

Information zum Unterrichtsgegenstand

„Küchen- und Restaurantmanagement“

Sehr geehrte Eltern und Erziehungsberechtigte,

im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes „Küchen- und Restaurantmanagement“ orientieren wir uns an den verbindlichen Vorgaben des Lehrplans, der unter anderem die fachgerechte Zubereitung verschiedenster Speisen und Getränke umfasst.

Die Schülerinnen und Schüler haben gemäß Stundentafel ab der 1. Klasse einmal wöchentlich fachpraktischen Unterricht, in dem sie praxisnah unterrichtet und auf berufliche Anforderungen vorbereitet werden. Um die geltenden Hygienevorschriften und Arbeitssicherheitsstandards einhalten zu können, ist das Tragen einer sauberen und vollständigen Arbeitskleidung verpflichtend.

Die benötigte Arbeitskleidung ist bei der Firma

„Der Walter“ Berufsbekleidung GmbH,
Landgutgasse 14, 1100 Wien,
E-Mail: office@derwalter.at
erhältlich.

Folgende Arbeitskleidung ist für die Küche (Mädchen und Burschen) ab dem 1. Jahrgang bzw. der 1. Klasse erforderlich:

- **Mädchen und Burschen:**
weiße Kochhaube, weiße Kochjacke, pepita Kochhose, kurze apple Kochschürze, Arbeitsschuhe geschlossen schwarz mit schwarzer, rutschhemmender Sohle Modell Condor – keine Sportschuhe o.Ä., schwarze Baumwollsocken über den Knöcheln

Folgende Arbeitskleidung ist für das Service ab 2. Jahrgang bzw. der 2. Klasse erforderlich:

- **Mädchen:**
schwarze Bluse $\frac{3}{4}$ oder Langarm, schwarze Hose (keine Jeans), schwarze Baumwollsocken über den Knöcheln, lange apple Bistroschürze mit Schullogo, apple Servicekrawatte mit Schullogo, Arbeitsschuhe der 1. Klasse/1. Jahrganges, 2 weiße Stoffservietten
- **Burschen:**
schwarzes Hemd Langarm, schwarze Hose (keine Jeans), schwarze Socken, lange apple Bistroschürze mit Schullogo, apple Servicekrawatte mit Schullogo, Arbeitsschuhe der 1. Klasse/1. Jahrganges, 2 weiße Stoffservietten

Auf dem gesonderten Informationsblatt der Firma „Der Walter“ Berufsbekleidung GmbH finden Sie die Arbeitskleidung detailliert abgebildet.

Bitte beachten Sie, dass nur Schülerinnen und Schüler mit vollständiger, sauberer Arbeitskleidung am fachpraktischen Unterricht teilnehmen dürfen.

Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aus hygienischen Gründen im fachpraktischen Unterricht:

- keine Piercings im Gesichts- und Mundbereich,
- keine lackierten oder aufgeklebten Kunstnägeln,
- keine Gelnägel oder Nagelverlängerungen erlaubt sind.

Zur Erfüllung der Ausbildungsziele ist es außerdem erforderlich, dass die Schülerinnen und Schüler verschiedene Zubereitungsarten erlernen und praktisch umsetzen – darunter auch Speisen mit sämtlichen Fleischarten (wie zum Beispiel Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch und Meeresfrüchte, ...). Diese Inhalte sind verpflichtender Bestandteil des Lehrplans und daher auch für vegetarisch lebende oder religiös gebundene Schülerinnen und Schüler verpflichtend. Der Verzehr der Speisen ist nicht zwingend – im Vordergrund steht die fachgerechte Zubereitung und der sachliche Umgang mit den Lebensmitteln. Selbstverständlich ist uns ein nachhaltiger Umgang mit den Lebensmitteln sehr wichtig.

Im Bereich Getränkkunde sieht der Lehrplan ebenfalls die Verwendung und Kenntnis alkoholischer Getränke vor. Diese sind fester Bestandteil der Ausbildung und dienen der umfassenden Vorbereitung auf eine Tätigkeit im Bereich Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Wir achten im Unterricht stets auf einen respektvollen Umgang mit individuellen Überzeugungen und kulturellen Hintergründen, ersuchen aber um Verständnis, dass bestimmte Inhalte aus pädagogischen und beruflichen Gründen verpflichtend sind.

Wichtiger Hinweis zur Beurteilung im fachpraktischen Unterricht:
Gemäß § 20 Abs. 4 des Schulunterrichtsgesetzes (SchUG) ist eine Beurteilung im fachpraktischen Unterricht nicht möglich, wenn die Fehlstunden im Schuljahr das **8-fache der Wochenstundenzahl** überschreiten. Das bedeutet:

Die Schülerin bzw. der Schüler kann in diesem Fall nicht in die nächste Klasse aufsteigen.
Um dennoch einen Aufstieg zu ermöglichen, muss in den Sommerferien **nachweislich eine vierwöchige, facheinschlägige Praxis** absolviert werden. Zusätzlich ist **zu Beginn des folgenden Schuljahres eine Nachtragsprüfung** abzulegen.

Für Rückfragen oder ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ursula Eidler, BEd MED
Fachvorständin