

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ RES	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
		Payment	Unit 31, Page 132
		The bar	Unit 32, Page 144
		complaints	Unit 33, Page 146
		Looking for a job	
		Weather	
		Regional studies	

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Répétition - Le petit déjeuner Répétition - Dialogues au petit déjeuner Répétition - Ustensiles de service Répétition - Description des plats Répétition - Description des plats Répétition - Les nombres La grande carte La grande carte Les hors d`oeuvre - les plats principaux Les desserts Conversation Les vins Conversation La bière Autres boissons, au bar Conversation Les plats de volaille Le gibier Exercices Les fruits et les glaces Exercices La carte en Autriche Les spécialités autrichiennes Exercices Dialogues	

Betriebsorganisation und Tourismus

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Freizeitrends, Umweltaspekte Motive des <i>Gastes</i> Der <i>Gast</i> 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 <i>Gewerbeausübung</i> Befähigungsnachweis Rechte und Nebenrechte Betriebsstilllegung</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Marketing in der Gastronomie

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ RES	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 Beratungsgespräches</p> <p>Phasen eines einfachen Beratungsgespräches</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 **Kernstoff**
 Normal gedruckt Erweiterungsstoff

Einführung Kochen

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften</p> <p>Der Englische Aufteilung, Verarbeitung und Verwendung in der klassischen Küche</p> <p>Anrichten neuzeitlicher kalter Vorspeisen unter Berücksichtigung der Saison und Marktlage von Gemüse, Früchten, Fleisch und Käse, Cocktails</p> <p>Grillküche Portionszubereitung - Garstufen</p> <p>Beilagen Würzbutter, Buttersaucen</p> <p>Anrichten mit Beilagen und Garnituren</p> <p>Warme Süßspeisen der österreichischen Küche</p> <p>Pfannengerichte der österreichischen Küche mit Beilagen</p> <p>Convenienceprodukte Fertigstellen und Anrichten verschiedener Gerichte</p>	

Ernährungslehre und Warenkunde

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Rechtliche Bestimmungen Genmanipulierte und bestrahlte Nahrungsmittel Hygienebestimmungen - HACCP</p> <p>Psychologie und Ästhetik der Nahrung Einfluss auf Geruch, Farbe und Geschmack</p> <p>Kostformen Vollwerternährung Diätformen Leichte Vollkost Vegetarische Kost Funcitonal Food Ernährungsfehler und Folgeschäden</p> <p>Genussmittel Alkohol, Tee, Kaffee, Kakao, Tabakwaren Gewinnung, Sorten, Inhalt, Bedeutung Gewürze und Würzkräuter - Arten und Bedeutung Würzstoffe - Essig, Senf, Salz Zucker - Herstellung, Handelssorten, Bedeutung Honig - Gewinnung, Inhalt, Sorten, Bedeutung Künstliche Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Kostformen

Getränke- und Menükunde

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Getränkekunde Weinbauländer Frankreich Italien Deutschland Spanien, Portugal Weitere Weinbauländer Europas und Übersee Versetzte Weine Schaumweine Spirituosen - Allgemeines - Destillation Destillate aus Wein, Trester, Hefe, Getreide, Zuckerrohr und anderen Rohstoffen Liköre Mixgetränke Getränkemarkt - Trends, Trinkgewohnheiten</p> <p>Speisenkunde Schreibweise von Festmenüs Hochzeit Weihnachten Silvester International Österreich Österreich - Frühling Herbst - Wild</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Wein, Spirituosen, Mixgetränke, fachliches Rechnen

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ RES	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. ___ RES	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

Praktischer Unterricht Servieren

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Gestaltung von Menükarten	
		Arbeiten vor dem Tisch des Gastes	
		Filetieren von Fischen (Forelle, Seezunge)	
		Flambieren von Süßspeisen	
		Anrühren von Beef- Tatar vor dem Gast	
		Service von Käse	
		Tranchieren und Service von Chateaubriand und Entrecote double	
		Tranchieren von Geflügel	
		Anrühren von Salatdressings	
		Flambieren von Pfeffersteaks	
		Barkunde- Maße, Service von Bargetränken	
		Mise en place in der Bar	
		Herstellen von Mixgetränken	
		Gästeberatung - Animation, Behandlung von Anregungen und Reklamationen	
		Zusammenfassung und Festigung des gesamten Lehrstoffes	
		Fragen zur LAP	

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ RES	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	