

## Informationen zum fachpraktischen Unterricht

- **Küchen und Restaurantmanagement (KRM)**
- **Küche, Service und Betriebsorganisation (KSBO)**

Um einen reibungslosen Unterrichtsverlauf zu gewährleisten, sowie präventiv gegen Arbeitsunfälle vorzugehen, ist es der Schulleitung ein Anliegen sowohl Hygienevorschriften als auch Sicherheitsmaßnahmen konsequent einzuhalten. Dazu zählen folgende Regelungen:

- Korrekte, saubere, gebügelte, vollständige Arbeitskleidung. Es wird empfohlen die Arbeitskleidung nach jedem Unterrichtstag in der Küche mit nach Hause zu nehmen und zu waschen
- Die Teilnahme am fachpraktischen Unterricht kann ausschließlich erfolgen, wenn besagte Kriterien erfüllt werden. Dies beruht sowohl auf hohen Hygieneanforderungen als auch als Unfallprävention. Wird keine korrekte Arbeitskleidung mitgeführt, kann die Schülerin/der Schüler die Teilnahme am Unterricht aus besagten Gründen verwehrt werden. Ersatzarbeiten können vorgenommen werden (zum Beispiel eine Teilnahme am Theorieunterricht)
- Mitführen von der Lehrperson festgelegten Materialien (Mappe, Kochbuch, etc.)
- Alle Lehrküchen dürfen nur in Arbeitskleidung betreten werden
- Smartphones werden während des Unterrichts im „Handyhotel“ verstaut und dürfen nur nach Anweisung der Lehrperson verwendet werden
- Akute, infektiöse Erkrankungen sind der Lehrperson unaufgefordert und unverzüglich zu melden
- Lange Haare sind geflochten zu tragen, eine Kopfbedeckung ist gleich der Frisur obligatorisch
- Sichtbare Piercings, Tubes, Tunnels, Implantate, etc. sind nicht gestattet. Aufgrund der Hygienemaßnahmen kann eine Teilnahme am Unterricht verwehrt werden
- Gelnägel, Acrylnägel, Shelllack und Ähnliches sind nicht gestattet
- Der Unterricht erfolgt nach dem österreichischen Lehrplan für die einjährige, bzw. dreijährige Fachschule für wirtschaftliche Berufe. Dies impliziert eine Verkostung, inklusive „hinunterschlucken“ aller Fleischsorten und Lebensmittel, unabhängig vom Glaubensbekenntnis oder persönlicher Vorlieben (Veganismus, Vegetarismus, etc.). Gleiches gilt für die Verwendung von Alkohol und anderen tierischen Produkten, wie zum

Beispiel Gelatine. Eines unserer Ausbildungsziele ist es, (für künftige ArbeitsgeberInnen) eine qualitativ hochwertige Ausbildung sicherzustellen. Dazu gehört auch der Umgang mit allen Lebensmitteln und Getränken, sowie dem Abschmecken von Speisen.

### Information zu Fehlstunden im fachpraktischen Unterricht:

- **Laut Schulunterrichtsgesetz (SchUG § 20/4)** ist bei der Überschreitung der Fehlstunden um mehr als das 4/8-fache der Wochenstundenzahl pro Semester/Jahr eine Beurteilung im fachpraktischen Unterricht nicht möglich. Das bedeutet, die Schülerin/der Schüler kann nicht in die nächste Klasse aufsteigen. In diesem Fall muss in den Ferien nachweislich ein facheinschlägiges Praktikum durchgeführt und zu Beginn des nächsten Schuljahres eine Feststellungsprüfung abgelegt werden.

### Pflichtpraktikum

- Zwischen der zweiten und dritten Klasse muss ein facheinschlägiges Praktikum durchgeführt werden. Damit endet das Schuljahr in der 10. Schulstufe bereits Ende Mai. Schulbeginn ist wie gewohnt Anfang September. Das Praktikum kann in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, im Büro sowie im Sozialwesen durchgeführt werden. Ein rechtsgültiges Anstellungsverhältnis ist der Schule mittels Arbeitszeugnis vorzulegen. Weiter sind alle Erfahrungen in einem Praktikumsbericht vorzulegen.

### Praktische Abschlussprüfung

- Um an der praktischen ASP teilzunehmen, muss das Pflichtpraktikum durchgeführt werden, sowie ein positiver Abschluss aller Unterrichtsgegenstände gegeben sein. Für den Part des Küchenmanagement ist ein viergängiges Menü unter Berücksichtigung aller erlernten Arbeitsabläufe zu kochen. Im Restaurantmanagement ist ein gehobenes Service am Tisch des Gastes durchzuführen.

### Lebensmittelbeiträge & Kosten (Änderungen vorbehalten)

Der Lebensmittelbeitrag ist einmal pro Schuljahr zu bezahlen.

Einjährige Fachschule	€ 200,00
1. Klasse Fachschule	€ 160,00
2. Klasse Fachschule	€ 180,00
3. Klasse Fachschule	€ 200,00

Änderungen vorbehalten.