



Fachpraxis



# Einheitliche Koch- und Servicekleidung



- Einkauf für die 1. FW/ HLW in den Sommerferien bei der Fa. Walter in Wien
- Für die 2. FW/ HLW wird der Rest der Servicekleidung benötigt

# Küchen- und Restaurantmanagement

- ▶ Erwerb von **Fachwissen** in Bereichen Küchen- und Restaurantmanagement
- ▶ Erwartet und ausgebaut werden **Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft, Verlässlichkeit, Beschwerdemanagement, Konfliktmanagement, Umgangsformen, Leistungsbereitschaft** usw.

Wochenstunden KRM	HLW	Wochenstunden	FW	Wochenstunden
	1. Klasse	3	1. Klasse	5
	2. Klasse	4	2. Klasse	5 + 1 BTO
	3. Klasse	3 + 1 BTO	3. Klasse	5 + 1 BTO
	4. Klasse	4 + 1 BTO		-

Jeweils ein Praxistag (Vormittag oder Nachmittag) pro Woche.

# Lehrinhalte Küchen- und Restaurantmanagement



	<b>Küchenmanagement</b>	<b>Restaurantmanagement</b>
1. HLW/ 1. FW	Grundmassen, Teige, Suppen und Gulasch, Kücheninventar, Fachbegriffe	Einführung in die Servierkunde, Gedecke, Benehmen bei Tisch, Tragegriffe, Getränkeservice
2. HLW/ 2. FW	Vertiefen der Grundlagen in der Betriebsküche (Großküche), Zubereitung 3 Gänge Menü für bis zu 100 Personen und Zubereitung des Schulbuffets, nationale Küche	Getränk Kunde und -service, Vorbereitungen für den Mittagstisch im Speisesaal der Betriebsküche, Service von mehreren Gängen, Betreuung Schulbuffet in der Pause
3. HLW	Anrichten der Speisen, Menükochen, internationale und nationale Küche	Tischgestaltung, Getränkekunde und -service, Weinservice, Gästebetreuung, Arbeiten am Tisch des Gastes (wie z.B. Flambieren)
4. HLW/ 3. FW	Menükochen, Organisation eines Arbeitsablaufes und Zubereitung eines 4-Gänge Menüs, Vorbereitung auf die Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung bzw. praktische Abschlussprüfung	Vorbereitung, Organisation und Durchführung des Service für ein 4-Gänge Menü, Vorbereitung auf die Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung bzw. die praktische Abschlussprüfung

# Vegetarische Kochgruppe in der HLW

- seit dem Schuljahr 2019/20
- fast ausschließlich vegetarisch/Ausnahme im 2. Jahrgang
  - Schüler:innen kochen in der Betriebsküche
  - Fleischkunde und -zubereitung muss erlernt werden
  - Alternativ zur Fleischspeise gibt es aber immer ein vegetarisches Gericht
- 1., 3. und 4. Jahrgang ausschließlich vegetarisch
- Zubereitung eines vegetarischen 4-Gänge-Menüs bei der Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung



Achtung: Die Anmeldung dazu kann in den vier Jahren nicht gewechselt werden.

# Zusatzqualifikationen in der Fachpraxis



- ▶ Jungpatissier (2. FW)
- ▶ Vegan-vegetarische Fachkraft (2. FW)
- ▶ Kaffeekenner (3. FW)

- ▶ Kaffeekenner (3. HLW)
- ▶ Jungpatissier (3. HLW)
- ▶ Jungbarkeeper (3./4. HLW)
- ▶ Jungsommelier (3./4. HLW)



Eine Info-Veranstaltung gibt es dazu in der 1. FW bzw. 2. HLW, die Anmeldung erfolgt erst nach der Info-Veranstaltung!

# Pflichtpraktikum



- FW zwischen 2. und 3. Klasse (8 Wochen)
- HLW zwischen 3. und 4. Jahrgang (3 Monate)
- dient der Intensivierung aller erlernten Fähigkeiten
- in das Berufsleben schnuppern
- Rechte und Pflichten eines Arbeitnehmers

⇒ Gastronomie, Hotellerie, Buchhaltung, Verwaltung