

**RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF  
RESTAURANTFACHMANN/RESTAURANTFACHFRAU**

**I. STUNDENTAFEL**

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 .....	120 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache .....	40 - 120
Zweite berufsbezogene Fremdsprache .....	100
Betriebswirtschaftlicher Unterricht .....	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Ernährungslehre und Warenkunde 3) .....	80
Getränke- und Menükunde 3) 4) .....	120
Betriebsorganisation und Touristik 3) .....	80
Praktische Arbeit 5) .....	280
<b>Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht) .....</b>	<b>1 080</b>
<b>Freigegegenstände</b>	
Religion 1) .....	2)
Lebende Fremdsprache 6) Deutsch 6)	
<b>Unverbindliche Übungen</b>	
Leibesübungen 6) Önologisches Praktikum .....	40
Barpraktikum .....	40
Förderunterricht 6)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

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

4) Getränke- und Menükunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Getränkekunde, Menükunde.

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

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.

Genussmittel:

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

Kostformen:

Vollwertige Ernährung. Diätformen. Functional food. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

Psychologie und Ästhetik der Nahrung:

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

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Nahrungsmittel. Kostformen.

# G e t r ä n k e - u n d M e n ü k u n d e

## **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll die alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränke kennen und über deren Herstellung, Merkmale, Pflege, Korrespondenz, Serviertemperatur und Fehler Bescheid wissen.

Er soll über Speisenfolgen, Speisekarten, Menüstellungen und Getränkekarten Bescheid wissen, den Speisen die passenden Getränke zuordnen können und die Gäste fachlich richtig beraten können.

Er soll die berufsspezifischen Rechenaufgaben lösen 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:**

### G e t r ä n k e k u n d e

#### Alkoholfreie Getränke:

Wasser. Tafelwässer. Frucht- und Gemüsegetränke. Limonaden. Milch und Milchmixgetränke.

#### Alkaloidhaltige Getränke:

Kaffee. Kakao. Tee.

#### Alkohol:

Wirkung. Missbrauch. Gesellschaftliche Stellung.

#### Bier:

Herstellung. Arten. Sorten. Pflege. Lagerung. Fehler. Ausschank und Service. Korrespondenz zu Speisen.

#### Wein:

Herstellung. Arten. Sorten. Lagerung. Fehler und Weinkrankheiten. Ausschank und Service. Beurteilung. Fachausdrücke. Korrespondenz zu Speisen. Weingesetz. Schaumweine. Versetzte Weine. Obstweine.

#### Weinbau:

Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine. Europäische Weinbauländer.

#### Spirituosen:

Rohstoffe. Arten. Sorten. Herstellung. Fehler. Ausschank und Service. Geschmacksrichtungen. Korrespondenz zu Speisen.

#### Mixgetränke:

Arten. Herstellung. Ausschank und Service. Ausstattung. Kontrolle.

#### Der Getränkemarkt:

Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten. Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen.

Fachliches Rechnen:  
Mengen- und Mischungsberechnungen. Berechnungen für Mixgetränke.

M e n ü k u n d e

Speisenkunde:  
Regionale, nationale und internationale Speisen. Trends.

Menükunde:  
Speisenfolgen. Speisekarten. Menüarten. Menüerstellung. Menükarten. Getränkekarten  
(Gestaltung. Gliederung).

Fachliches Rechnen:  
Nährstoff- und Nährwertberechnungen.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Alkoholfreie Getränke. Bier. Wein. Spirituosen. Mixgetränke. 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:**

Gastgewerbebetriebe:  
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 unter Beachtung der persönlichen Hygiene und der berufsspezifischen Umgangsformen wirtschaftlich und rationell arbeiten können und die berufseinschlägigen Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen anwenden können.

Er soll den Gast fachlich richtig beraten sowie die in der Gastronomie vorkommenden Servierarbeiten durchführen und die betrieblichen Leistungen verkaufen können.

Er soll gastronomische Veranstaltungen organisieren und betreuen können.

Er soll mit dem Gast verrechnen sowie innerbetriebliche Verrechnungsarten an EDV-Anlagen durchführen können.

Er soll Kleingerichte herstellen sowie vorgefertigte Speisen fertig stellen und anrichten können.

### **Lehrstoff:**

S e r v i e r e n

Sicherheitsbestimmungen. Unfallverhütung. Hygienevorschriften.

Serviceorganisation:

Servierregeln. Servierarten. Serviertechniken.

Einrichtungen und Zubehör:

Arten. Handhaben. Instandhalten. Pflegen.

Berufsverhalten:

Kleidung. Umgangsformen und Tischsitten.

Verkaufsangebote:

Speisen. Getränke. Präsentation.

Servierarbeiten:

Mise en place. Frühstücks-, Etagen-, Restaurant-, Kaffeehaus- und Barservice. Zubereiten und Servieren von Getränken.

Arbeiten vor dem Gast:

Marinieren. Filetieren. Transchieren. Flambieren.

Gastronomische Veranstaltungen:

Arten. Planen und Durchführen. Abläufe einüben. Organisierte Serviermethoden ausführen.

Betriebliche Verrechnung:

Verrechnen mit dem Gast. Verrechnen innerbetrieblicher Abläufe mit EDV-Unterstützung.

## G ä s t e b e r a t u n g

Gesellschaftliche Verhaltensregeln. Beratung bei Speisen und Getränken. Animation. Gestaltung von verkaufsfördernden Maßnahmen. Behandlung von Anregungen und Reklamationen.

## E i n f ü h r u n g i n K o c h e n

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Kalte Gerichte:

Belegte Brote. Aufschnitte. Vorspeisen. Salate. Rohkost.

Warme Gerichte:

Eiergerichte. Gabelfrühstücksgerichte. Convenienceprodukte. Vorspeisen. Fleischgerichte.

Süßspeisen:

Kalte Süßspeisen. Warme Süßspeisen. Obst.

## **Gemeinsame didaktische Grundsätze:**

Das 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 zu legen. Detailwissen über die Getränke wird in „Getränkekunde“ vermittelt.

Der Unterrichtsgegenstand „Getränke- 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 Arbeitsverfahren 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 „Getränke- und Menükunde“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.

## B a r p r a k t i k u m

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll mit der Handhabung und Pflege der in der Bar verwendeten Einrichtung, Geräten und Gläser vertraut sein. Er soll Getränke richtig ausschenken und servieren und Mixgetränke zubereiten und dekorieren können.

Der Schüler soll befähigt und motiviert sein, sich in Eigeninitiative zum Barkeeper fortzubilden.

### **Lehrstoff:**

Die Bar:

Handhabung und Pflege der Einrichtung, Geräte und Gläser. Kommunikations- und Interaktionsnormen.

Getränke und Mixgetränke:

Zubereitung. Methoden und Techniken. Arbeitsabläufe. Service.

Garnituren:

Arten. Vor- und Zubereitung. Dekorationsarten.

Standard Mixed Drinks:

Before dinner Cocktails. Medium dry Cocktails. After dinner Cocktails. Long Drinks. Sektcocktails. Fancy Drinks. Alkoholfreie Mixgetränke. Heißgetränke.

Special Mixed Drinks:

Modedrinks. Meisterdrinks. Kreationen.

### **Didaktische Grundsätze:**

Der Lehrstoff soll auf die Vorkenntnisse aus dem Pflichtgegenstand „Getränke- und Menükunde“ und „Praktische Arbeit“ aufbauen, weshalb die Querverbindung zu pflegen ist.