

## 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, Jungpâtissière, Vegan/vegetarische Fachkraft

## Information für den Unterrichtsgegenstand **Küchen- und Restaurantmanagement**

### **Sehr geehrte Erziehungsberechtigte!**

Schwerpunkt unserer Ausbildung im **fachpraktischen Unterricht** ist die berufliche Ausbildung und Vorbereitung auf das Pflichtpraktikum. Die Schülerinnen und Schüler werden sowohl in der Höheren als auch in der Fachschule ab der 1. Klasse wöchentlich im Unterrichtsgegenstand „Küchen- und Restaurantmanagement“ unterrichtet. Dabei erlernen sie ab der 1. Kl./1Jg. Grundzubereitungsarten und Grundregeln des Service bis zur Gourmetküche und dem gehobenen Service im Restaurant incl. Gästebetreuung und Getränkeservice.

Es ist notwendig, dass Sie und Ihr Kind wissen, dass wir einen österreichischen Lehrplan zu erfüllen haben. Im Laufe der Ausbildung wird im KRE-Unterricht auch mit Alkohol, Schweinefleisch und Rindfleisch gearbeitet. Da mit der praktischen Abschlussprüfung Berufsberechtigungen verbunden sind, müssen wir auch von unseren vegetarischen und islamischen Schüler/innen die Zubereitung von Fleisch inkl. Schweinefleisch ebenso wie die Verwendung von Alkohol verlangen. Selbstverständlich werden die Schüler/innen keinesfalls gezwungen, Schweinefleisch zu essen oder Alkohol zu trinken. Es ist uns aber 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.

Für diesen Gegenstand wird eine entsprechende Koch- und Servierkleidung benötigt. Die Berufskleidung ist bei der Firma „Der Walter“ Berufskleidung GmbH, Landgutgasse 14, 1100 Wien, +43 1 604 42 31, office@derwalter.at, www.derwalter.at erhältlich.

### **Für die Küche (Mädchen und Burschen) ab dem 1. Jahrgang bzw. der 1. Klasse:**

#### **Mädchen und Burschen:**

weiße Kochmütze, weiße Kochjacke, karierte Kochhose, apfelgrüne, kurze Kochschürze, geschlossene, rutschfeste Kochschuh mit Fersenriemen, weiße Baumwollsocken über den Knöchel

### **Für das Service ab 2. Jahrgang bzw. der 2. Klasse**

#### **Mädchen:**

schwarze Bluse  $\frac{3}{4}$  Arm, schwarze Hose (keine Jeans), schwarze Knie- od. Strümpfe, apfelgrüne, lange Bistroschürze mit Schullogo, apfelgrüne Servicekrawatte mit Schullogo, schwarze, geschlossene Pumps mit rutschfester Sohle (Absatzhöhe max. 4 cm), 2 weiße Stoffservietten

#### **Burschen:**

schwarzes Hemd lang Arm, schwarze Hose (keine Jeans), schwarze Socken, apfelgrüne, lange Bistroschürze mit Schullogo, apfelgrüne Servicekrawatte mit Schullogo, schwarze Schuhe (keine Sportschuhe o.Ä.), 2 weiße Stoffservietten

Die Erziehungsberechtigten werden gebeten darauf zu achten, dass die Arbeitskleidung stets sauber und ordentlich gebügelt ist.

Ohne vollständige und entsprechende Arbeitskleidung kann am fachpraktischen Unterricht – aus hygienischen Gründen- nicht teilgenommen werden. Ersatzarbeiten sind zu verrichten.

Zusätzlich wird darauf hingewiesen, dass aufgrund einer berufsorientierten Ausbildung keine Piercing im Gesichtsbereich, Tubes/Tunnels, Dreadlocks, lackierten oder aufgeklebten Finger- oder Gelnägel, Henna Tattoos an den Händen im fachpraktischen Unterricht erlaubt sind.

Auf eine gute Zusammenarbeit  
FV Ursula Eidler, BEd.

## Regelungen im fachpraktischen Unterricht

Unsere Verhaltensregeln dienen dazu einen reibungslosen Unterricht zu garantieren, sowie Unfälle zu vermeiden, indem die allgemeinen Hygienevorschriften und Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden.

Gutes Benehmen und gegenseitige Rücksichtnahme sind Grundlagen für eine gute Zusammenarbeit und eine wichtige Arbeitsbasis in Gastronomie und Hotellerie. Professionelle Arbeitshaltung, Teamwork und Flexibilität sind im praktischen Unterricht - im Hinblick auf die Berufsberechtigungen - besonders wichtig. Um dies zu erkennen, müssen folgende Regeln unbedingt eingehalten werden.

### Regelungen

- Pünktliches Erscheinen am Unterrichtsort in korrekter und vollständiger Arbeitskleidung mit den festgelegten Unterrichtsmaterialien.
- Ohne vollständige und entsprechende Arbeitskleidung und –ausrüstung kann am fachpraktischen Unterricht - aus hygienischen Gründen (HACCP), sowie Gründen der Arbeitssicherheit - nicht teilgenommen werden. Daher sind dann entsprechende Ersatzarbeiten zu verrichten.
- Bei akuten Infektionserkrankungen und Durchfallerkrankungen ist dies den unterrichtenden Lehrer/innen unverzüglich zu melden. Eine Teilnahme am KRE-Unterricht ist wegen der Ansteckungsgefahr nicht möglich.
- Piercings incl. Tunnels, Tubes und dergleichen, im gesamten Kopf- und Gesichtsbereich, incl. Mundhöhle sind aufgrund der Hygienevorgaben grundsätzlich verboten – ein Überkleben ist nicht gestattet.
- Personen mit frisch gestochenen Piercings sind (lt. Erlass) während der Heilungsphase für ca. 2 – 3 Monate vom fachpraktischen Unterricht auszuschließen (Freigabe nur durch die Schulärztin). Danach tritt unter Umständen Punkt 17 der Regelungen in Kraft.
- Aus hygienischen Gründen ist das Tragen von Freundschaftsbändern und Schmuck, sowie Gelnägel und lackierte Fingernägel nicht erlaubt.
- Lange Haare müssen geflochten und aufgesteckt werden, sowie komplett unter der Kopfbedeckung verstaut sein. Auf entsprechende Bartpflege ist zu achten.
- Rauchen in der Arbeitskleidung und während des Unterrichts ist verboten!
- Sämtliche Funktionsräume dürfen nur in entsprechender Arbeitskleidung betreten werden – Taschen aller Art, Überbekleidung u. ä. können nicht mitgebracht werden, sie müssen in der Garderobe aufbewahrt werden.
- Für Wertgegenstände kann keine Haftung übernommen werden.
- Handys und Smartphones dürfen während des fachpraktischen Unterrichts nur auf Anweisung der Lehrperson verwendet werden und müssen zu Unterrichtsbeginn abgegeben werden. Diese werden in einem versperrten Handyschrank für die Dauer des Unterrichts aufbewahrt.
- Unfallverhütungsmaßnahmen sind einzuhalten und die Anweisungen der Lehrperson zu befolgen.
- Jede Inbetriebnahme von Maschinen und elektrischen Geräten darf nur in Anwesenheit und nach Absprache mit der Lehrkraft erfolgen.
- Maschinen, Geräte, Werkzeuge, Mobiliar: Alle Schüler\*innen sind zu richtiger Anwendung verpflichtet – für mutwillige Beschädigungen werden die hierfür Verantwortlichen zum Schadenersatz herangezogen.
- Das Verlassen der Funktionsräume (Küche, Serviceräume) während des Unterrichts darf nur mit Zustimmung der Lehrkraft erfolgen.
- Die Pausen im fachpraktischen Unterricht werden von der Lehrkraft festgelegt.
- Bei Überschreitung der Fehlstunden um mehr als das 4-fache der Wochenstundenzahl pro Semester 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-wöchige, facheinschlägige Praxis durchgeführt und zu Beginn des nächsten Schuljahres eine Nachtragsprüfung abgelegt werden.
- Es wird nach dem österreichischen Lehrplan unterrichtet. Ein **Arbeiten incl. Verkosten aller Fleischarten**, auch für Vegetarier/innen, ist zur Erreichung des Ausbildungszieles im Gegenstand „KRE“ unumgänglich.
- Die Schüler\*innen werden angewiesen die Lehrstoffbereiche im geforderten Maß zu erfüllen. Details können innerhalb des fachpraktischen Unterrichts besprochen werden.