

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

Klasse 4. ____ KOC	Schuljahr:	Lehrer:
--------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Dinner	Unit 24
		Austrian cooking	Unit 25
		Cooking all around the world	Unit 26
		Eating habits	Unit 27
		Looking for a job	Unit 31
		Weather	Unit 32
		Regional studies	Unit 33

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

Klasse 4. ____ KOC	Schuljahr:	Lehrer:
--------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Répétition – Salutation - la carte	
	2	Répétition – la carte	
	3	Répétition – les nombres	
	4	Répétitions – les vins – les boissons	
	5	Dialogues - Conversation	
	6	La grande carte	
	7	La grande carte	
	8	La bière	
	9	Au bar	
	10	Dialogues – Jeux de rôle	
	11	La volaille	
	12	Le gibier	
	13	Fruits et glaces	
	14	Exercices – Dialogues	
	15	Spécialités autrichiennes	
	16	Curriculum	

# IBA- 4 jährig

## Betriebsorganisation und Tourismus

### Lehrstoffverteilung, 2 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p><b>Betriebsgründung</b>  Voraussetzungen für die Gewerbeausübung  Befähigungsnachweis  Rechte und Nebenrechte  Betriebsstilllegung</p> <p><b>Marketing in der Gastronomie</b>  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 Getränkearten</p>	

# IBA-

## Deutsch und Kommunikation

### Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ____ KOC	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> <p>Präsentationen</p>	

# Einführung Servieren

## IBA (4-jährig) - 3UE/WO

### Lehrstoffverteilung

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften	
		Trage- und Servierübungen	
		Arbeiten am Tisch des Gastes	
		Flambieren von Bananen	
		Anrichten von Käse	
		Zubereitung von Spezialcafés	
		Gestaltung von Menükarten	
		Barkunde - Herstellung von Mixgetränken	

# IBA- Ernährungslehre und Warenkunde Lehrstoffverteilung 2 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p><b>Rechtliche Bestimmungen</b>            Genmanipulierte und bestrahlte Nahrungsmittel            Hygienebestimmungen - HACCP            Allergeninformationsverordnung</p> <p><b>Genussmittel</b>            Tee, Kaffee, Kakao,            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            Verdauung und Stoffwechsel</p> <p><b>Kostformen</b>            Vollwerternährung            Diätformen            Vegetarische Kost            Funcitonal Food</p>	

# IBA

## Praktischer Unterricht Kochen

### Lehrstoffverteilung

I Klasse 4. ____ KOC	Schuljahr:	Lehrer:
----------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Handhabung von Küchenmaschinen und Geräten, sowie deren Pflege</p> <p>Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung und Hygienevorschriften Umweltgerechte Reststoffverwertung</p> <p>Grundkenntnisse der Warenübernahme Qualitätsmerkmale und Lagerung</p> <p>Zubereitung von Süßwasser- und Meeresfischen</p> <p>Zubereitung von Schalen-, Krusten- und Weichtieren</p> <p>Schnitten für Kaffee- und Teegebäck</p> <p>Klassische und internat. Zubereitung von Lamm - mit passenden Beilagen</p> <p>Spezial- und Nationalsuppen</p> <p>Natur- und Vollwertküche - im Menüablauf</p> <p>Spezielle kalte Vorspeisen, als Vorspeisenteller, Hors d`oeuvre- Wagen oder Buffet</p> <p>Anschlagen und Ausfertigen von Torten</p> <p>Menüfolge von internationalen bzw. neuzeitlichen Speisen mit Spezial/Nationalsuppen *</p> <p>Zubereitung einer österreichischen Menüfolge *</p> <p>Zubereitung von Speiseeis und Eisspeisen</p> <p><b>* Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</b></p>	

# IBA

## Politische Bildung

### Lehrstoffverteilung

Klasse 4. ____ KOC	Schuljahr:	Lehrer:
--------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	Rechtliche Grundlagen des österr. Staates - polit. System im Ö	
	2	Politische Parteien und Verbände	
	3	Politische Parteien und Verbände	
	4	Sozialpartnerschaft	
	5	Wahlen und Wahlrecht	
	6	Wahlen und Wahlrecht	
	7	Direkte Demokratie	
	8	Direkte Demokratie	
	9	Gesetzgebung - Nationalrat, Bundesrat	
	10	Entstehung eines Bundesgesetzes	
	11	Bundesverwaltung	
	12	Bundespräsident	
	13	Bundesregierung	
	14	Gerichtbarkeit - Grundsätze und Arten	
	15	Zusammensetzung und Zuständigkeit	
	16	Rechtsmittel und Instanzen - Jugendgerichtsbarkeit	
	17	Landesverwaltung	
	18	Landeshauptmann - Landesregierung	
	19	Landesgesetzgebung	
	20	Gemeinde - Verwaltung und Aufgaben	
	21	Struktur und pers. Mitwirken	
	22	Budget	
	23	Lehrling und Betrieb - Weiterbildung	
	24	Soziales Umfeld - der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer	



IBA  
 Rechnungswesen  
 Lehrstoffverteilung, 3 UE/Woche

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

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
	1	<b>Kalkulation</b>	
	2	Gewichts- und Schankverluste	
	3	Speisen- und Getränkerekalkulationen	
	4	Retrograde Kalkulationen	
	5	Differenzkalkulationen	
	6	Bettenkalkulation	
	7	Bettenkalkulation	
	8	Kombinierte Leistungsangebote	
	9	<b>Lohnverrechnung - Lohnarten, Dienstzettel</b>	
	10	Berechnung der Überstunden	
	11	Feiertagszuschlag - Ruhetagsentschädigung	
	12	Vom Normallohn zum Bruttolohn	
	13	Übungsbeispiele	
	14	Gesetzliche Abzüge - Sozialbeiträge	
	15	Lohnsteuer - Lohnsteuerfreibeträge	
	16	Berufsbezogene Übungsbeispiele zur Nettolohnabrechnung	
	17	Sonderzahlungen	
	18	Lohnnebenkosten	
	19	Arbeitnehmerveranlagung	
	20	Arbeitnehmerveranlagung	
	21	<b>Erstellen einer umsatzsteuergerechten Rechnung</b>	
	22	Praktische Beispiele	
	23	SA	
	24	Richtigstellung der SA	

IBA  
 Speisen- und Menükunde  
 Lehrstoffverteilung 4 UE/Woche

IBA Klasse 4. ___KOC	Schuljahr:	Lehrer:
----------------------	------------	---------

Datum	UE	Lehrstoff	Anmerkung
		<p>Fische - Vor- und Zubereitungsarten, Gerichte von Meeresfischen, Süßwasserfischen, Schalentieren, Krusten- und Weichtieren</p> <p>Lamm - Aufteilung, Gerichte, Beilagen</p> <p>Pasteten, Terrinen, Galatinen, Sulzen und Parfaits</p> <p>Hors d`oeuvre Wagen</p> <p>Das Vorspeisenbuffet</p> <p>Buffets und Platten inklusive Mengenberechnung, Aufbau und Dekoration</p> <p>Gerichte aus Speiseeis unter Berücksichtigung der Speiseeisverordnung</p> <p>Erstellen von Menüs für besondere Anlässe *</p> <p>Jagd-, Hochzeits-, Weihnachtsmenü - Kartengestaltung</p> <p>Vollwertküche unter Berücksichtigung von korrespondierenden Getränken *</p> <p>Gemeinschaftsverpflegung *</p> <p><b>Fachliches Rechnen</b>          Nährstoff- und Nährwertberechnungen          Materialberechnungen          Verlust-, Portions- und Rezeptberechnungen</p> <p><b>* Berücksichtigung der Allergeneverordnung bei allen gekennzeichneten Lehrstoffinhalten!</b></p>	

IBA

## Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

### Lehrstoffverteilung 3 UE/Woche

Klasse 4. ___ KOC	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	