

Berufsbezogenes Englisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Eating habits	Unit 27, Page 120
		Looking for a job	Unit 31, Page 132
		Correspondence	Unit 32, Page 139
		Weather	Unit 33, Page 144
		Regional studies	Unit 34, Page 146

Berufsbezogenes Französisch

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Répétition - Prononciation Répétition - Le petit déjeuner Répétition - La carte Répétition - La carte Répétition - les nombres Répétition - Recettes La grande carte La grande carte Exercices Conversation Les vins La carte des vins La bière Au bar Dialogues La volaille Le gibier Fruits et glaces Exercices Spécialités autrichiennes Spécialités autrichiennes Jeux de rôle Curriculum	

Betriebsmanagement und Tourismus

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<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 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Mündliche Kommunikation</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

Ernährungslehre und Warenkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Rechtliche Bestimmungen Genmanipulierte und bestrahlte Nahrungsmittel Hygienebestimmungen - HACCP Allergeninformationsverordnung</p> <p>Genussmittel Tee, Kaffee, Kakao, Tabakwaren Gewinnung, Inhalt, Sorten, 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> <p>Kostformen Vollwerternährung Diätformen Leichte Vollkost Vegetarische Kost Funcitonal Food Ernährungsfehler und Folgeschäden</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Kostformen

Getränkkunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Versetzte Weine</p> <p>Schaumweine</p> <p>Spirituosen Allgemeines - Destillation Whisky Weitere Branntweine aus Getreide Branntweine aus Wein Branntweine aus anderen Grundstoffen Liköre</p> <p>Gliederung des Barstockes</p> <p>Mixgetränke Getränkemarkt - Trends, Trinkgewohnheiten Sonstige Getränke von A - Z</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Malt Whisky, Cognac Qualitätsmerkmale

Praktischer Unterricht Kochen

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	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>Spezielle warme Süßspeisen</p> <p>Zubereitung von Süßwasser- und Meeresfischen</p> <p>Zubereitung von Schalen-, Krusten- und Weichtieren</p> <p>Zubereitung einer österreichischen Menüfolge</p> <p>Zubereitung von Speiseeis und Eisspeisen</p> <p>Klassische und internationale Zubereitung von Lamm</p> <p>Spezielle kalte Vorspeisen, als Vorspeisenteller, Hors d`oeuvre- Wagen oder Buffet</p> <p>Anschlagen und Ausfertigen von Torten Schnitten für Kaffee- und Teegebäck</p> <p>Spezial- und Nationalsuppen</p> <p>Menüfolge von internationalen bzw. neuzeitlichen Speisen mit Spezial/Nationalsuppen</p> <p>Natur- und Vollwertküche - im Menüablauf</p> <p>20 Unterrichtseinheiten Projektunterricht</p>	

Politische Bildung

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates und politisches System in Österreich	
	1	Gesetzgebung - Nationalrat, Bundesrat	
	2	Entstehung eines Bundesgesetzes	
	3	Bundesverwaltung	
	4	Bundespräsident	
	5	Bundesregierung	
	6	Gerichtbarkeit - Grundsätze und Arten	
	7	Zusammensetzung und Zuständigkeit	
	8	Rechtsmittel und Instanzen - Jugendgerichtsbarkeit	
	9	Landesverwaltung	
	10	Landeshauptmann - Landesregierung	
	11	Landesgesetzgebung	
	12	Gemeinde - Verwaltung und Aufgaben	
	13	Struktur und pers. Mitwirken	
	14	Budget	
	15	Lehrling und Betrieb	
	16	Weiterbildung	

Rechnungswesen

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Kalkulation	
		Gewichts- und Schankverluste	
		Speisen- und Getränkerekalkulationen	
		Retrograde Kalkulationen	
		Differenzkalkulationen	
		Bettenkalkulation	
		Bettenkalkulation	
		Kombinierte Leistungsangebote	
		Lohnverrechnung - Lohnarten, Dienstzettel	
		Berechnung der Überstunden	
		Feiertagszuschlag - Ruhetagsentschädigung	
		Vom Normallohn zum Bruttolohn	
		Übungsbeispiele	
		Gesetzliche Abzüge - Sozialbeiträge	
		Lohnsteuer - Lohnsteuerfreibeträge	
		Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
		Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
		Sonderzahlungen	
		Lohnnebenkosten	
		Arbeitnehmerveranlagung	
		Arbeitnehmerveranlagung	
		Erstellen einer umsatzsteuergerechten Rechnung	
		Praktische Beispiele	
		SA	
		Richtigstellung der SA	

Lehrstoff der Vertiefung: Komplexe Aufgaben - Lohnverrechnung

Praktischer Unterricht Servieren

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Gestalten von Menükarten	
		Arbeiten vor dem Tisch des Gastes	
		Filetieren von Fischen (Forelle, Seezunge)	
		Anrühren von Beef-Tatare vor dem Gast	
		Flambieren von Süßspeisen und Obst	
		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	

Speisen- und Menükunde

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	Schuljahr:	Lehrer:
-------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Fische - Vor- und Zubereitungsarten, Gerichte von Meeresfischen, Süßwasserfischen, Schalentieren, Krusten- und Weichtieren *</p> <p>Pasteten, Terrinen, Galantinen, Sulzen und Parfaits *</p> <p>Hors d`oeuvre Wagen *</p> <p>Das Vorspeisenbuffet *</p> <p>Buffets und Platten inklusive Mengenermittlung, Aufbau und Dekoration *</p> <p>Speziellesuppen - Consommé, Consommé double *</p> <p>Soufflés, Aufläufe, warme Puddings - Schwerpunkt Wiener Mehlspeisenküche *</p> <p>Torten und Strudel *</p> <p>Gerichte aus Speiseeis unter Berücksichtigung der Speiseeisverordnung *</p> <p>Erstellen von Menüs für besondere Anlässe Jagd-, Hochzeits-, Weihnachtsmenü - Kartengestaltung *</p> <p>Vollwertküche unter Berücksichtigung von korrespondierenden Getränken *</p> <p>Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Fachliches Rechnen Nährstoff- und Nährwertberechnungen Materialberechnungen Verlust-, Portions- und Rezeptberechnungen</p> <p>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</p>	

Lehrstoff der Vertiefung

Komplexe Aufgaben - Menükunde, fachliches Rechnen

Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ___ GAF	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	