



Höhere Lehranstalt und Fachschule für wirtschaftliche Berufe **Fachpraktischer Unterricht**

Berufsbildende Schulen haben die Aufgabe neben der Vermittlung von Allgemeinbildung auch jene fachliche Bildung zu vermitteln, welche zur Ausübung eines Berufes befähigt. Besonders im fachpraktischen Unterricht (Küchen- und Restaurantmanagement) werden berufsbezogene Inhalte vermittelt, die für die einschlägigen Berufsfelder und beruflichen Berechtigungen erforderlich sind. Dabei sind die Anforderungen der Praxis sowohl hinsichtlich der verwendeten Lebensmittel und Getränke (einschließlich Alkoholika), der zubereiteten Speisen als auch des persönlichen Erscheinungsbildes (Arbeitskleidung, Hygiene) und der Umgangsformen (Gästebetreuung) unbedingt einzuhalten.

1. Zubereitung und Verkostung von Lebensmitteln:

Der Lehrplan sieht keine Einschränkung bei der Zubereitung von nationalen und internationalen Speisen vor. Die Zubereitung von Fleisch und das Degustieren von alkoholischen Getränken ist Inhalt des Unterrichts.

2. Arbeitskleidung und Hygiene:

Bekleidungs Vorschriften gelten für Küche und Service im schuleigenen Betrieb und in Betrieben, in denen das Pflichtpraktikum absolviert wird. Auf Grund von Hygiene und Sicherheit muss die Kopfbedeckung eng anliegen, waschbar sein, auch wenn es aus religiösen Gründen getragen wird.

3. persönliche Hygiene:

Lt. Lebensmittelhygieneverordnung darf während des praktischen Unterrichts kein Schmuck an Händen, Armen und im Gesichtsbereich getragen werden. Piercings müssen vor dem Unterricht entfernt werden. Ein Abkleben des Piercings ist aus hygienischer Hinsicht nicht ausreichend (Anmerkung: Für die Teilnahme am Unterricht müssen Piercings mindestens zwei Monate verheilt sein!)

Kenntnisnahme (gilt für die Aufnahme):

Name Eltern/Erziehungsberechtigte/r: _____

Name Tochter/Sohn: _____

Name eigenberechtigte/r Schüler/in: _____

Datum

Unterschrift Eltern/Erziehungsberechtigte/r