

## Fachlicher Unterricht und Lerngebiete der Restaurantfachkräfte:

**1. Jahr:** 15 Blockwochen Unterricht

**Lerngebiete:** Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin  
Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren  
Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren  
Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren  
Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des **fachlichen Unterrichts** vermittelt, bestehend aus:

7 Stunden Fachtheorie  
9 Stunden Betriebswirtschaftslehre  
8 Stunden Praktische Fachkunde  
2 Stunden Englisch

**2. Jahr:** 9 Blockwochen Unterricht

**Lerngebiete:** Beratung und Verkauf im Restaurant  
Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping  
Warenwirtschaft  
Marketing im Gastgewerbe  
Grundlagen der Unternehmensführung  
Verträge und Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe  
Preisgestaltung im Restaurant

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des **fachlichen Unterrichts** vermittelt, bestehend aus:

- 12 Stunden Fachtheorie
- 6 Stunden Betriebswirtschaftslehre
- 8 Stunden Praktische Fachkunde
- 2 Stunden Englisch

**Hinweis:**

Die Fächer Fachtheorie und Praktische Fachkunde schließen nach dem 2. Ausbildungsjahr ab. Die Noten werden in das Abschlusszeugnis des 3. Jahres übernommen und zählen mit zum Durchschnitt.

Im zweiten Ausbildungsjahr gibt es auf freiwilliger Basis einen Schüleraustausch mit der Berufsschule in Elmshorn bei Hamburg: Fränkische Weine und klassische Fischgerichte korrespondieren so über die Ländergrenzen hinweg.

Termine hierzu finden Sie auf der Startseite unter „Terminen“.

**3. Jahr:** 9 Blockwochen Unterricht

**Lerngebiete:**

- Restaurantorganisation u.a. Stellenbeschreibungen, Organisationspläne, Speise- und Getränkekarten, Rechtsvorschriften
- Führen einer Station u.a. Verkaufsgespräche, Service, Reklamationsbehandlung, Arbeiten am Tisch des Gastes, Abrechnung
- Arbeiten im Bankettbereich u.a. Planung, Durchführung und Analyse einer Bankettveranstaltung, Vorbereitungsarbeiten, Planungshilfen, Abrechnung
- Arbeiten an der Bar u.a. Aufbau einer Bar, Getränkepflege, Cocktails, Präsentation und Service von Getränken
- Berechnungen betrieblicher Kosten
- Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe

Diese Lerngebiete werden im Rahmen des **fachlichen Unterrichts** vermittelt, bestehend aus:

- 10 Stunden Restaurantorganisation (Theorie und Praxis)
- 5 Stunden Bankett (Theorie und Praxis)
- 5 Stunden Bar (Theorie und Praxis)
- 6 Stunden Betriebswirtschaftslehre
- 2 Stunden Englisch

