

FACHKUNDE GASTRONOMIEFACHMANN

1. Klasse

Kompetenzbereich Warenwirtschaft, Küchen- und Servicemanagement

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 sowie die dazu nötigen Kontrolllisten führen, (Lebensmittelrechtliche Bestimmungen. Hygienestandards)
- können erforderliche Utensilien für vorgegebene Getränken und Speisen fachgerecht auswählen, deren Pflegeerfordernisse darlegen sowie geeignete Pflegemaßnahmen beschreiben, (Serviceinventar)
- können den Waren- und Materialbedarf für vorgegebene Speisen, Speisenfolgen und Getränke unter Berücksichtigung des Aufteilungs- und Zubereitungs- bzw. Schankverlustes berechnen sowie den Wareneinkauf unter Beachtung betriebswirtschaftlicher, regionaler und saisonaler Grundsätze planen, (Material- und Getränkebedarfsberechnungen. Wareneinkauf)
- kennen Lebensmittelkennzeichnungen und können die Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Lebensmitteln sowie Getränken beschreiben und kontrollieren, (Lebensmittelkennzeichnungsrecht. Qualitätsmerkmale, Eigenschaften und Verwendung von Lebensmitteln und Getränken. Warenübernahme und Kontrolle)
- können Lagerarten, Lagerfunktionen und Lagerkriterien für einzelne Produktgruppen beschreiben und begründen. (Warenübernahme und Kontrolle. Lagerung)

Kompetenzbereich Kochtechniken und Angebotsgestaltung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Erste Hilfe Maßnahmen beschreiben sowie präventive Schritte zur Unfallvermeidung aufzeigen, (Gesundheitsprävention)
- können Maßnahmen zum Schutz der persönlichen Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen erklären, (Gesundheitsprävention)
- können Maßnahmen zum Umweltschutz für eine Küche erarbeiten, begründen und präsentieren, (Umweltbewusstes Arbeiten)
- kennen kochtechnische Hilfsmittel für weiterführende Kochverfahren, können diese erklären und Verwendungsgebieten zuordnen, (Kochtechnische Hilfsmittel. Kochverfahren)
- können Kochverfahren anhand von Speisen erläutern sowie deren Anwendung und Auswirkungen auf Lebensmittel beschreiben, (Kochverfahren)

- kennen Eckpunkte einer ausgewogenen Ernährung, können das Konsumverhalten im Alltag reflektieren sowie in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Gesundheit bewerten, (Grundlagen der Ernährung)
- können kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Speisen von Fischen und Meeresfrüchten, Sorbets, Hauptgerichte, Käse sowie warme und kalte Süßspeisen mit passenden Saucen, Garnituren und Beilagen benennen und deren Zubereitung fachgerecht erklären, (Speisen)
- können die Anwendung von Konservierungsmethoden beschreiben, entsprechenden Speisen zuordnen sowie deren Umsetzung erläutern, (Konservierung. Speisen)
- können ausgehend von einem Speiseplan den Energie- und Nährwert EDV-unterstützt ermitteln, die Ergebnisse analysieren und etwaige Änderungen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundsätze vorschlagen, (Energie- und Nährstoffermittlung)
- können anlassbezogene einfache und erweiterte Menüs unter Beachtung gastronomischer Grundregeln erstellen. (Speisenfolgen.)

Kompetenzbereich Serviertechniken und Gästeberatung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Maßnahmen zum Schutz der persönlichen Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen erklären, (Sicherheitsbestimmungen. Gesundheitsprävention)
- 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)
- kennen Eckpunkte einer ausgewogenen Ernährung, können das Konsumverhalten im Alltag reflektieren sowie in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Gesundheit bewerten, (Grundlagen der Ernährung)
- 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. (Kaffeehauskarte. Menükarte. Getränkekarte)
- kennen unterschiedliche Buffetarten, können deren Vor- und Nachteile erläutern sowie Buffets für unterschiedliche Anlässe und Veranstaltungen planen. (Buffet)

Nachschlagewerke: Getränke- und Menükunde; Trauner Verlag, ISBN: 978-3-99062-092-2
 Küche: Ernährung und Lebensmittel; Trauner Verlag, ISBN: 978-3-99062-346-6
 Küche in Theorie und Praxis (2Bände); Trauner Verlag, ISBN: 978-3-99062-348-0

2. Klasse

Kompetenzbereich Warenwirtschaft, Küchen- und Servicemanagement

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)
- können den Waren- und Materialbedarf für vorgegebene Speisen, Speisenfolgen und Getränke unter Berücksichtigung des Aufteilungs- und Zubereitungs- bzw. Schankverlustes berechnen sowie den Wareneinkauf unter Beachtung betriebswirtschaftlicher, regionaler und saisonaler Grundsätze planen, (Material- und Getränkebedarfsberechnungen. Wareneinkauf. Qualitätsmerkmale)

Kompetenzbereich Kochtechniken und Angebotsgestaltung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Speisen von Fischen und Meeresfrüchten, Sorbets, Hauptgerichte, Käse sowie warme und kalte Süßspeisen mit passenden Saucen, Garnituren und Beilagen benennen und deren Zubereitung fachgerecht erklären, (Speisen. Anrichtearten)
- können ausgehend von einem Speiseplan den Energie- und Nährwert EDV-unterstützt ermitteln, die Ergebnisse analysieren und etwaige Änderungen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundsätze vorschlagen, (Energie- und Nährstoffermittlung)
- können anlassbezogene einfache und erweiterte Menüs unter Beachtung gastronomischer Grundregeln erstellen, (Speisenfolgen. Korrespondierende Getränke)
- können Wochenmenüpläne unter Berücksichtigung verschiedener Kostformen und Menüarten für unterschiedliche gastronomische Betriebstypen erstellen, (Speisenfolgen. Korrespondierende Getränke)

Kompetenzbereich Serviertechniken und Gästeberatung

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, (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, (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.)