

BETRIEBSORGANISATION KOCH/KÖCHIN

1. Klasse

Kompetenzbereich Küchenmanagement und Warenwirtschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- 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 Küchenorganisation 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)

2. Klasse

Kompetenzbereich Küchenmanagement und Warenwirtschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Anforderungen für den 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 Küchenorganisation fachgerecht einsetzen sowie Waren-, Preis- und Qualitätsvergleiche durchführen. (Warenwirtschaft)

An der Schule wird kein Fachbuch verwendet.

Es kann das Fachbuch:

Betriebsorganisation, Tourismus, Marketing;
Trauner Verlag,
ISBN 978-3-85499-485-5