

RICHTLINIEN FÜR DEN PRAKTISCHEN UNTERRICHT

KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT



Gemäß Rundschreiben Nr. 1/2012 des BMUKK, GZ 13.261/1-III/3/12

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte!

Sie überlegen, Ihr Kind an unserer Schule anzumelden?

Um Ihnen bereits im Vorfeld einige wichtige Entscheidungshilfen geben zu können, lesen Sie bitte dieses Informationsblatt aufmerksam durch.

Die Schulen für wirtschaftliche Berufe vermitteln – so wie alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen - auch jene fachliche Bildung, die zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. berechtigt.

Bedenken Sie, dass persönliche Umstände, wie Körper- oder Sinnesbehinderungen und religiöse oder weltanschauliche Überzeugungen, das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele unseres Schultyps nur schwer oder gar nicht möglich machen.

Konkret bedeutet dies für den praktischen Unterricht im Gegenstand „Küchen- und Restaurantmanagement“:

1. Dem Lehrplan entsprechend ist die Zubereitung und dabei notwendige Verkostung von **Fleisch**, speziell auch **Schweinefleisch** und der begleitenden Saucen (ev. mit alkoholischen Zusätzen) sowie das **Degustieren von (alkoholischen) Getränken unbedingt notwendig**.

Dies bedeutet, dass auf persönliche Wertehaltungen (z. B. Vegetarier, Veganer) oder religiöse Überzeugungen (z. B. Muslime, Juden) keine Rücksicht genommen werden kann.

Da es sich hierbei um wesentliche Lehrstoffbereiche handelt, kann ein positiver Abschluss der Ausbildung nur dann erreicht werden, wenn der Schüler/die Schülerin auch die Anforderungen der oben genannten Lehrstoffbereiche im geforderten Ausmaß erfüllt.

2. Das aus religiösen Gründen bedingte **Tragen eines Kopftuches** steht den Anforderungen grundsätzlich nicht entgegen. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass sich gewisse **Einschränkungen** beim Tragen des Kopftuches ergeben können und die Sicherheits- und Hygienevorschriften in jedem Fall beachtet werden müssen.
3. Bitte bedenken Sie auch, dass **körperliche Beeinträchtigungen** oder **Sinnesbehinderungen** dem Erreichen des Lehrzieles unserer Schule entgegenstehen können.

Falls Sie Bedenken haben, ob Ihr Kind die Anforderungen dieses speziellen Schultyps auf Grund der genannten Hinderungsgründe erfüllen kann, wenden Sie sich bitte an die Direktorin oder an die Fachvorständin unserer Schule.

Beachten Sie bitte außerdem, dass die **gesetzlichen Hygienevorschriften**, die unter anderem das Tragen von **Schmuckstücken und Piercings**, während des praktischen Unterrichts verbieten, unbedingt eingehalten werden müssen.

RICHTLINIEN FÜR DEN PRAKTISCHEN UNTERRICHT KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT



Gemäß Rundschreiben Nr. 1/2012 des BMUKK, GZ 13.261/1-III/3/12

Ich bestätige, dass meine Tochter/mein Sohn
die **für die erfolgreiche Teilnahme** am praktischen Unterricht in „Küchen- und Restaurantmanagement“ erforderliche **gesundheitliche und körperliche Eignung aufweist**.

Ich nehme zur Kenntnis, dass die **Berufs- und Arbeitskleidung** im fachpraktischen Unterricht sowie bei einschlägigen Schulveranstaltungen und bei den abschließenden Prüfungen **zu tragen ist und** die Vorschriften zur **persönlichen Hygiene** einzuhalten sind.

.....
Datum

.....
Unterschrift des/der Erziehungsberechtigten