



GASTGEWERBEFACHSCHULE
DES SCHULVEREINS DER WIENER GASTWIRTE
Judenplatz 3-4
1010 WIEN

Tel: 01 / 533 06 42 DW 4407 FAX: 01 / 533 06 42 DW 4439
e-mail: office@gafa.ac.at
Webseite: www.gafa.ac.at

Gastgewerbefachschule: Auszug Lehrplan Praxisunterricht

Restaurant und Catering

- Jungsommelier / -sommelière und JungbarkeeperIn
- KäsekennerIn und KaffeekennerIn - Barista
- Berufsbild bzw. Berufsprofil des Restaurantfachmannes / der Restaurantfachfrau
- Umgangsformen und Tischsitten
- Servicemanagement: Methoden und Systeme, Fertigkeiten, Servierabläufe, Gästebetreuung, Regeln zur Menügestaltung
- Verhaltenstraining bei Gästen
- Cost Control: Restaurant, Gastgewerbe
- Der Sommelier / Die Sommelière - Präsentation und Produktinformation
- Servieren von nationalen und internationalen Spezialitäten
- Gastronomische Veranstaltungen bzw. Events, Bankettmanagement, Organisation und Ablauf
- Die internationale Bar und ihre Innovationen
- Erlebnisgastronomie: Bar, Speisen, Zubereitung und Service von Mixgetränken
- Zubereitung und Fertigstellung von Speisen vor dem Gast

Küchenführung, Organisation und Patisserie

- KäsekennerIn
- Jungpatissier / - patissière
- Einkauf, Übernahme und Lagerung der Lebensmittel
- Hygienevorschriften, Unfallverhütung und Brandschutz
- Lebensmittel und Genussmittel, Waren und Hilfsstoffe des Küchenbedarfs einkaufen, lagern und mit Computerunterstützung evident halten können
- Menüs aus der heimischen und internationalen Küche
- Verantwortung in verschiedenen Positionen der Küche übernehmen können
- Beherrschen der Fachsprache
- EDV-unterstützte Küchenorganisation; Küchensysteme, Catering. Menüarten, nährwert-bezogene Menüerstellung
- Gemeinschaftsverpflegung
- A-la-Carte-Gerichte
- Kalte und warme Buffets
- Natur- und Vollwertküche, spezielle Kostformen