



Fachschule für  
wirtschaftliche  
Berufe



**Küchen- und  
Restaurantmanagement**



## 1. Klasse

5 Wochenstunden

Grundzubereitungsarten

Grundzubereitung von  
Teigen und Massen

Verarbeiten von Gemüse  
und Fleisch

Zubereiten von  
einfachen Speisefolgen

Einfaches Service

Getränk Kunde  
alkoholfreie Getränke



Gurkenschiffchen



Grenadiermarsch



Service



Mürber Apfelkuchen

# Küchen- und Restaurantmanagement



## 2. Klasse

5 Wochenstunden

BETRIEBSKÜCHE

SCHULRESTAURANT

Servierkunde mit  
Getränk Kunde und  
Servierarten

Arbeitsablauf im  
Restaurant

Restaurantküche

Vorbereitung auf  
das 2-monatige  
Pflichtpraktikum



Eclairs auf Fruchtmus



Salzburger Nockerl



**Betriebsküche Schulrestaurant**





### 3. Klasse

5 Stunden

Internationale Küche

Restaurantküche

Restaurantservice

Tischgestaltung

Fachseminare:

Barkeeperseminar

Weinseminar

Vorbereitung auf die  
praktische  
Abschlussprüfung

in den Bereichen Küche,  
Arbeitsorganisation und  
Service



**Internationale Küche  
Restaurantküche, Restaurantservice  
Barkeeperseminar , Weinseminar**



**Praktische  
Abschluss-  
prüfung  
Küche  
und  
Service**



**Abschlussprüfung  
in Küche, Arbeits-  
organisation und Service**

