



## Städtische Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe der Stadt Wiener Neustadt

Burgplatz 1, 2700 Wiener Neustadt, Schulkenzahl: 304449

Tel.: 02622/26 570 - 11 und 12 ~ Fax: 02622/26 570 - 19

E-Mail: [direktion@hlw-wiener-neustadt.at](mailto:direktion@hlw-wiener-neustadt.at) und [sekretariat@hlw-wiener-neustadt.at](mailto:sekretariat@hlw-wiener-neustadt.at)

### Informationen zum fachpraktischen Unterricht Küchen- und Restaurantmanagement FS/HL

Zu den Hygienevorschriften in der Küche zählt das Tragen der Arbeitskleidung

#### Arbeitskleidung

Für die **Küche** ab 1. Klasse/1. Jahrgang

- Geschlossene, rutschfeste Kochschuhe mit Fersenriemen
- Weiße Kochjacke
- Karierte Kochhose
- Apfelgrüne Kochschürze mit Schullogo
- Weiße Kochmütze

Für das **Service** ab 2. Klasse/2. Jahrgang

- Schwarze Bluse bzw. Hemd
- Schwarze Hose, schwarze Kniestrümpfe, schwarze Socken
- Grüne Bistroschürze mit Schullogo
- Grüne Krawatte passend zum Schurz mit Schullogo
- Schwarze, geschlossene Schuhe mit rutschfester Sohle
- 2 weiße Stoffservietten

Alle genannten Bekleidungsstücke sind bei der Firma Der Walter Berufskleidung GmbH, Landgutgasse 14 1100 Wien ([office@derwalter.at](mailto:office@derwalter.at)/[www.derwalter.at](http://www.derwalter.at)) erhältlich.

#### Hygienevorschriften

- Küchenkleidung muss sauber und gebügelt sein!  
Ich empfehle den Schüler\*innen, die Küchenkleidung nach jedem Kochunterricht mit nach Hause zu nehmen.
- Keine Piercings, Freundschaftsbänder, Nagellack, Gelnägel!

#### Lebensmittelbeitrag/Lehrstoff

- Dieser wird **semesterweise** eingesammelt. Betrag wird vom der Lehrperson bekanntgegeben. Abrechnungen erfolgen am Ende des Schuljahres. Das Restgeld wird an die Schüler\*innen zurückgegeben.
- Es wird im Unterricht nach dem österreichischen Lehrplan gekocht. Die Zubereitung diverser Fleischarten, Verwendung von Alkohol ist Teil für eine professionelle Fachausbildung. Es ist uns wichtig, Sie darauf hinzuweisen, dass alle Absolvent/innen dieses Schultyps die Zubereitung inkl. Abschmecken aller Fleischarten können (gilt auch für Vegetarier\*innen) und auch mit dem Einsatz von alkoholischen Getränken vertraut sein müssen.
- Die Schüler\*innen werden angewiesen die Lehrstoffbereiche im geforderten Maß zu erfüllen. Details können innerhalb des fachpraktischen Unterrichts besprochen werden.

#### Fehlstunden

- Bei Überschreitung der Fehlstunden um mehr als das 4/8-fache der Wochenstundenzahl pro Semester/Jahr ist eine Beurteilung im fachpraktischen Unterricht nicht möglich (SchUG § 20/4).  
D.h. die Schülerin/der Schüler kann nicht in die nächste Klasse aufsteigen.  
In diesem Fall muss in den Ferien nachweislich eine 2/4-wöchige, facheinschlägige Praxis durchgeführt und zu Beginn des nächsten Schuljahres eine Nachtragsprüfung abgelegt werden.

#### Pflichtpraktikum

- Die Schüler\*innen müssen ein Pflichtpraktikum in der Gastronomie oder im Verwaltungsbereich absolvieren.

##### Zeitraumen:

FS zwischen 2. und 3. Klasse (Ende = 31. Mai bis 1. September)

**2 Monate**

HW zwischen 3. und 4. Jahrgang (Ende = 31. Mai bis 1. Oktober)

**3 Monate**

#### Praktische Klausur/Vorprüfung

- Die Schüler\*innen werden in Küchenmanagement und Restaurantmanagement geprüft.  
ein 4-gängiges Menü muss an einem Prüfungstag gekocht und an einem Prüfungstag serviert werden.

FS: In der 3. Klasse findet, im Rahmen der Klausurprüfung, die praktische Abschlussprüfung statt

HW: Ende des 4. Jahrganges findet die Vorprüfung in Küchen- und Restaurantmanagement statt.

Es besteht die Möglichkeit einer **Zusatzqualifikation** zum/zur  
Jungsommelier/e Österreich sowie Jungbarkeeper/In