

BESONDERE AUFNAHMEINFORMATIONEN

SCHULEN FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE



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

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte!

Alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen haben die Aufgabe, neben der Vermittlung von Allgemeinbildung auch jene fachliche Bildung zu vermitteln, welche zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. auch berechtigt. Insbesondere in den Unterrichtsbereichen *Wirtschaft sowie Gastronomie und Hotellerie* werden jene Inhalte vermittelt, die für die einschlägigen Berufsfelder und beruflichen Berechtigungen erforderlich sind.

Im Unterrichtsgegenstand Küchen- und Restaurantmanagement erwerben die Schüler:innen die berufsbezogenen Kompetenzen im Übungsbetrieb der Schulgastronomie.

Besondere im Lehrplan vorgegebene Lehr- und Lerninhalte sind:

- Einhaltung der Hygienerichtlinien der Hotellerie und Gastronomie: Das Tragen der vorgeschriebenen Berufskleidung sowie der Verzicht auf künstliche Fingernägel, Nagellack und Schmuck während der Arbeitszeit sind verpflichtend.
- Einhaltung der gesetzlichen Sicherheitsvorschriften am Arbeitsplatz
- Verarbeitung und Zubereitung aller Lebensmittel
- Zubereitung und Service aller alkoholfreien und alkoholischen Getränke
- Positive Einstellung zur Dienstleistung – professionelle Betreuung unterschiedlichster Gästegruppen

Zu bedenken ist, dass persönliche sowie weltanschauliche Überzeugungen und gesundheitliche Einschränkungen das Erreichen der Bildungsziele erschweren können.

Die Schulleitung bzw. die Fachvorständin stehen für ein beratendes Gespräch gerne zur Verfügung.

Ich bestätige, die Informationen bezüglich des fachpraktischen Unterrichts zur Kenntnis genommen zu haben.

Name Schüler:in:

.....
Ort und Datum

.....
Unterschrift des/der Erziehungsberechtigten

*Bitte den Abschnitt ausgefüllt und unterschrieben bei der Abgabe des Anmeldebogens mitbringen!