

1. Klasse

Kompetenzbereich Warenwirtschaft, Küchen- und Servicemanagement

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Anforderungen für ihren Lehrberuf zusammenfassen, die berufsethischen Aspekte darlegen und präsentieren, situationsadäquates Verhalten aufzeigen sowie die Betriebskultur im Arbeitsumfeld analysieren, (Berufliches Anforderungsprofil)
- typische Abläufe im Betrieb von der Warenbestellung bis zum Verkauf nach betriebswirtschaftlichen, fachlichen und organisatorischen Kriterien aufzeigen, planen und präsentieren sowie gegebenenfalls optimieren, (Warenwirtschaft)
- EDV-unterstützte Warenwirtschaftssysteme im Bereich der Küchen- und Serviceorganisation fachgerecht einsetzen sowie Waren-, Preis- und Qualitätsvergleiche durchführen. (Warenwirtschaft)

Kompetenzbereich Kochtechniken und Angebotsgestaltung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler kennen den Aufbau einer Küchenbrigade und können den einzelnen Funktionen die entsprechenden Aufgaben zuordnen. (Küchenbrigade)

Kompetenzbereich Serviertechniken und Gästeberatung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- geeignete Serviersysteme für unterschiedliche Betriebsformen nennen sowie den einzelnen Funktionen die entsprechenden Aufgaben zuordnen, (Serviersysteme, Betriebsformen)
- Gästen Informationen zu besonderen touristischen Angeboten in der näheren Umgebung des Betriebes geben. (Touristische Angebote)

An der Schule wird kein Fachbuch verwendet.

Es kann das Fachbuch verwendet werden:

Betriebsorganisation, Tourismus, Marketing;

Trauner Verlag,

ISBN 978-3-85499-485-5