

Getränke- und Menükunde

Restaurantfachmann/frau

Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung zum
Einstieg in die 3. Klasse



Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Ziele
<p>Weinbau</p> <p>Inhalte Österreichische Qualitäts- und Prädikatsweine Qualitätsstufen Bekannte Erzeuger Gebiete und Regionen Degustation Korrespondenz zu Speisen Service</p>		<p>Sie sollen bei der Einstufungsprüfung...</p> <p>Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Einteilung der Qualitäten laut österreichischem Weingesetz kennen. • die Traubenbeschaffenheit österr. Prädikatsweine beschreiben können. • Süßweine zu Speisen empfehlen und verkaufen können.
<p>Wein</p> <p>Inhalte Das österreichische Weingesetz Etikettensprache D.A.C Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Weinkontrolle Einkauf und Lagerung</p>		<ul style="list-style-type: none"> • die Angaben auf österreichischen Weinetiketten erklären können. • die klassischen Grundregeln für die Korrespondenz von Wein und Speisen bei der Gästeberatung einsetzen können. • die wichtigsten Kriterien für den Einkauf und die Lagerung von Wein erläutern können.
<p>Inhalte Weinbeurteilung Weinfachausdrücke Weinfehler und Weinkrankheiten Degustation Gesundheit und Wirkung</p>		<ul style="list-style-type: none"> • 15 Weinfachausdrücke erklären und anwenden können. • die Kriterien für die Weinbeurteilung kennen.
<p>Weinbau</p> <p>Inhalte Europäische Weinbauländer Weinbau in Deutschland Weinbau in Frankreich Weinbau in Italien Weitere Weinbauländer in Europa Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine</p>		<ul style="list-style-type: none"> • die Weingüteklassen nennen können. • Jeweils 4 landestypischen Rebsorten kennen. • 5 bekannte Weinbaugebiete sowie je 2 bekannte Weine und Produzenten nennen können.

Getränke- und Menükunde

Restaurantfachmann/frau

Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung zum
Einstieg in die 3. Klasse



Weinbau		
Inhalte Weinbauländer der Neuen Welt Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine		<ul style="list-style-type: none">• Die Weinbauländer der Neuen Welt aufzählen können.• Jeweils eine landestypische Rebsorte kennen.• je einen bekannten Wein und Produzenten nennen können.•
Menükunde		
Speisenkunde Nationalküche Vollwert, Bio- oder Naturküche Kreative Küche		<ul style="list-style-type: none">• Speisen, fachlich richtig erklären und verkaufsfördernd anbieten können.• Die Speisen der Betriebskarte beschreiben können.
Menükunde		
Inhalte Menüarten Menüerstellung Gestaltung und Gliederung von Getränkearten		<ul style="list-style-type: none">• 4-gängige Menüs zusammenstellen und passende Getränke dazu empfehlen können.