

Lehrberuf **Koch/Köchin**

Modul 1 1. Lehrjahr · 32 Std | 4 Tage

Modul 2 2. Lehrjahr · 24 Std | 3 Tage

Modul 3 2. Lehrjahr · 16 Std | 2 Tage

Modul 4 2. Lehrjahr · 32 Std | 4 Tage

Modul 5 2. Lehrjahr · 16 Std | 2 Tage

Modul 6 3. Lehrjahr · 32 Std | 4 Tage

Alle Lehrberufe | 1.-3. Lehrjahr

Modul Rechnungswesen +

Lehrberuf **Restaurantfachmann/-frau**

Modul 1 1. Lehrjahr · 24 Std | 3 Tage

Modul 2 2. Lehrjahr · 24 Std | 3 Tage

Modul 3 2. Lehrjahr · 8 Std | 1 Tag

Modul 4 2. Lehrjahr · 16 Std | 2 Tage

Modul 5 2. Lehrjahr · 24 Std | 3 Tage

Modul 6 2. Lehrjahr · 24 Std | 3 Tage

Lehrberufe

Lehrberufe Hotelkaufmann/-frau & Hotel- und Gastgewerbeassistent_in

Modul 1 1. Lehrjahr · 16 Std | 2 Tage

Modul 2 1. Lehrjahr · 16 Std | 2 Tage

Modul 3 2. Lehrjahr · 24 Std | 3 Tage

Modul 4 3. Lehrjahr · 32 Std | 4 Tage

75 % Anwesenheit sind Voraussetzung für eine Refundierung der Ausbildungskosten durch den waff.

Pro Ausbildungsstunde fallen **€ 12,50 netto** an, wobei jährlich eine Indexanpassung mit Gültigkeit 1.1. des Folgejahres zulässig ist. Die Rechnungslegung durch Weidinger & Partner erfolgt in der Regel je Modul und im Nachhinein je Lehrling an den Lehrbetrieb.

Kompetenzbereiche

Lebensmittelverarbeitung
Speisenzusammenstellung und -planung
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Zutaten, Lebensmittel und Arbeitsmaterialien nach Vorgabe vorbereiten.
- kann einfache Aufgaben bei der Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln (Fonds, Saucen, Suppen) übernehmen.
- kann einfache Aufgaben der Speisenfolge anwenden.
- kann Hygienestandards anwenden.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Lebensmittelverarbeitung 4.8.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: Gemüse-, Geflügel-, Fisch-, Rinds- und Kalbsfonds herstellen.	2/8
Lebensmittelverarbeitung 4.6.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: Klare Suppen, Püree- und Cremesuppen herstellen.	2/8
Speisenzusammenstellung und -planung 5.1.	Er/Sie kann einfache Aufgaben der internationalen Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.	4/0
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 2.3.	Er/Sie kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. • die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. • Reinigungspläne anwenden. • darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind. • gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. • Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. • auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten. 	4/4

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Lebensmittelverarbeitung

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Zutaten, Lebensmittel und Arbeitsmaterialien nach Vorgabe vorbereiten.
- kann einfache Aufgaben bei der Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln (Fleischteile vorbereiten, Saucen herstellen, Pasteten, Terrinen, Sulzen, Mousse herstellen) übernehmen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Lebensmittelverarbeitung 4.11.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Vorbereitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Fleischarten und -teile für den Garungsprozess vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Fleischarten und -teile erkennen sowie deren Verarbeitungsmöglichkeiten erklären • einzelne Teile der verschiedenen Fleischarten (Wild, Geflügel, Schwein, Kalb, Rind und Lamm) vorbereiten. • Fleisch produktgerecht schneiden 	2/6
Lebensmittelverarbeitung 4.16.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • kalte, warme und eigenständige Grundsaucen sowie deren gängigste Ableitungen herstellen Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Grundsaucen wie Mayonnaise, Hollandaise, Sauce Espagnole und Einmachsaucen herstellen • die Ableitungen der oben genannten Grundsaucen erzeugen, Sauce Cumberland, Schnittlauch-sauce, Apfelkren herstellen 	1/7
Lebensmittelverarbeitung 4.13.	Vorbereitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • Pasteten oder Terrinen sowie Sulzen und Mousse herstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Farcen herstellen • Geliermittel (Aspik, Agar-Agar, Gelatine) fachgerecht anwenden. • Mit Cutter, Fleischwolf und multifunktionalen Küchenmaschinen arbeiten 	1/7

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
Warenwirtschaft
Speisenzusammenstellung und -planung

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Hygienestandards anwenden.
- kann einfache Aufgaben bei der Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln übernehmen.
- kann eine Käseplatte zusammenstellen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 2.3.	Er/Sie kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. • die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. • Reinigungspläne anwenden. • darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind. • gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. • Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. • auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten. 	4/4
Warenwirtschaft 7.2.	Er/Sie kann einfache Aufgaben übernehmen: bestellte Ware kontrollieren und entgegennehmen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Bestell- und Lieferscheine kontrollieren und Abweichungen feststellen. • feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische der Waren entspricht. • bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen. • eingegangene Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken. • bei seiner/ihrer Tätigkeit Kontroll- oder Checklisten, gegebenenfalls in digitaler Form, einsetzen. 	0/2

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Warenwirtschaft 7.3.	Er/Sie kann einfache Aufgaben übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht lagern und die Lagerung laufend überwachen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die Ware an produktgerechten Orten lagern und dabei Lagerprinzipien, wie First-in/First-out-Verfahren, anwenden. • Verfallsdaten beachten bzw. kontrollieren. • verdorbene Ware aussortieren und entsorgen. 	0/2
Speisenzusammenstellung und -planung 5.5.	Er/Sie kann einfache Aufgaben übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die unterschiedlichen Käsearten empfehlen. • nationale und internationale Käsearten unterscheiden. 	0/4

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Lebensmittelverarbeitung

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Zutaten, Lebensmittel und Arbeitsmaterialien nach Vorgabe vorbereiten.
- kann einfache Aufgaben bei der Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln (Knödel, Massen, Teige) übernehmen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Lebensmittelverarbeitung 4.14.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Vorbereitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • Massen, Teige und Cremen für süße und pikante Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Nudel-, Nockerl-, Brand-, Strudel-, Blätter- und Mürbeteig herstellen. • Biskuits und Sandmassen herstellen. • pikante Brotaufstriche herstellen. • bayrische Creme, Topfencreme, Schokoladenmousse herstellen. • mit Rühr- und Knetmaschinen arbeiten. 	4/12
Lebensmittelverarbeitung 4.15.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • Knödel für süße und pikante Speisen oder eigenständige Speisen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Knödelmassen erzeugen. • entsprechende pikante und süße Füllungen zu den unterschiedlichen Knödelmassen ableiten und herstellen. 	4/12

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

**Speisenzusammenstellung und -planung
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten**

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Empfehlungen für Tages- und/oder Wochenkarten unter Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Produkten erstellen.
- kann Hygienestandards anwenden.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Speisenzusammenstellung und -planung 5.2.	Er/Sie kann Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen. • geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen. • dabei die gängigen Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden. 	4/4
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 2.3.	Er/Sie kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. • die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. • Reinigungspläne anwenden. • darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind. • gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. • Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. • auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten. 	4/4

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Warenwirtschaft
Lebensmittelverarbeitung

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Fische- Krusten-, Schalen- und Weichtiere lagern und verarbeiten.
- kann einfache Aufgaben bei der Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln (Frischfleisch, Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere) übernehmen.
- kann die Zubereitung von Lebensmitteln (nationale und internationale Suppen) übernehmen
- kann klassische österreichische Speisen aus Innereien herstellen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Warenwirtschaft 7.5.	<p>Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Lagerung von Lebensmitteln übernehmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtiere bei der Anlieferung unter Beachtung der Qualitätskriterien kontrollieren und fachgerecht lagern. <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Qualität von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren feststellen. • den Qualitätsverfall von Frischfleisch, -geflügel, -wild und -fisch sowie Krusten-, Schalen- und Weichtieren beurteilen und entsprechende Maßnahmen ergreifen. 	2/2
Lebensmittelverarbeitung 4.18.	<p>Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere verarbeiten. <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Herkunft von gängigen Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtieren sowie deren Verarbeitung und Zubereitung erklären. • gängige Fischarten, Krusten-, Schalen- und Weichtiere voneinander unterscheiden. • Fische küchengericht vorbereiten und bei Bedarf filetieren. • Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere portionieren und zubereiten. 	4/12

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Lebensmittelverarbeitung 4.17.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • nationale und internationale Suppen und Spezialsuppen herstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • eine Rindsuppe zu einer Kraftsuppe verarbeiten. • internationale Suppen, wie Minestrone, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe und Gazpacho, zubereiten. • Spezialsuppen, wie Ochsenchwanzsuppe, Gurkenkaltschale und Krustentierbisque, herstellen. 	1/3
Lebensmittelverarbeitung 4.20.	Er/Sie kann einfache Aufgaben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln übernehmen: <ul style="list-style-type: none"> • klassische österreichische Speisen aus Innereien zubereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Innereien (z. B. Leber, Hirn, Zunge, Bries, Milz, Nieren, Herz) küchenfertig vorbereiten. • Innereien zubereiten. 	1/7

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Mise en Place
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
Service

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Tische nach Vorgaben vorbereiten.
- kann Hygienestandards anwenden.
- kann einfache Aufgaben der Vorbereitung von Tischen, Tafeln, Buffets und Räumen nach Vorgaben übernehmen.
- kann die Betreuung von Buffets übernehmen
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Mise en Place 3.1.	Er/Sie kann Tische tages- und anlassbezogen aufdecken. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Tische abräumen, reinigen und aufdecken. • verschiedene Gedeckarten anwenden. • verschiedene Spezialbestecke den Speisen zuordnen und eindecken. • Tische anlassbezogen nach Vorgabe der Speisenfolge mit den korrespondierenden Getränken vorbereiten und eindecken. 	1/3
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 2.3.	Er/Sie kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. • die HACCP-Richtlinien und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. • Reinigungspläne anwenden. • darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Küchenbereiche sauber und aufgeräumt sind. • gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. • Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. • auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten. 	2/2

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Mise en Place 3.2.	Er/Sie kann Räume und Tafeln für Veranstaltungen nach den Vorgaben im Function-Sheet vorbereiten und dekorieren. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Tische und Bestuhlung ausrichten. • Tischwäsche auflegen und Servietten nach verschiedenen Falttechniken anfertigen. • Gläser und Besteck polieren. • verschiedene Gedecke auflegen. • Tische und Räume dekorieren. 	1/3
Mise en Place 3.3.	Er/Sie kann Buffets nach Anforderung auf- und abbauen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Buffettische anlassbezogen stellen und decken. • das benötigte Equipment bereitstellen. • das Buffet bestücken. 	4/4
Service 5.3.	Er/Sie kann Buffets auffüllen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Teller und Besteck nachfüllen. • für Sauberkeit am Buffet sorgen. 	2/2

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

**Mise en Place
 Gästebetreuung
 Service**

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Tische, Räume nach Vorgaben vorbereiten.
- kann Function-Sheets erstellen, lesen und umsetzen.
- kann die Betreuung von Buffets übernehmen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Mise en Place 3.1.	Er/Sie kann Tische tages- und anlassbezogen aufdecken. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Tische abräumen, reinigen und aufdecken. • verschiedene Gedeckarten anwenden. • verschiedene Spezialbestecke den Speisen zuordnen und eindecken. • Tische anlassbezogen nach Vorgabe der Speisenfolge mit den korrespondierenden Getränken vorbereiten und eindecken. 	2/4
Mise en Place 3.2.	Er/Sie kann Räume und Tafeln für Veranstaltungen nach den Vorgaben im Function-Sheet vorbereiten und dekorieren. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Tische und Bestuhlung ausrichten. • Tischwäsche auflegen und Servietten nach verschiedenen Falttechniken anfertigen. • Gläser und Besteck polieren. • verschiedene Gedecke auflegen. • Tische und Räume dekorieren. 	2/4
Gästebetreuung 4.8.	Er/Sie kann Unterlagen für eine gastronomische Veranstaltung vorbereiten, an Gesprächen mit Kunden/Kundinnen teilnehmen und Gesprächsnotizen verfassen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • je nach Wunsch des Kunden/der Kundin entsprechend Unterlagen vorbereiten. • Sonderwünsche bzw. vom Vorschlag abweichende Angaben, die der Kunde/die Kundin im Gespräch macht, festhalten. • Gespräche nachbereiten. 	0/4

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Service 5.6.	Er/Sie kann die Vollständigkeit des Buffets kontrollieren und Speisen zeitgerecht, im entsprechenden Ausmaß und in der erforderlichen Menge nachbestellen sowie die Sauberkeit kontrollieren und wiederherstellen.	4/4

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

**Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
 Speisen und Getränke**

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Hygienestandards anwenden.
- kann Käseplatten zusammenstellen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 2.3.	Er/Sie kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. • die HACCP-Richtlinien einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. • Reinigungspläne anwenden. • darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Servicebereiche sauber und aufgeräumt sind. • gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. • Tische, Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. • auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten. 	2/2
Speisen und Getränke 6.7.	Er/Sie kann für Gäste eine Käseplatte fachgerecht zusammenstellen und korrespondierende Getränke empfehlen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die unterschiedlichen Käsearten empfehlen. • nationale und internationale Käsearten unterscheiden. 	1/3

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Service
Speisen und Getränke
Gästebetreuung

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Französisches Service umsetzen.
- kann Kaffee- und Heißgetränke zubereiten.
- kann die Gästeberatung bei Bier übernehmen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Service 5.5.	Er/Sie kann Speisen vor Gästen präsentieren und Vorlege- und Anrichtetechniken am Buffet und bei Tisch durchführen.	1/7
Speisen und Getränke 6.6.	Er/Sie kann Kaffee- und Heißgetränkesspezialitäten zubereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • klassische Rezepturen anwenden und aktuelle Branchentrends umsetzen. • Kaffee- und Heißgetränkesspezialitäten fachlich richtig präsentieren. 	1/3
Gästebetreuung 4.5.	Er/Sie kann Gäste über nationale, internationale und saisonale Bierprodukte beraten und sie über dessen Erzeugung und Qualitätsmerkmale informieren.	1/3

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Service

**Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
Speisen und Getränke**

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Getränkeservice (Flaschenservice) übernehmen.
- kann Hygienestandards anwenden.
- kann Mixgetränke zubereiten.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Service 5.7.	Er/Sie kann das Flaschen- und Schaumweinservice fachgerecht unter Beachtung der notwendigen Arbeitsabläufe durchführen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Weine präsentieren. • Weinflaschen fachlich richtig öffnen. • eine Geruchsprobe vornehmen und feststellen, ob der Wein in Ordnung ist. • Weine belüften und dekantieren. • Gläser avinieren. • Wein einschenken. 	2/8
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten 2.3.	Er/Sie kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • die betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben einhalten. • die HACCP-Richtlinien einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. • Reinigungspläne anwenden. • darauf achten, dass sein/ihr eigener Arbeitsplatz und die übrigen Servicebereiche sauber und aufgeräumt sind. • gastronomische Gebrauchsgegenstände pflegen. • Tische, Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte und -maschinen regelmäßig reinigen. • auf sein/ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten. 	2/2
Speisen und Getränke 6.8.	Er/Sie kann alkoholfreie und alkoholische Mixgetränke zubereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • Rezepturen einhalten. • Zubereitungsarten und Mixgetränkegruppen unterscheiden. • Trends aufgreifen und neue Mixgetränke kreieren. 	2/8

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

Gästebetreuung
Mise en Place
Speisen und Getränke

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann einfache Aufgaben der Planung von Veranstaltungen übernehmen.
- kann Function-Sheets erstellen.
- kann Angebote erstellen.
- kann Speisen empfehlen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Gästebetreuung 4.11.	Er/Sie kann Kunden/Kundinnen zur Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen beraten und deren Umsetzung nach Rücksprache mit dem Vorgesetzten/der Vorgesetzten organisieren und planen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • dem Kunden/der Kundin Vorschläge zur Umsetzung machen. • Getränke passend zu Speisen und Menüs auswählen. • im Anschluss an das Gespräch die erforderlichen innerbetrieblichen organisatorischen Maßnahmen planen. • Speisen- und Getränkekarten erstellen. 	1/3
Mise en Place 3.6.	Er/Sie kann Function-Sheets auf Basis der Vereinbarungen mit Kunden/Kundinnen für gastronomische Veranstaltungen erstellen.	0/4
Gästebetreuung 4.12.	Er/Sie kann Angebote für gastronomische Veranstaltungen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • den Bedarf an Waren auf Grundlage der erstellten Speise- und Getränkevorschläge ermitteln. • Angebote unter betriebswirtschaftlichen Aspekten erstellen. • rechtlich korrekte Angebote erstellen. 	6/2
Gästebetreuung 4.10.	Er/sie kann Gäste in Bezug auf das österreichische, saisonale, regionale und internationale Speisenangebot beraten und flexibel auf Wünsche und Ernährungsbedürfnisse reagieren. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> • auf Vorlieben oder auf Ernährungsbedürfnisse des Gastes eingehen. • geeignete Beilagen empfehlen. • Alternativen vorschlagen. 	1/7

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereich
Marketing und E-Commerce
Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann einfache Aufgaben im betrieblichen Marketing & E-Commerce übernehmen und Ziele, Zielgruppen, Instrumente und Teilbereiche erklären.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stunden- anzahl Theorie/Praxis
Marketing und E-Commerce 7.1.1. HKL 6.1.1. HGA	Er/Sie kann Ziele des betrieblichen Marketings und von E-Commerce erklären.	2/0
Marketing und E-Commerce 7.2.2. HKL 6.2.2. HGA	Er/Sie kann am Außenauftritt des Lehrbetriebs mitarbeiten (zB Beiträge für die sozialen Netzwerke verfassen (HKL), an Messen (HGA)).	1/11
Marketing und E-Commerce 7.1.2. HKL 6.1.2. HGA	Er/Sie kann einen Überblick über das betriebliche Marketing und von E-Commerce geben (zB Zielgruppen, Marketinginstrumente, Teilbereiche wie Werbung und Öffentlichkeitsarbeit).	1/1

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereich
Marketing und E-Commerce
Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann Online-Vertrieb und Marketing erklären.
- kann einfache Aufgaben mit E-Commerce-, Management- & Buchungssystemen übernehmen und Änderungen durchführen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stunden- anzahl Theorie/Praxis
Marketing und E-Commerce 7.3.1. HKL 6.4.1. HGA	Er/Sie kann die Funktionsweise von Online- Vertrieb und Marketing darstellen.	1/5
Marketing und E-Commerce 7.3.3. HKL 6.4.3. HGA	Er/Sie kann betriebliche E-Commerce-Systeme fachgerecht nutzen (zB mit virtuellen Reiseplattformen und Online-Verkaufsplattformen fachgerecht arbeiten).	2/3
Marketing und E-Commerce 7.3.4. HKL 6.4.4 HGA	Er/Sie kann Änderungen in E-Commerce-Systemen nach Vorgaben durchführen (zB Inhalte, Fotos und Bilder bearbeiten).	2/3

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereich
Marketing und E-Commerce
Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann einfache Aufgaben für den Außenauftritt und betriebliche Online-Kampagnen übernehmen und erklären.
- kann einfache Aufgaben für die Gestaltung betrieblicher Kommunikationsmittel übernehmen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stunden- anzahl Theorie/Praxis
Marketing und E-Commerce 7.2.2. HKL 6.2.2. HGA	Er/Sie kann am Außenauftritt des Lehrbetriebs mitarbeiten (zB Beiträge für die sozialen Netzwerke verfassen (HKL), an Messen (HGA)).	1/7
Marketing und E-Commerce 7.3.2. HKL 6.4.2. HGA	Er/Sie kann die betrieblichen Online-Kampagnen darstellen (HGA: und daran mitwirken (zB Planung von Online-Kampagnen)).	1/7
Marketing und E-Commerce 7.2.1. HKL 6.2.1 HGA	Er/Sie kann an der Gestaltung betrieblicher Kommunikationsmittel (zB Newsletter, Direct-Mailings, Morgenpost, Tagesprogramm) mitarbeiten (zB kurze Texte erstellen, Textbausteine bearbeiten, Formatierungs- und Gestaltungsarbeiten mit betrieblicher Software durchführen)..	1/7

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereich
Rechnungswesen
Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann einfache Aufgaben der betrieblichen Grundlagen des Rechnungswesens erklären und übernehmen.
- kann Belege korrekt ablegen und zuordnen.
- kann wirtschaftliche Grundbegriffe und Zusammenhänge erklären und anwenden.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stunden- anzahl Theorie/Praxis
Rechnungswesen 5.5.2. HKL & HGA	Er/Sie kann die Grundlagen des Rechnungswesens des Lehrbetriebs bei der Ausführung seiner/ihrer Aufgaben berücksichtigen.	2/14
Rechnungswesen 5.5.3. HKL & HGA	Er/Sie kann übliche Belege des Lehrbetriebs, wie Eingangs- und Ausgangsrechnungen sowie Zahlungsbelege, nach verschiedenen Kriterien bearbeiten (Zuordnung nach Datum, interner und externer Herkunft, Belegart) und für die Verbuchung vorbereiten.	2/8
Fach- & berufsübergreifende Kompetenzen	Er/Sie verfügt über grundlegende Kenntnisse betriebs- und volkswirtschaftlicher sowie ökologischer Zusammenhänge, kann diese Begriffe erklären und anwenden.	3/3

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)

Kompetenzbereiche

**Rechnungswesen | Beschaffung/Warenwirtschaft
 Abrechnung | Kassaführung**

Lernziele im Überblick: Er/Sie ...

- kann einfache Aufgaben der betrieblichen Grundlagen des Rechnungswesens und der Warenwirtschaft erklären und übernehmen.
- kann Preiskalkulationen verstehen und erstellen.
- kann einfache Aufgaben mit Kassabuch und Abrechnungen übernehmen.
- kann mit Steuern & Prozenten rechnen.
- kann Buchungen und Belege bearbeiten, ablegen und zuordnen.
- kann im beruflichen Umfeld selbst-, sozial- und methodenkompetent agieren.
- handelt verantwortungsbewusst, sorgfältig und zuverlässig.
- beurteilt die Qualität der von ihm/ihr durchgeführten Arbeiten, erkennt allfällige Verbesserungspotenziale und nützt diese bei zukünftigen Aufgabenbearbeitungen.

Kompetenzbereich	Lernziele im Detail	Stundenanzahl Theorie/Praxis
Rechnungswesen Beschaffung/ Warenwirtschaft Abrechnung Kassaführung	Er/Sie kennt die Grundlagen von Rechnungswesen und Warenwirtschaft und kann diese praktisch anwenden. Er/Sie hat theoretische & praktische Kenntnisse mit: <ul style="list-style-type: none"> • Preiskalkulationen für Speisen und Getränke • Kassabuch führen & Abrechnungen durchführen • Steuern & Prozentrechnen • Buchungen & Belege 	6/18

Didaktik und Methoden:

- Praxisgerechte Aufgabenstellungen (z.B. Arbeitsplatz einrichten, Unterlagen aus der Praxis heranziehen)
- Ausbildung abwechslungsreich gestalten (Einüben von Routinetätigkeiten mit neuen Inhalten kombinieren)