zubereitungsmengen	
	7	Warme Süßspeisen Kaiserschmarren, Röster, Kompott	
	8	Anrichten von Kalten Desserts Schokoladenmousse, Topfencreme, Früchte,	

IBA-
Ernährungslehre und Warenkunde
Lehrstoffverteilung 2 UE/Woche

Klasse 3. ___ RES	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>	

Getränke- und Menükunde

IBA (4-jährig) - 4UE/WO

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Getränkekunde</p> <p>Österreichischer Wein - Wiederholung</p> <p><u>Europäische Weinbauländer:</u> Frankreich Italien Deutschland Spanien, Portugal</p> <p><u>Weitere Weinbauländer Europas und Übersee</u> Versetzte Weine</p> <p>Speisenkunde *</p> <p>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> <p>* Berücksichtigung der Allergeneverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

IBA
 Politische Bildung
 Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ RES	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. ___ RES	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	

Praktischer Unterricht Servieren

IBA (4-jährig) - 10UE/WO

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Das Buffet - Arten und Formen	
		Das Aperitifbuffet	
		Service von Spezialgerichten	
		Service von Wildspezialitäten	
		Service von Käse	
		Fonduespezialitäten	
		Gastronomische Veranstaltungen	
		Das Bankettservice	
		Platzieren von Gästen	
		Tafelformen	
		Gästeberatung - Animation, Behandlung von Anregungen und Reklamationen	

IBA

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung, 3 UE/Woche

Klasse 3. ____ RES	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	