

Tourismus



Berufe:

Lebensmittelberufe

Bäcker/in
Konditor/in
Fleischverarbeiter/in

Tourismusberufe

Koch/Köchin
Restaurantfachmann/-frau
Gastronomiefachmann/frau
Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
Systemgastronomiefachmann/frau

Im Unterrichtsgegenstand "Fachkunde" werden den Schüler/innen theoretische und praktische Grundlagen aus der Welt des Tourismus vermittelt. Zu diesem Zweck sind die Teilnehmer/innen des Fachbereiches an 8 Freitagen im Schuljahr in Großküchen (Krankenhaus, Berufsschule, Bezirksseniorenheim) in Gasthöfen und Konditoreien untergebracht, wo ihnen die Möglichkeit geboten wird, Grundtätigkeiten der Lehrberufe "Koch/Köchin", "Restaurantfachmann/frau" oder "Konditor/in" zu erlernen.



Im 4-stündigen Gegenstand "Fachpraxis – Ernährung, Küchenführung und Servierkunde" lernen die Schüler/innen die Gestaltung von Festtischen (der Jahreszeit entsprechend), außerdem werden sie in die österreichische und internationale Küche eingeführt. Kenntnisse aus der Ernährungslehre ergänzen das Wissen über die Gastronomie.

Das Gelernte wird bei Buffets für Veranstaltungen wie Eltern- oder Informationsabenden, bzw. beim Tag der offenen Tür zur Anwendung gebracht.

Ergänzt wird die Stundentafel des Fachbereiches Tourismus durch die Gegenstände „Buchführung und Wirtschaftsrechnen“, „Betriebswirtschaftliche Grundlagen“, „Berufsbezogene fremdsprachliche Konversation“ und „Angewandte Informatik“.

Fächer (Std./Woche):

- Fachkunde (4)
- Buchführung und Wirtschaftsrechnen (2)
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen (1)
- Fachpraxis (Ernährung, Küchenführung, Service) (4)
- Berufsbezogene fremdsprachliche Konversation (1)
- Digitale Grundbildung (2)



Die Arbeitsbereiche der Tourismusgruppe sind die Küche, die 2020 neu eingerichtet wurde und der Bistrobereich.