



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**

