

FACHKUNDE RESTAURANTFACHLEUTE

1. Klasse

Kompetenzbereich Servicemanagement und Warenwirtschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Erste Hilfe Maßnahmen beschreiben sowie präventive Schritte zur Unfallvermeidung aufzeigen, (Berufseinschlägige Sicherheitsbestimmungen und –vorschriften)
- können die Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln nach den HACCP-Grundsätzen sowie dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz analysieren, die kritischen Kontrollpunkte aufzeigen und begründen, (Hygienestandards)
- können erforderliche Utensilien für vorgegebene Getränken und Speisen fachgerecht auswählen, deren Pflegerfordernisse darlegen sowie geeignete Pflegemaßnahmen beschreiben, (Serviceinventar)
- können den Energie- und Nährwertbedarf EDV-unterstützt berechnen, (Energie- und Nährwertberechnungen)
- können Material- und Getränkebedarfsberechnungen unter Berücksichtigung des Schankverlustes durchführen sowie den Wareneinkauf, die Warenübernahme und die Lagerhaltung unter Beachtung betriebswirtschaftlicher, regionaler und saisonaler Grundsätze planen, (Material- und Getränkebedarfsberechnungen. Einkauf. Lagerung)
- kennen Lebensmittelkennzeichnungen und können die Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Getränken sowie Lebensmitteln beschreiben, (Lebensmittelkennzeichnungsrecht. Eigenschaften und Verwendung von Getränken und Lebensmitteln)

Kompetenzbereich Serviertechniken und Gästebetreuung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Maßnahmen zum Schutz der persönlichen Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen erklären, (Sicherheitsbestimmungen. Gesundheitsförderung)
- kennen unterschiedliche Arten von Mixgetränken, alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Heiß- und Kaltgetränken sowie deren Eigenschaften und können deren Zusammensetzung und Qualitätsunterschiede unter Berücksichtigung einschlägiger gesetzlicher Grundlagen gästegerecht erklären, (Getränke)
- können Speisen ausgehend vom Grundmaterial, der Zubereitungsart, der Qualitätsunterschiede und der Zusammensetzung sowie unter Berücksichtigung der gesetzlichen Grundlagen gästegerecht beschreiben, Speisenfolgen zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen, (Speisen. Speisenfolgen. Korrespondenz von Speisen und Getränken)

- können Preiskalkulationen durchführen, zielgruppen- und betriebsartenspezifische Getränke-, Kaffeehaus-, Bar- sowie Menükarten erstellen sowie deren strukturellen Aufbau erklären, (Getränke. Getränkekarte. Kaffeehauskarte. Menükarte)
- kennen Eckpunkte einer ausgewogenen Ernährung, können das Konsumverhalten im Alltag reflektieren sowie in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Gesundheit bewerten, (Grundlagen der Ernährung)
- kennen unterschiedliche Buffetarten, können deren Vor- und Nachteile erläutern sowie Buffets für unterschiedliche Anlässe und Veranstaltungen planen (Buffet)

2. Klasse

Kompetenzbereich Servicemanagement und Warenwirtschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln nach den HACCP-Grundsätzen sowie dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz analysieren, die kritischen Kontrollpunkte aufzeigen und begründen sowie die dazu nötigen Kontrolllisten führen, (Hygienestandards)
- können erforderliche Utensilien für vorgegebene Getränken und Speisen fachgerecht auswählen, deren Pfleegerfordernisse darlegen sowie geeignete Pflegemaßnahmen beschreiben, (Serviceinventar)

Kompetenzbereich Serviertechniken und Gästebetreuung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen unterschiedliche Arten von Mixgetränken, alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Heiß- und Kaltgetränken sowie deren Eigenschaften und können deren Zusammensetzung und Qualitätsunterschiede unter Berücksichtigung einschlägiger gesetzlicher Grundlagen gästegerecht erklären, (Korrespondenz von Speisen und Getränken)
- können Speisen ausgehend vom Grundmaterial, der Zubereitungsart, der Qualitätsunterschiede und der Zusammensetzung sowie unter Berücksichtigung der gesetzlichen Grundlagen gästegerecht beschreiben, Speisenfolgen zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen, (Korrespondenz von Speisen und Getränken)
- können Preiskalkulationen durchführen, zielgruppen- und betriebsartenspezifische Getränke-, Kaffeehaus-, Bar- sowie Menükarten erstellen sowie deren strukturellen Aufbau erklären, (Getränkekarte. Menükarte)
- können Materialanforderungslisten für das Arbeiten vor den Gästen erstellen, erforderliche Mise en place-Arbeiten nennen sowie die einzelnen Arbeitsschritte planen und beschreiben, (Arbeiten am Tisch des Gastes)

Nachschlagewerke: Getränke- und Menükunde; Trauner Verlag, ISBN: 978-3-99062-092-2
 Service: Ernährung und Lebensmittel; Trauner Verlag, ISBN: 978-3-99062-347-3
 Service und Gästebetreuung; Trauner Verlag, ISBN: 978-3-99062-196-7