

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Introducing	
	2	Cooking all around the world	
	3	British specialities	
	4	Different international recipes	
	5	Dialogues - explaining international dishes	
	6	International menus	
	7	Kitchen staff and their duties	
	8	Organizing an event	
	9	Planning events - dialogues	
	10	Eating habits around the world	
	11	Eating habits in Europe	
	12	Payment - phrases	
	13	Different kinds of payment	
	14	In the bar	
	15	Dealing with complaints	
	16	Being polite - important phrases	
	17	Looking for a job	
	18	Reading advertisements	
	19	Letter of application	
	20	Curriculum vitae	
	21	Job interview	
	22	Correspondence	
	23	Letter of application	
	24	Curriculum vitae	
	25	Special menus	
	26	Special menus	
	27	Weather in Austria	
	28	News	
	29	Producing of brochures and information cards	
	30	Creating a morning post incl. set Dinner, weather forecast, ...	
	31	Creating a morning post incl. set Dinner, weather forecast, ...	
	32	Regional studies	
	33	Regional studies	
	34	Certificates in English	
	35	Working abroad	
	36	Working abroad	
	37	Working permits	
	38	Insurance	
	39	Health care	
	40	Sights of London, New York, Sidney	

Betriebsorganisation und Marketing

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. __ SYS	4 UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
------------------	---------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Marketing in der Gastronomie	
		Ziele des Marketings	
		Marketingschritte	
		Marktforschung	
		Marktanalyse	
		Gästeinanalysen - Bedürfnisse des Gastes	
		Konkurrenzanalysen	
		Marketinginstrumente	
		Produkt- bzw. Leistungs politik	
		Preispolitik	
		Strategien der Verkaufsförderung in der Systemgastronomie	
		Strategien der Verkaufsförderung in der Systemgastronomie	
		Öffentlichkeitsarbeit (PR)	
		Werbung - Arten der Werbung und deren Wirkung	
		Werbemedien und Werbemittel	
		Gestaltung eines Werbeflyers	
		Gestaltung eines Werbeflyers	
		Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle	
		Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle	
		Gastronomische Veranstaltungen:	
		Veranstaltungskonzepte	
		Zielsetzung	
		Planung und Organisation	
		Betriebsgründung	
		Der Weg zum Unternehmer	
		Rechte des reglementierten bzw. freien Gewerbes	
		Betriebsstilllegung	
		Tourismus in Österreich	
		Neue Trends im Tourismus	
		Neue Trends in der Gastronomie	
		Marketing vor Ort, Marketing im Lehrbetrieb	
		Personalführung - Motivation	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben: Marketing in der Gastronomie

Deutsch und Kommunikation

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Mündliche Kommunikation	
	1	Vorbereitung von Reden	
	2	Vorbereitung von Reden	
	3	Selbstpräsentation	
	4	Selbstpräsentation	
	5	Feedback	
	6	Diskussion und Diskussionsregeln	
	7	Diskussion und Diskussionsregeln	
	8	Bewerbungsgespräch vorbereiten und durchführen	
	9	Bewerbungsgespräch vorbereiten und durchführen	
	10	Bewerbungsgespräch vorbereiten und durchführen	
		Schriftliche Kommunikation	
	11	Erstellen von Inhaltsangaben und Kurzfassungen	
	12	Erstellen von Inhaltsangaben und Kurzfassungen	
	13	Interpretation von Informationen	
	14	Interpretation von Informationen	
	15	Erstellen von Protokollen und Exzerpten	
	16	Erstellen von Protokollen und Exzerpten	
	17	Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen	
	18	Erstellen von Visualisierungshilfen für Präsentationen	
	19	Erstellen von Lebenslauf und Bewerbung	
	20	Erstellen von Lebenslauf und Bewerbung	
	21	Erstellen von Lebenslauf und Bewerbung	
		Rechtschreibung	
	22	Beheben spezieller Rechtschreibfehler	
	23	Beheben spezieller Rechtschreibfehler	
	24	Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken	

Lehrstoff für Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten:

Kreatives Schreiben - Behandlung von berufsrelevanten Themen
(Quellenstudium, Konzeption und Ausarbeitung)

Ernährungslehre und Produktkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. __SYS	3 UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
-----------------	---------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Nationale und internationale Speisen: *	
		Speisen von Süßwasser- und Salzwasserfischen mit Beilagen	
		Speisen von Krusten- und Schalentieren mit Beilagen	
		Kalte Platten - Pasteten, Terrinen, Galatinen, Sulzen, Parfaits	
		Süßspeisen und Nachspeisen - Torten und Strudeln, Soufflés, ...	
		Fachliches Rechnen:	
		Verlustberechnungen	
		Portions- und Rezeptberechnungen	
		Convenienceprodukte *	
		Lagerung	
		Verarbeitung	
		Rezepturen	
		Kostformen *	
		Vollwerternährung, Diätformen, Functional Food	
		Ernährungsfehler und Folgeschäden *	
		Speisenfolgen *	
		Menügestaltung	
		Alkoholische Getränke: *	
		Bier und Wein- Qualitätsmerkmale, Verwendung u. Aufbewahrung	
		Spirituosen - Qualitätsmerkmale, Verwendung u. Aufbewahrung	
		Korrespondierende Getränke	
*Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!			

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Kostformen, Menükunde, fachliches Rechnen

Einführung Servieren

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Wiederholung des Stoffes der 2. Klasse	
	2	Sicherheitsbestimmungen, HACCP, Unfallverhütung	
	3	Praktische Servierübungen	
	4	Arbeiten am Tisch des Gastes	
	5	Filetieren	
	6	Vorbereiten der Mise en place	
	7	Filetieren und Servieren	
	8	einer gebratenen Forelle	
	9	Marinieren	
	10	Vorbereiten der Mise en place	
	11	Herstellen von Salatdressings	
	12	Marinieren diverser Salate	
	13	Flambieren	
	14	Vorbereiten der Mise en place	
	15	Zubereitung von Crêpes Sûzette	
	16	oder flambierten Früchten	
	17	Verkaufshilfen im Restaurant	
	18	Käseservice vom Käsewagen	
	19	Schneidetechniken und Anrichtearten	
	20	Korrespondierende Getränke zu Käse	
	21	Bar	
	22	Bar - Arten	
	23	Mise en place in der Bar	
	24	Zubereitung von Classic Cocktails	
	25	Zubereitung von Classic Cocktails	
	26	Zubereitung von alkoholfreien Cocktails	
	27	Fancy Drinks	
	28	Barfachausdrücke	
	29	Zusammenfassen des gesamten Stoffes	
	30	Praktische Prüfung	
	31	Vorbereitung zur LAP	
	32	Inventarpflege	

Gästeberatung

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ SYS	4UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	--------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Kaufmotivationen	
		Organisation und Beratung	
		Verkaufsfördernde Maßnahmen	
		Anwendung von Fragetechniken zur Verkaufsförderung	
		Rollenspiele und Analyse	
		Ergänzungsverkauf	
		Kundengespräche bezüglich Spirituosen:	
		Beratung der Gäste bezüglich Spirituosen	
		Empfehlung und Fragetechniken	
		Anwendung von verbalen Verkaufshilfen	
		Verkauf und Präsentation	
		Rollenspiele und Analyse	
		Verhaltensregeln	
		Berufsspezifische Verhaltensregeln	
		Höflichkeitsformen	
		Small Talk	
		Behandlung von Sonderfällen	
		Diebstahl	
		Verabschiedung des Gastes	
		Gästerechnung	
		Verabschiedung	
		Rollenspiele und Analyse	

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. ___ SYS	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	

Qualitätsmanagement und Hygiene

Lehrstoffverteilung

Klasse 3. __ SYS	5 UE/WO	Schuljahr:	Lehrer:
------------------	---------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Abfallwirtschaft	
		Abfallbehandlung - durchführen, dokumentieren	WH
		Das Abfallwirtschaftskonzept	WH
		Erstellen eines Abfallwirtschaftskonzeptes	
		Qualitätsmanagement	
		Qualitätssicherung im Service	
		<u>Das Qualitätshandbuch (QHB)</u>	
		- Einfache Rezepturen aus der Praxis zur Erstellung eines QHB	
		- Erstellen eines Qualitätshandbuches	
		<u>Implementierung</u>	
		Erstellen von diversen Checklisten	
		<u>Methoden und Werkzeuge der Qualitätsverbesserung</u>	
		- Erstellen eines Fragebogens: Theorie	
		- Auditierungschecklisten anhand des eigenen Betriebes erstellen	
		- Qualitätsverbesserung im Frühstücksbereich - Fragebogen	
		- Planungsablauf im Cateringbereich inkl. Functionsheet	
		- HACCP im Cateringbereich	
		<u>Beschwerdemanagement - mündlich, schriftlich</u>	
		Mündliche und schriftliche Bearbeitung	
		<u>Qualitätsmotivation und -entlohnung</u>	
		- Personalplan - rechtliche Grundlagen	
		- Erstellen eines einfachen Dienstplanes	
		- Mitarbeitermotivation und Entlohnungsmodelle	
		- Erarbeitung eines Mitarbeiterhandbuches	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Qualitätsmanagement

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Kostenrechnung - Kosten und Kostenarten	
	2	Ermittlung der Kosten (BÜB)	
	3	Übungsbeispiele	
	4	Kostenstellenrechnung	
	5	Ermittlung des Nettorohaufschlages	
	6	Übungsbeispiele	
	7	Kalkulation - Allgemeines	
	8	Wareneinsatz bei Speisen - Gewichtsverluste	
	9	Wareneinsatz bei Speisen - Gewichtsverluste	
	10	Rezeptkalkulation	
	11	Rezeptkalkulation	
	12	Speisenkalkulation progressiv	
	13	Speisenkalkulation retrograd	
	14	Wareneinsatz bei Getränken - Schankverlust	
	15	Wareneinsatz bei Getränken - Mischgetränke	
	16	Getränkerekalkulation progressiv	
	17	Getränkerekalkulation retrograd	
	18	Kombinierte Leistungsangebote	
	19	Kombinierte Leistungsangebote	
	20	Lohnverrechnung - Lohnarten - Dienstzettel	
	21	Berechnung der Überstunden	
	22	Feiertagszuschlag - Ruhetagsentschädigung	
	23	Vom Normallohn zum Bruttolohn	
	24	Übungsbeispiele	
	25	Gesetzliche Abzüge - Sozialbeiträge	
	26	Lohnsteuer	
	27	Lohnsteuerfreibeträge	
	28	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	29	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	30	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	31	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	32	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	33	Sonderzahlungen	
	34	Übungsbeispiele mit Sonderzahlungen	
	35	Arbeitnehmerveranlagung	
	36	Lohnnebenkosten	
	37	1. SA	
	38	Richtigstellung der SA	
	39	2. SA	
	40	Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Kostenrechnung, Lohnverrechnung

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Informations- und Kommunikationstechniken - Möglichkeiten	
	2	Versicherungswesen - Vertrag, Pflichten	
	3	Personenversicherungen - Sachversicherungen	
	4	Vermögensversicherungen - Besonderheiten der KFZ- Versicherung	
	5	Spezielle Versicherungen im Tourismus	
	6	Persönlicher Schriftverkehr mit Versicherungen	
	7	Persönlicher Schriftverkehr mit Versicherungen	
	8	Volkswirtschaft - Grundbegriffe, Bedarf, Bedürfnisse	
	9	Wirtschaftskreislauf	
	10	Markt - Marktformen - Preisbildung	
	11	Europäischer Binnenmarkt	
	12	Wirtschaftsordnung - Wirtschaftssysteme	
	13	Ökologie - Ökonomie	
	14	Internationale Wirtschaft	
	15	Persönlicher Schriftverkehr - Lebenslauf	
	16	Gestaltung eines persönlichen Lebenslaufes	
	17	Stellenbewerbung	
	18	Gestaltung einer persönlichen Stellenbewerbung	
	19	Bewerbungsmappe	
	20	Stellengesuch	
	21	Bewerbungsgespräch	
	22	Kündigungsschreiben	
	23	Behördenkontakte - E-Government	
	24	Schriftverkehr mit Ämtern und Behörden	
	25	Schriftverkehr mit Ämtern und Behörden	
	26	Schriftverkehr mit Bildungseinrichtungen	
	27	Wirtschaftspolitik - Beschäftigungspolitik	
	28	Wachstums- und Konjunkturpolitik	
	29	Sozialpolitik	
	30	Globalisierung und ihre Auswirkungen	
	31	Schularbeit	
	32	Richtigstellung der SA	