



Höhere
Lehranstalt
für
wirtschaftliche
Berufe



**Küchen- und
Restaurantmanagement**



1. Jahrgang

3 Wochenstunden

Grundzubereitungsarten

Grundzubereitung von
Teigen und Massen

Verarbeiten von Gemüse
und Fleisch

Zubereiten von
einfachen Speisefolgen

Einfaches Service



Gurkenschiffchen



Grenadiermarsch



Servierkunde



Mürber Apfelkuchen

Küchen- und Restaurantmanagement



2. Jahrgang

4 Wochenstunden

BETRIEBSKÜCHE

SCHULRESTAURANT

Servierkunde mit
Getränk Kunde und
Servierarten

Arbeitsablauf im
Restaurant



Eclairs auf Fruchtmus



Salzburger Nockerl



Service

Betriebsküche Schulrestaurant
Servierkunde



3. Jahrgang

4 Wochenstunden

Internationale Küche

Restaurantküche

Restaurantservice

Tischgestaltung

Fachseminare:

Barkeeperseminar

Weinseminar

Vorbereitung auf
das 3-monatige
Pflichtpraktikum



**Internationale Küche
Restaurantküche und -service
Barkeeperseminar, Weinseminar**



4. Jahrgang

4 Wochenstunden

Vorbereitung auf
die
Vorprüfung
zur Reife- und
Diplomprüfung



**Vorprüfung zur
Reife- und Diplomprüfung
in Küche, Arbeitsorganisation
und Service**



Zusatzqualifikationen
(Freigegegenstände)

Jungsommelier/e
in Österreich

Käsekenner/in
in Österreich

Vegan-Vegetarische
Fachkraft

