

## CLUSTER „DIENSTLEISTUNGEN“

### FACHBEREICH TOURISMUS

#### BERUFE

Restaurantkauffrau/mann, Köchin/Koch, Gastgewerbeassistent/in,  
Hotelfachmann/frau, Reisebüroassistent/in, Bäcker/in, Konditor/in,  
Rezeptionist/in, Systemgastronom/in, Fleischer/in, Mälzer/in, etc.

#### LERNINHALTE

- Ernährung, Küchenführung, Service in Theorie und Praxis
- Kreatives Gestalten, Tischdekoration
- Schriftverkehr und Kommunikation
- Fachpraktische Übungen z.B. beim Bedienen technischer Arbeits- und Kommunikationsmittel
- Französisch-Grundlagen

#### FACHSPEZIFISCHER UNTERRICHT

Fachbereichsleitung: Fr. Nina SOUKUP

| Gegenstand  | Stunden |
|---|---------|
| Fachkunde – „ <u>H</u> uman <u>K</u> reatives <u>S</u> eminar“ (HKS)  | 4       |
| <u>B</u> uch <u>F</u> ührung (BF)   | 1       |
| <u>A</u> ngewandte <u>I</u> NFormatik (AINF)  | 2       |
| Fachpraxis – „ <u>E</u> rnährung, <u>K</u> üchenführung und <u>S</u> ervice“ (EKS)  | 4       |
| <u>B</u> erufsbezogene <u>F</u> remdsprachliche <u>K</u> onversation –<br>„Grundlagen <u>F</u> ranzösisch für Tourismusberufe“ (BFKF) | 1       |