

RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF KOCH

I. STUDENTAFEL

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1 080 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten und dritten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1)	2)
Politische Bildung	80
Deutsch und Kommunikation	100 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache	40 - 100
Zweite berufsbezogene Fremdsprache	80
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Warenkunde 3)	80
Speisen- und Menükunde 3) 4)	120
Betriebsorganisation und Touristik 3)	80
Praktische Arbeit 5)	320
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	1 080
Freigegegenstände	
Religion 1)	2)
Lebende Fremdsprache 6)	
Deutsch 6)	
Unverbindliche Übungen	
Leibesübungen 6)	
Önologisches Praktikum	40
Kreatives Kochen	40
Förderunterricht 6)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

3) Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

4) Speisen- und Menükunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Speisenkunde, Menükunde.

5) Praktische Arbeit kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Kochen, Einführung in Servieren.

6) Siehe Anlage A, Abschnitt III.

II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt II.

III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

P o l i t i s c h e B i l d u n g

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

D e u t s c h u n d K o m m u n i k a t i o n

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

B e r u f s b e z o g e n e F r e m d s p r a c h e

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

Z w e i t e b e r u f s b e z o g e n e F r e m d s p r a c h e

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll einfache Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der zweiten Fremdsprache bewältigen können.

Er soll mit Hilfe eines zweisprachigen Wörterbuches Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich mündlich und schriftlich ausdrücken können.

Er soll Stichworte und Redewendungen notieren und kurze Mitteilungen verfassen können.

Der Schüler soll die Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen für die Entwicklung seiner beruflichen Kommunikations- und Handlungsfähigkeit kennen.

Lehrstoff:

Gästeberatung:

Reservierungen. Empfang. Mahlzeiten. Speisen- und Getränkeberatung. Aktuelle Themen. Nachrichten.

Privater Alltag:

Selbstdarstellung. Persönliche Interessen.

B e t r i e b s w i r t s c h a f t l i c h e r U n t e r r i c h t

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

F a c h u n t e r r i c h t

E r n ä h r u n g s l e h r e u n d W a r e n k u n d e

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit verstehen und über psychologische und ästhetische Aspekte der Speisenpräsentation Bescheid wissen.

Er soll die Nahrungs- und Genussmittel sowie die Kostformen unter Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung kennen.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Biologische Grundlagen:

Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Energie- und Nährstoffbedarf. Ernährungstheorien.

Lebensmittel:

Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser.

Nahrungsmittel:

Pflanzliche und tierische Nahrungsmittel. Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Behandlung und Veränderungen. Aufbewahrung.

Getränke:

Alkoholfreie Getränke. Alkoholische Getränke.

Genussmittel:

Arten (Alkohol, Tee, Kaffee, Kakao). Eigenschaften. Qualitätsmerkmale. Verwendung. Aufbewahrung.

Kostformen:

Vollwertige Ernährung. Diätformen. Leichte Vollkost. Rohkost. Vegetarische Kost. Functional food. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Aromastoffe.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Lebensmittel. Nahrungsmittel. Kostformen.

S p e i s e n - u n d M e n ü k u n d e

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll die Kochverfahren kennen und über die Zusammensetzung und Herstellung und das Anrichten von Speisen, unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften und der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Bescheid wissen.

Er soll über Speisenfolgen und Kostformen Bescheid wissen und Menüs zu verschiedenen Anlässen erstellen können.

Er soll jeweilige Trends analysieren und realisieren können und Speisen und Getränke im Einklang bringen können.

Er soll berufsspezifische Rechenaufgaben lösen können.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

S p e i s e n k u n d e

Kochverfahren:

Vorbereitungsarbeiten. Garverfahren. Zubereitungen. Anrichtearten. Kochtechnische Hilfsmittel. Konservierung.

Speisen:

Regionale, nationale und internationale Speisen wie Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichte, Fische, Krusten- und Schalltiere, Fleisch, Kalte Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salate, Süßspeisen und Nachspeisen.

Fachliches Rechnen:

Nährstoff- und Nährwertberechnungen. Energiebedarfs- und Energiegehaltsberechnungen. Materialberechnungen.

M e n ü k u n d e

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung. Korrespondierende Getränke.

Kostformen:

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Kochverfahren. Speisen. Speisenfolge. Fachliches Rechnen.

Schularbeiten in „Fachliches Rechnen“: zwei bzw. eine in jeder Schulstufe, sofern das Stundenausmaß auf der betreffenden Schulstufe mindestens 40 bzw. 20 Unterrichtsstunden beträgt.

B e t r i e b s o r g a n i s a t i o n u n d T o u r i s t i k

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll die gastgewerblichen Betriebsformen, Betriebsorganisationen und betrieblichen Kommunikationsmedien kennen, über die einschlägigen Rechtsvorschriften Bescheid wissen sowie die betriebswirtschaftliche Bedeutung des Controllings kennen.

Er soll die Bedeutung Österreichs als Tourismus- und Kulturland kennen und dem Gast Tourismusangebote empfehlen können.

Er soll die aktuellen Bedürfnisse der verschiedenen Gästezielgruppen beschreiben können, über Maßnahmen der Verkaufsförderung im österreichischen Tourismus Bescheid wissen und die elektronische Datenverarbeitung gezielt einsetzen können.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

Gastgewerbebetrieb:

Arten und Betriebsformen. Gesetze. Verordnungen. Abkommen. Betriebsorganisation. Betriebliche Kommunikationsmedien. Abrechnung. Controlling. Veranstaltungen.

Touristik:

Bedeutung. Voraussetzung und Bedingungen. Tourismuseinrichtungen und Organisationsformen. Freizeittrends. Umweltaspekte.

Marketing in der Gastronomie:

Marktforschung. Analysen über Bedürfnisse und Motive von Gästen. Zielentwicklung für Gästegruppen. Strategien der Verkaufsförderung. Animation. Werbung und Werbemedien. Qualitätssicherung und Erfolgskontrolle.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Gastgewerbebetrieb:

Controlling.

Marketing in der Gastronomie:

Animation. Werbung und Werbemedien.

P r a k t i s c h e A r b e i t

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll die berufsspezifischen Einrichtungen, Arbeitsgeräte und Maschinen sicher handhaben können und die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Er soll die Kochverfahren beherrschen und unter Beachtung der Hygienevorschriften Speisen, Speisenfolgen und Kostformen zubereiten und anrichten können.

Er soll das für das Service notwendige Inventar und Zubehör handhaben und unter Beachtung der berufsspezifischen Umgangsformen und der Hygiene Servicearbeiten durchführen können.

Lehrstoff:

K o c h e n

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Küchenorganisation:

Ablauforganisation. Einkauf und Lagerung der Lebensmittel und Waren.

Küchentechnologie:

Berufskleidung. Arbeitsplatz. Einrichtung und Zubehör. Arbeitsgeräte, Maschinen und Geschirr (Handhaben, Pflegen).

Speisen:

Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Suppen, Saucen, Vorspeisen, Eiergerichten, Fischen, Krusten- und Schalltieren, Fleisch, Kalten Platten, Gemüse, Beilagen und Garnituren, Salaten, Süßspeisen und Nachspeisen. Konservierung.

Speisenfolgen:

Menüarten. Menügestaltung.

Kostformen.

Gemeinschaftsverpflegung. Natur- und Vollwertküche. Aktuelle Trends.

E i n f ü h r u n g i n S e r v i e r e n

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Einrichtungen und Zubehör beim Servieren:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen.

Servierarbeiten:

Mise en place. Büffetservice. Servierorganisation. Arbeiten beim Tisch des Gastes.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium für die Auswahl und Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrer untereinander wichtig.

Bei Vermittlung der „Ernährungslehre und Warenkunde“ ist das Hauptaugenmerk auf das Erkennen der Angebotsvielfalt, der Marktlage und der fachgemäßen Verwendung, jedoch nicht auf die Herstellung, zu legen.

Der Unterrichtsgegenstand „Speisen- und Menükunde“ ist in engem Zusammenhang mit den Pflichtgegenständen „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Betriebsorganisation und Touristik“ und „Praktische Arbeit“ zu führen. Die einzelnen Lehrstoffinhalte sollen nach Möglichkeit durch labormäßige Demonstrationen ergänzt werden. Es ist mehr Gewicht auf das Erkennen und die Beurteilung der Qualität der Getränke und Speisen als auf die Gewinnung bzw. Herstellung zu legen.

In allen Bereichen des Fachunterrichts sind EDV-unterstützte Maßnahmen zur Bewältigung der Aufgaben einzusetzen. Projektorientierte Aufgaben sind im Rahmen des regionalen Tourismus besonders zu berücksichtigen. Zur Aktualisierung aller Themenbereiche sind Lehrausgänge oder Exkursionen empfehlenswert.

„Praktische Arbeit“ soll dem Schüler vor allem die Einsichten in die Zusammenhänge zwischen der theoretischen Erkenntnis und der praktischen Anwendung vermitteln und ihn zum Lernen jener Kochverfahren und Arbeitstechniken Gelegenheit geben, die die betriebliche Ausbildung vertiefen und ergänzen.

Verkaufsgespräche und Servierarbeiten sollen durch Rollenspiele und den Einsatz audiovisueller Medien unterstützt werden.

Bei allen Arbeiten ist auf die geltenden Sicherheitsvorschriften, auf die sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit sowie auf die notwendigen Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen hinzuweisen.

U n v e r b i n d l i c h e Ü b u n g e n

Ö n o l o g i s c h e s P r a k t i k u m

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll den Gast in der Auswahl von Getränken, insbesondere von Wein, beraten können und die wirtschaftliche Bedeutung gehobener Weinkultur kennen.

Er soll über Käse, seine Präsentation und Korrespondenz zu Wein Bescheid wissen sowie Kombinationen von Wein und Speisen kennen.

Er soll befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Weinkellner, Sommelier bzw. Fromagier fortzubilden.

Lehrstoff:

Wein:

Besonderheiten des Weines. Weinpflege. Präsentation und Verkostung. Klassifizierung und Beurteilung.

Beratung:

Fachsprache. Korrespondenz von Getränken zu Käse. Kombination von Wein und Speisen. Getränkeempfehlungen.

Käse:

Herstellung. Arten. Klassifizierungen. Aufbewahrung. Präsentation.

Didaktische Grundsätze:

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Speisen- und Menükunde“ sowie „Ernährungslehre und Warenkunde“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

K r e a t i v e s K o c h e n

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll kreative Speisen im Bereich der kalten Küche, der Haute Cuisine und der Pâtisserie selbstständig herstellen können.

Er soll sich für kulinarische Trends interessieren und Degustationsmenüs planen und gestalten können.

Im Bereich der Pâtisserie soll er insbesondere Dekors herstellen können.

Lehrstoff:

Gardemanger:

Herstellen von Pasteten, Terrinen und kalten Platten.
Gestalten von Dekorationen, Garnituren, Skulpturen.

Degustationsmenüs:

Planen, Zusammenstellen, Zubereiten und Anrichten von Vorspeisen, Suppen, Fisch-, Fleischspeisen und Meeresfrüchten. Desserts.

Pâtisserie:

Dekors aus Zucker, Schokolade, Marzipan.

Didaktische Grundsätze:

Der Unterricht baut auf Vorkenntnisse und -fertigkeiten aus dem Fachunterricht auf. Demonstrationen von Experten der Branche sowie Exkursionen erhöhen die Motivation. Der Umgang mit Fachliteratur ist zu fördern. Die Schulung der Kreativität steht im Vordergrund.

Die Motivation wird erhöht, wenn die von den Schülern hergestellten Produkte adäquat präsentiert und verkostet werden.