

MINDEST- ANFORDERUNGEN TOURISMUS

**incl. Erweiterungsbereich und
Kompetenzorientierte
Aufgabenstellungen
FAP – TRAINING**

Die Kompetenzbereiche sind als Überschriften angeführt. Die ausgewiesenen Teile entsprechen den Mindestanforderungen. Im Anschluss sind Musteraufgabenstellungen zur Durchführung der FAP.

Natürlich kann jederzeit der Anforderungskatalog außerhalb der Mindestanforderungen geändert und/oder erweitert werden.

Bei der Kommissionellen Prüfung ist darauf zu achten, dass die Kommission die Prüfung durchführt, die Lehrkraft ist nur als Regulativ (was wurde in welcher Intensität gelehrt) anwesend.

Stand 2019/20

Erarbeitet von:

Andrle Valerie, Balzar Janine, Betz Doris, Bigler Birgit, Geier Christoph, Halmer Doris, Haslhofer Teresa Anna, Heindl Robert, Jamöck Jennifer, Katzinger Brigitte, Kress Jennifer-Janine, Mayerhofer Ulrike, Petrovic Sabaheta, Riepl Karl, Rosner Pamela, Sacher Ingrid, Schauer Kurt, Schmid Kerstin, Schwed Bernhard, Steinmetz Andreas, Strobl Sara, Süß Tatjana, Weigl-Pollack Heidi, Wille Robert, Zeman Ilse

unter der Leitung von: Christoph Geier

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit und Hygiene	4
Mindestanforderungsbereich:	4
Erweiterungsbereich:	6
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	7
2. Fachbereichsspezifische Werkzeuge	9
Mindestanforderungsbereich:	9
Erweiterungsbereich:	10
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	11
3. Zubereitungsarten von Lebensmitteln	12
Mindestanforderungsbereich:	12
Erweiterungsbereich:	14
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	14
4. Umgang mit Lebensmitteln	15
Mindestanforderungsbereich:	15
Erweiterungsbereich:	17
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	19
5. Ernährung	20
Mindestanforderungsbereich:	20
Erweiterungsbereich:	22
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	25
6. Servierkunde	26
Mindestanforderungsbereich:	26
Erweiterungsbereich:	30
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	32
7. Berufe im Tourismussektor	33
Mindestanforderungsbereich:	33
Erweiterungsbereich:	34
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	34
Kompetenzorientierte Fragestellungen:	35
8. Tourismus in Österreich	36
Mindestanforderungsbereich:	36
Erweiterungsbereich:	38
Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:.....	41
Erweiterungsfragen:.....	41

1. Sicherheit und Hygiene

Mindestanforderungsbereich:

Hygiene:

Hygiene und Sauberkeit sind im Küchenbetrieb besonders wichtig, um die Gesundheit der Gäste und der Mitarbeiter nicht zu gefährden.

Welche persönlichen Hygienemaßnahmen sind einzuhalten?

Erkrankungen/ Verletzungen

- Erkrankungen (z. B. Durchfall, Verkühlung) sind sofort zu melden. ⇒ Es darf nicht gearbeitet werden.
- Wunden an den Händen müssen mit Pflastern abgedeckt werden.
- Piercing uä.

Körperpflege

- Tägliches Waschen und Duschen
- Saubere und kurze Nägel, Nagellack entfernen ⇒ Nagellack kann brüchig werden und in die Speisen gelangen.
- Lange Haare während der Arbeit fest zusammenbinden, Bart stutzen.
- Ringe, Armreifen und Uhren ablegen. ⇒ Unter den Schmuckstücken sammeln sich Bakterien auf der Haut.
- Saubere Arbeitskleidung tragen (täglich bei 60/95 Grad waschen).
- Trennung Straßen- und Küchenkleidung

Hände waschen

- Vor Arbeitsbeginn Hände waschen und desinfizieren. ⇒ Krankheitserreger werden leicht durch die Hände übertragen.
- Vor WC-Besuch Schürze, Geschirrtuch und Kopfbedeckung ablegen.
- Nach der Toilette die Hände waschen und desinfizieren ⇒ Bakterien können übertragen werden.
- Nicht auf Speisen husten oder niesen ⇒ Krankheitserreger können übertragen werden.
- Nach der Müllentsorgung Hände waschen und desinfizieren.
- Der richtige Umgang mit Handschuhen, falls man diese verwendet

Welche Hygienemaßnahmen sind bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu beachten?

- Richtig abschmecken – kleiner Teller oder Tasse mit Löffel, 2 Löffeln (in der Schule)
- Keine Holzwerkzeuge oder Geräte verwenden (Ausnahme: Hackstock, Nudelbrett).
- Kunststoffbretter verwenden – für jeden Bereich eine andere Farbe.
 - grün Gemüse
 - gelb Geflügel
 - blau Fisch
 - rot rohes Fleisch
 - braun gegartes Fleisch
 - weiß Milchprodukte, Obst, Patisserie
- Bei Geflügel und rohen Eiern eigene Arbeitsbereiche und Werkzeuge verwenden.
⇒ Salmonellen können übertragen werden!
Salmonellen: Bakterien, die leichte bis schwerste Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Bauchschmerzen und Erbrechen hervorrufen
- Rohes Faschirtes muss am selben Tag verarbeitet werden.
- Zu Boden gefallene Lebensmittel nicht weiterverarbeiten. (Schmutz auf dem Boden)
- Kein Geschirr auf dem Boden abstellen.
- Nach jeder Verarbeitung Arbeitsplatz und Werkzeug gründlich reinigen.
- Bereits aufgetaute Lebensmittel rasch verarbeiten und nicht wieder einfrieren.

Sicherheit:

Gefahrenquellen und deren potenzielle Gefährdungen in der Küche:

- spitze und scharfe Messer → Schnitt- oder Stechwunden
- heiße Herdplatten → Verbrennungen
- Elektrogeräte → Elektroschock, Verletzungsgefahr
- nasse Böden → Rutschgefahr
- heißes Fett → Verbrennungsgefahr, Fettbrand
- falsches Schuhwerk → Rutschgefahr, Stolpergefahr keine vorne offenen Schuhe!!
- falsche Kleidung → Brandgefahr
- offene Schubladen, Backofentüren → Stolpergefahr
- Erste Hilfe anwenden können
- Fluchtweg kennen

Sicherheitsmaßnahmen im Umgang mit Messern:

Bei Nicht-Verwendung:

- Messerschutz über das Messer geben
- Messer nicht in das Spülbecken legen
- Messer mit der Klinge nach unten tragen

Bei Verwendung:

- Messer gut schleifen → höhere Verletzungsgefahr bei stumpfen Messern, da man mehr Kraft aufwenden muss und leichter abrutscht
- Passendes Messer auswählen
- Korrekte Schneidetechniken anwenden
- Messer mit Spitze nach unten tragen
- Messerspitze vom Körper weg lagern

Wie löscht man brennendes Fett?

Niemals mit Wasser... (Feuerlöscher, Löschdecke, Deckel)

Erweiterungsbereich:

Warum sollen aufgetaute Lebensmittel schnell verarbeitet werden?

Beim Auftauen verändert sich die Konsistenz und Mikroorganismen vermehren sich sehr rasch. Aufgetaute Lebensmittel sind daher sehr leicht verderblich, wieder eingefrorene gelten als verdorben.

Warum muss rohes Faschiertes am selben Tag verarbeitet werden?

Wird Fleisch faschiert, so vergrößert sich dadurch die Oberfläche und bietet einen perfekten Landeplatz für Mikroorganismen.

Wie oft müssen Sie einen Feuerlöscher überprüfen lassen?

alle 2 Jahre

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Ein unerfahrener Praktikant kommt zum ersten Mal in eure Küche. Welche Grundregeln und Sicherheitsbestimmungen muss er wissen, damit er dich sofort beim Gemüseschälen unterstützen kann. Welche Ausstattung und welche Werkzeuge benötigt ihr? (auch: Werkzeuge)

Du möchtest Hühnerschnitzel zubereiten. Dafür verwendest du Fleisch, welches zuvor tiefgefroren war. Beschreibe kurz deinen Arbeitsablauf im Hinblick auf die Aspekte Hygiene und Sicherheit. (auch: Umgang mit Lebensmitteln)

Jemand hat ein Messer in das Spülbecken gelegt, deine Kollegin wusste das nicht, griff in das Spülbecken und hat nun eine kleine Schnittverletzung. Die Kollegin meint, dass es eh nicht stark blutet und sie einfach weiter arbeiten kann. Wie würdest du im Hinblick auf die Sicherheitsrichtlinien reagieren? Wie könnte man solche Situationen in Zukunft verhindern?

Dein Kollege schneidet gerade Hühnerfleisch. Währenddessen bittet dich dein Chef das Gemüse in Streifen zu schneiden. Du findest kein passendes Messer. Dein Kollege möchte dir helfen und bietet dir sein Messer an. Wie reagierst du? Wieso darfst du sein Messer nicht verwenden?

Welche Gefahren kannst du in dieser Küche erkennen? Wie könnte man diese vermeiden?



2. Fachbereichsspezifische Werkzeuge

Mindestanforderungsbereich:

Welche Messerarten kennst du? Gib an, wofür du sie fachgerecht verwendest:

Küchenmesser: es ist ein Allzweckmesser zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Zwiebeln

Sägemesser: Mit Wellenschliff, zum Schneiden von Brot und Tomaten.

Gemüsemesser: Zum Putzen und Vorbereiten Gemüse, Kartoffeln, Pilzen und Obst

Wiegemesser: Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen.

Welche Werkzeuge benötigst du, um Obst und Gemüse fachgerecht zu verarbeiten?

Gemüsemesser: Zum Putzen und Vorbereiten Gemüse, Kartoffeln, Pilzen und Obst

Sparschäler: Zum Schälen von Gemüse, Kartoffeln und Obst.

Knoblauchpresse

Vierkantreibe

Passiergerät (Flotte Lotte)

Scharfkantige Werkzeuge niemals in den Geschirrspüler geben!

Welche besonderen Küchenwerkzeuge verwendet der Konditor?

Diverse Mixer, diverse Backformen, Schneekessel, Rührschüssel, Palette (Zum Aufstreichen von Füllungen, Cremes), Schneebesens, Teigspachtel, Teigkarte, Spritzsack mit Tüllen, Teigrad uvm.

Was braucht man zur Herstellung von Teigwaren?

Nudelwalker, evtl. Nudelmaschine, Nudelsieb, evtl. Lochschöpfer

Erweiterungsbereich:

Welche Messerarten kennst du? Gib an, wofür du sie fachgerecht verwendest:

Küchenmesser: es ist ein Allzweckmesser zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Zwiebeln

Tranchiermesser: Zum Tranchieren von Fleisch.

Filetirmesser: Zum Filetieren, Hautabziehen und Schneiden von kleinem Kochgut.

Sägemesser: Mit Wellenschliff, zum Schneiden von Brot und Tomaten.

Gemüsemesser: Zum Putzen und Vorbereiten Gemüse, Kartoffeln, Pilzen und Obst

Wiegemesser: Zum Hacken von Kräutern und Gewürzen.

Tourniermesser: Zum Formen von Gemüse und Obst.

Chartreuse- oder Buntmesser: Zum Schneiden von gerippten Scheiben von Gemüse (z.B. Gurken, Karotten) und Butter.

Was muss bei der Verwendung von Messern beachtet werden?

- sie dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden – werden stumpf
- wenn Schärfe nachlässt, Schneide auf einem Stahlstreifen flach abziehen
- wenn maschinell geschliffen, nur nass, da Schneide heiß und dadurch unbrauchbar wird.

Welche Backformen kennst du und wofür verwendest du sie?

Rehrückenform, Kastenform, Tortenspringform, Gugelhupfform, Dariolform, Obsttortenform

Welche Werkzeuge benötigst du, um Obst und Gemüse fachgerecht zu verarbeiten?

Gemüsemesser: Zum Putzen und Vorbereiten Gemüse, Kartoffeln, Pilzen und Obst

Sparschäler: Zum Schälen von Gemüse, Kartoffeln und Obst.

Kanneliermesser: Zum Herstellen von Obst- und Gemüse garnituren.

Chartreuse- oder Buntmesser: Zum Schneiden von gerippten Scheiben von Gemüse (z.B. Gurken, Karotten) und Butter.

Tourniermesser: Zum Formen von Gemüse und Obst.

Parisiene- oder Kugelausstecher: Zum Ausstechen von Kugelformen aus Gemüse, Kartoffeln und Obst.

Knoblauchpresse

Vierkantroibe Flotte Lotte

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Du stellst Palatschinken her, welche Utensilien brauchst du?

Rührschüssel, Handmixer oder Schneebesen, Schöpflöffel, Palatschinkenpfanne, Pfannenwender oder Palette, Messer zum Bestreichen der Fülle

Du machst einen Frühlingsaufstrich, welche Werkzeuge verwendest du?

Rührschüssel, Handmixer, Gemüsemesser, Wiegemesser für Kräuter, ..

Für einen Griechischen Salat brauchst du welche Werkzeuge?

Schneidbrett, Tomatenmesser, Gemüsemesser, Küchenmesser, Knoblauchpresse

Vor dir liegen 5 Küchenwerkzeuge. Wie heißen sie und wofür werden sie verwendet?

Welche Küchenwerkzeuge darfst du während deiner Praxis (BPW, Kochprüfung, Kochunterricht) verwenden?

Ein Praktikant räumt gerade die teuren Küchenmesser in den Geschirrspüler ein. Was tust du? Außerdem fragt er dich, warum es so viele unterschiedliche Messer gibt? Was antwortest du? Wie heißen sie? Auf welche Dinge sollte man zusätzlich achten, wenn man eine Geschirrspülmaschine einräumt?

3. Zubereitungsarten von Lebensmitteln

Mindestanforderungsbereich:

Garverfahren

Was passiert beim Garen?

- **Garen** = Behandlung von Lebensmitteln mit Wärme
- Die Lebensmittel werden entweder **weicher** (Obst – Apfelkompott) oder **fester** (Pudding).
- Es entstehen neue **Duft-, Farb- und Geschmacksstoffe** (Kuchen, Braten, ...).
- **Lebensmittel verändern sich:** Kartoffeln, Reis, Hülsenfrüchte könnten im rohen Zustand nicht verdaut werden.

Nenne 6 Garverfahren und erkläre sie mit je einem Beispiel!

- **Überkochen/Blanchieren:** kurzes Überkochen in kochendem Wasser und rasches Abschrecken im kalten Wasser (Topf wird nicht zugedeckt)
 - ✓ *Mandeln (lassen sich schälen)*
 - ✓ *Gemüse vor dem Tiefkühlen (Gemüse behält seine Farbe)*
 - ✓ *Knochen (Vorreinigung, Suppe bleibt klar), ...*
- **Garziehen/Pochieren:** Wasser darf nicht kochen, Garziehen bei 70-80° C im Wasser oder im Wasserbad.
 - ✓ *Grießnockerl*
 - ✓ *Obstknödel*
 - ✓ *Würstel*
 - ✓ *Mohr im Hemd (Backblech mit Wasser gefüllt, Muffinform darauf), ...*
- **Kochen:** in sprudelnder Flüssigkeit
 - ✓ *Teigwaren (ohne Deckel) – Nudeln kommen in kochendes Wasser!*
- **Sieden:** sanftes Köcheln
 - ✓ *Klare Suppen (ohne Deckel)*
- **Dämpfen:** Garen durch Dampf mit Siebeinsatz
 - ⇒ ohne Druck im Topf mit Dämpfeinsatz
 - ⇒ mit Druck (im Druckkochtopf) - halbe Kochzeit, Nährstoffe bleiben erhalten – bis zum Einsatz mit Wasser füllen
 - ✓ *Gemüse, Kartoffeln, ...*
- **Dünsten:** Garen im Saft (mit Deckel)
 1. Ansatz herstellen (Zwiebeln, Gemüse anrösten, ...)
 2. Aufgießen mit Flüssigkeit

3. Gargut einlegen und dünsten
 4. Nicht stark kochen lassen
- ✓ *Kartoffelgulasch, Geschnetzeltes, ...*
⇒ Werden zB größere Fleischstücke stark angebraten und im Rohr zugedeckt gedünstet, spricht man von **Schmoren**.
 - **Braten in der Pfanne:**
 - ✓ *Schnitzel, Koteletts, Steaks, ...*
 - Fett muss heiß sein ⇒ Fleischporen schließen sich, es tritt kein Fleischsaft aus.
 - Hitzebeständiges Fett verwenden!
 - **Braten im Rohr:** bei 200-250° C
 - ✓ *Ganze Stücke von Schwein, Rind, Geflügel, ... (zB Schweinsbraten)*
 - In Fett anbraten, öfters Begießen mit dem Fett aus der Bratpfanne.
 - **Grillen:** auf dem Rost oder am Spieß (Grillhuhn)
 - ✓ *Schwein, Rind, Geflügel, Gemüse, Fisch, ...*
 - **Frittieren:** Gargut wird in heißem Fett schwimmend herausgebacken.
 - ✓ *Pommes frites*
 - ✓ *Obst im Backteig*
 - ✓ *Paniertes Gemüse*
 - ✓ *Krapfen, ...*
 - **Backen im Rohr:** in trockener, heißer Luft (170-250 °C) bei Oberhitze und Unterhitze, Heißluft
 - ✓ *Kuchen, Torten, Strudel, Brot, ...*

Bindemittel

Nenne 3 Bindemittel und erkläre deren Herstellung bzw. Verarbeitung!

- **Einmach:** Butter oder Margarine erhitzen, Mehl beifügen, ohne Färbung einmal aufschäumen lassen.
Für gebunden Suppen, Saucen, ...
- **Einbrenn:** Fett erhitzen, Mehl beifügen, leicht oder stärker anrösten.
Für braune Saucen, Gemüse, ...
- **Bechamel:** helle Einmach mit Milch aufgießen, aufkochen lassen, mit dem Schneebesen glattrühren.
zB helle Sauce bei Lasagne
- **Angerührtes Mehl:** Mehl mit Wasser oder mit Wasser und Sauerrahm glattrühren, in die kochende Speise einrühren, aufkochen lassen.
Für Saucen
- **Kartoffel- oder Maisstärke:** mit kalter Flüssigkeit anrühren, in das kochende Gericht einrühren, aufkochen lassen.
Für Suppen, Saucen: zB Chinesische Sauce
- **Sauerrahm:** mit Flüssigkeit verrühren und in die Speise einrühren, jedoch nicht mehr kochen (flockt aus).
Für Suppen und Saucen
- **Crème fraîche/Schlagobers:** einrühren und einkochen lassen.
 - ✓ Für helle Saucen und Suppen
- **Ei:** als Bindung zB für faschierte Massen

- **Panade:** Eingeweichtes Weißbrot oder weißes Gebäck (Semmel)

Erweiterungsbereich:

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Du bereitest einen faschierten Braten zu. Welche Bindemittel verwendest du, damit der Braten seine Form behält? Mit welchem Garverfahren arbeitest du?

Du hörst, wie sich zwei Praktikanten in der Küche unterhalten. Einer von Ihnen tätigt folgende Aussage: „Braten, Backen und Grillen – alles das Gleiche!“ Der Andere kontert: „Das ist aber nicht richtig!“ Wem stimmst du zu? Was kannst du zu dieser Unterhaltung sagen? Gibt es noch weitere Möglichkeiten etwas zuzubereiten?

Du möchtest eine Lasagne zubereiten. Welches Bindemittel wirst du wählen? Erkläre kurz den Zubereitungsprozess?

Deine Chefin bittet dich eine Karottensuppe zu binden, welche Bindemittel bieten sich hier an? Beschreibe kurz den Prozess!

Dein Cousin hat vor kurzem einen Druckkochtopf geschenkt bekommen und weiß nicht, was er damit tun soll. Erkläre ihm, um welches Garverfahren es sich hier handelt und nenne 3 Speisen, die er damit zubereiten kann.

4. Umgang mit Lebensmitteln

Mindestanforderungsbereich:

Die Lagerung von Lebensmitteln

Nach dem Lebensmitteleinkauf müssen die Waren zuerst richtig und rasch transportiert und anschließend richtig gelagert werden: Nicht jedes Gemüse ist etwa im Kühlschrank richtig aufgehoben. Die richtige Lagerung von Lebensmitteln trägt zu einer möglichst langen Frische und Verzehrfähigkeit bei. Dabei gilt es, äußere Einflussfaktoren wie Temperatur, UV-Strahlen (Licht) und Sauerstoff (Luft) zu beeinflussen bzw. die Ware abzuschirmen.

Die richtige Lagerung von Lebensmitteln verhindert den Befall (Kontamination) mit Keimen, Schimmelpilzen oder Schädlingen. Nicht zuletzt können auch unerwünschte Geschmacksveränderungen verhindert werden. So können z.B. Obst und Käse leicht Fremdgeschmack annehmen.

Die Lagerung in Vorratsschrank, Speisekammer & Keller

Trockene Lebensmittel wie diverse Getreideprodukte (Mehl, Flocken, Grieß, Müsli etc.), getrocknete Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen etc.), Nudelwaren, Kaffee, Kakaopulver, Zucker, Tee, Honig/Sirup, Öle, ungeöffnete Marmeladen, Konserven(-dosen) sowie kälteempfindliches Obst und Gemüse werden am besten in einem Vorratsschrank, in der Speisekammer bzw. im trockenen Keller gelagert.

Worauf Sie bei der Lagerung achten sollten

- Bei verpackten Lebensmitteln finden Sie Informationen zur geeigneten Lagerung am Etikett (Aufbewahrungsort, -temperatur und -dauer). Versuchen Sie, diese Empfehlungen einzuhalten.
- Beim Verbrauchsdatum (Zu-verbrauchen-bis-Datum) gilt, dass ein Lebensmittel bis zu diesem Zeitpunkt konsumiert werden sollte – von einem Verzehr nach diesem Datum ist aus gesundheitlicher Sicht abzuraten.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum besagt, dass ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung mindestens bis zu diesem Datum haltbar ist (Herstellergarantie). Es kann aber auch nach Ablauf noch einwandfrei und für den Verzehr geeignet sein. Vergewissern Sie sich vor dem Verzehr abgelaufener Ware vom Zustand – riecht es auch nicht verdorben, ist auch kein Schimmel sichtbar etc.?
- Wurde die Kühlkette unterbrochen oder ist z.B. die Verpackung beschädigt, kann ein Lebensmittel auch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums für den Verzehr ungeeignet sein.
- Lebensmittel nicht am Boden lagern

Zu beachten bei der Lagerung im Kühlschrank

- Räumen Sie frische Lebensmittel möglichst schnell nach dem Einkauf in den Kühlschrank.
- Stellen Sie Lebensmittel nicht offen in den Kühlschrank. Verpackungen (Folien, Plastiksäcke, Plastikgeschirr oder auch Gläser) schützen vor Austrocknung, Geschmacksveränderung und Geruchsübertragung.
- Überladen Sie den Kühlschrank nicht, da es so zu einer Temperaturerhöhung kommen kann.
- Lassen Sie Reste von Gekochtem erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie diese in den Kühlschrank geben.
- Packen Sie Fleisch, Fisch und Geflügel gut ein, damit kein Saft mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen kann.

Achten Sie beim Einräumen des Kühlschranks auf die unterschiedlichen Temperaturbereiche

Erkläre den Begriff "Kühlkette"

Die geeignete Lagertemperatur für Lebensmittel darf sich nicht verändern.

Erkläre den Begriff "first in first out"

Lebensmittel, die ein eheres Ablaufdatum haben müssen zuerst verwendet werden.

Erweiterungsbereich:

Zu beachten bei der Lagerung in Vorratsräumen

- Die Speisekammer oder der Keller sollten dunkel, gut belüftet, trocken und nicht zu warm sein (maximal +18 °C).
- Keine offenen Waren in Schränke, Kästchen, Speisekammer oder Keller stellen. Dichte Behälter (Glas oder Plastik) schützen gegen Sauerstoff und Schädlinge (z.B. Motten).
- Kontrollieren Sie regelmäßig das Inventar von Schränken, Kästchen, Speisekammer oder Keller. Manche Produkte können vergessen werden oder nach hinten geraten und unbemerkt bereits verdorben sein. Regelmäßig die Haltbarkeitsdaten kontrollieren.
- Kälteempfindliches Obst und Gemüse wie z.B. Erdäpfel, Melanzani, Zitrusfrüchte und Bananen werden idealerweise in einem kühlen Raum oder an einer kühlen Stelle gelagert (maximal +18 °C). Weitere Informationen erhalten Sie im Saisonkalender für Obst und Gemüse.
- Obst und Gemüse getrennt voneinander lagern. Obst kann einerseits leicht Fremdgerüche annehmen, die auch den Geschmack negativ beeinflussen (z.B. Zwiebelgeruch). Andererseits kann das vom Obst abgesonderte Reifungsgas (Ethylen) die Reifung und Alterung von Gemüse beschleunigen und somit zum rascheren Verderb beitragen.
- Obst und Gemüse eher in kleinen Mengen kaufen und bevorraten, da beim Lagern Vitaminverluste auftreten. Temperaturen von vier bis acht Grad verringern die Vitaminverluste erheblich.
- Küchenschränke oder -kästchen sollten nicht in unmittelbarer Nachbarschaft zu einer Wärmequelle (Kochplatte, Herd, Ofen, Kühlschrank etc.) positioniert sein.
- Halten Sie Hygiene in Schränken, Kästchen, Speisekammer oder Keller. In regelmäßigen Abständen Schränke und Kästchen ausräumen und auswischen. Beim feuchten Auswischen trocknen lassen oder mit einem trockenen Tuch nachwischen. Keller und Speisekammer regelmäßig von Essensresten, Bröseln und Staub befreien. Machen Sie in regelmäßigen Abständen Kontrollen auf Schädlingsbefall (z.B. Silberfische, Motten). Weitere Informationen erhalten Sie unter Ameisen und Motten natürlich bekämpfen.
- Öle sind in Küchenschränken oder -kästchen gut gelagert, da sie dort vor Licht geschützt sind.

Lagertemperaturen im Kühlschrank

Es bieten sich unterschiedliche Lagerorte und -möglichkeiten an. Ob Keller, Speisekammer, Vorratsschrank vorhanden oder nicht – eines haben alle

professionellen Küchen gemeinsam: den Kühlschrank bzw - raum. Er ist das Herzstück der Lebensmittellagerung. Dabei reicht es nicht, zu Kühlendes einfach an eine freie Stelle in den Kühlschrank zu geben. Je nach Fach bzw. Lade herrschen im Kühlschrank unterschiedliche Temperaturbereiche, die für spezielle Lebensmittel gedacht sind.

Kühlschrankschranktür	Wärmster Ort im Kühlschrank. Idealer Ort für Lebensmittel, die nur leicht gekühlt werden müssen. (Eier, Butter, Saucen, Senf und Getränke)
Oberstes Kühlschrankfach	Warme Luft steigt auf und somit ist es hier relativ warm (~8° C). Fertige Speisen werden hier gelagert. Außerdem Käse, Butter, Marmelade, Eier, geöffnete Gläser, Getränke und Senf.
Mittleres Kühlschrankfach	Mit ca. 4° C ist es der ideale Ort für Milch und Milchprodukte. (Schlagobers, Crème fraîche, Rahm, Joghurt und Topfen)
Unteres Kühlschrankfach	Mit rund 2° C ist es hier besonders kühl. Hier sollen Lebensmittel gelagert werden, die besonders schnell verderblich sind. (Fisch und Fleisch)
Obst- und Gemüsefach	Obwohl es sich ganz unten befindet ist es mit 6 – 8 °C relativ warm. Obst und Gemüse erhalten hier ihre Vitamine.

Das soll nicht in den Kühlschrank

Manche Obst- und Gemüsesorten sind kälteempfindlich und sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zu kühle Temperaturen führen zu Qualitätseinbußen wie Braunwerden im Inneren oder an der Oberfläche, Geschmacksveränderung, Texturveränderungen (z.B. Weichwerden) und Ausbleiben der Nachreife. Das unterste Gemüsefach im Kühlschrank weist eine Temperatur von ca. +8 bis +10 °C auf. Dieser Bereich ist für manche kälteempfindliche Waren wie z.B. Gurke, Tomate oder Zucchini (gerade) noch geeignet – tiefere Temperaturen würden jedoch zu Qualitätsverminderung führen.

Kälteempfindliches Obst und Gemüse sind u.a.:

- Ananas
- Avocado
- Banane (nicht unter +13 °C aufbewahren)
- Granatapfel
- Mango
- Zitrusfrüchte (z.B. Orangen, Zitronen, Mandarinen)
- Melanzani
- Gurken (nicht unter +8 bis +10 °C)
- Tomaten (nicht unter +8 bis +10 °C)

- Zucchini (nicht unter +7 bis +10 °C)
- Kartoffeln (nicht unter +5 °C)

Zu beachten bei der Lagerung im Gefrierschrank

- Die Temperatur im Gefrierschrank sollte nicht wärmer als –18 Grad Celsius sein. Um dies zu gewährleisten, sollte die Türe immer nur kurz geöffnet werden.
- Die Temperatur sollte zudem mit einem Thermometer regelmäßig kontrolliert werden.
- Ist der Schrank stark vereist, muss das Gerät abgetaut werden (konstante Kühlleistung, geringer Stromverbrauch).
- Tiefgekühltes sollte nach dem Einkauf so schnell wie möglich eingeräumt werden – dabei die Türe des Tiefkühlschranks nicht zu lange geöffnet lassen!
- Damit Sie den Überblick nicht verlieren, ist es ratsam, eine Liste der Tiefkühlware samt Einfrierdatum zu führen. Selbsteingefrorenes immer mit Datum versehen.

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Du bist an einem Sommertag gemeinsam mit dem Jungkoch für den Einkauf verantwortlich. Ihr sollt Obst, Gemüse, Reis, Gebäck, Fleisch, Kartoffeln, Eier, Milchprodukte und Tiefkühlprodukte kaufen. Was gibt es beim Einkauf zu beachten, um die Frische und Qualität der Lebensmittel sicherzustellen? Wie sollten die verschiedenen Lebensmittel gelagert werden?

Dein Chef beauftragt dich die gelieferten Lebensmittel in den Kühlschrank zu räumen. Wie gehst du vor und was ist zu beachten? Wohin räumst du welche Lebensmittel? Was weißt du über die verschiedenen Kühlschrankbereiche?

Du räumst deinen Kühlschrank aus und reinigst ihn, dabei überlegst du, wie du ihn eigentlich idealerweise einräumen solltest. Beschreibe kurz, in welchem Bereich welche Lebensmittel gekühlt werden sollten.

5. Ernährung

Mindestanforderungsbereich:

Beschreibe die Ernährungspyramide und ihren Aufbau:

Die Ernährungspyramide ist eine Ernährungsempfehlung.

- Sie ist nach einem Bausteinprinzip aufgebaut.
- Die Pyramide hat 7 Stufen ⇒ Es kann abgelesen werden, wie häufig verschiedene Lebensmittelgruppen gegessen werden sollten.



Welche Lebensmittel sind in jeder Stufe vertreten? Nenne Beispiele:

- Stufe 1 – alkoholfreie Getränke
- Stufe 2 – Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst
- Stufe 3 – Getreide und Kartoffeln
- Stufe 4 – Milch und Milchprodukte
- Stufe 5 – Fleisch, Fisch, Wurst und Eier
- Stufe 6 – Fette/Öle, Nüsse, Samen
- Stufe 7 – Fettiges/Süßes/Salziges

- Stufe 1: täglich 6 Portionen Getränke** (alkoholfrei)
Wasser, Mineralwasser, ungesüßte Tees,
verdünnte Obst- und Gemüsesäfte
1 Portion = 1 Glas (250ml) ⇒ 1,5 Liter täglich trinken
- Stufe 2: täglich 5 Portionen Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst**
1 Portion = 1 geballte Faust
3 Portionen Gemüse/Hülsenfrüchte
2 Portionen Obst
- Stufe 3: täglich 4 Portionen Getreide** (Brot, Nudeln, Reis) **und Kartoffeln**
1 Portion = 1 Handfläche Brot
2 Fäuste Reis, Kartoffeln, Nudeln
Bevorzugt **Produkte aus Vollkorn!**
- Stufe 4: täglich 3 Portionen Milch und Milchprodukte**
1 Portion = 1 Glas oder Becher Joghurt, Buttermilch
1 Faust Hüttenkäse
2 Handflächen Käsescheiben (dünn)
Bevorzugt **fettarme Varianten!**
- Stufe 5: wöchentlich: Fisch, Fleisch, Wurst und Eier**
Fleisch und Wurst ⇒ maximal 3 Portionen/ Woche
Eier ⇒ maximal 3 Stück/ Woche
Fisch ⇒ 1-2 Portionen/ Woche
1 Portion = 3 dünne Scheiben Wurst
1 handtellergroßes Stück Fleisch/Fisch
- Stufe 6: täglich 2 Portionen Fette/Öle, Nüsse, Samen**
1 Portion = 2 EL Nüsse und Samen
1 EL Öl und Streichfett
Bevorzugt **pflanzliche Öle, Nüsse, Samen!**
- Stufe 7: maximal 1 Portion Fett/Süßes/Salziges**
selten essen, dafür aber mit Genuss und ohne schlechtes Gewissen

Welche Information kann von einer Ernährungspyramide abgelesen werden?

Es kann abgelesen werden, wie häufig verschiedene Lebensmittelgruppen gegessen werden sollten.

Nenne die Nährstoffgruppen: (+Beispiele)

Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser

Erweiterungsbereich:

1. Kohlenhydrate

⇒ *Wo und wie werden Kohlenhydrate gebildet?*

⇒ *Welche Nahrungsmittel enthalten Kohlenhydrate?*

⇒ *Welche Bedeutung haben sie für den Menschen?*

Bildung der Kohlenhydrate:

- Kohlenhydrate werden **in den Pflanzen** gebildet. ⇒ durch **Fotosynthese**
 - Die Pflanze nimmt aus dem Boden Wasser und aus der Luft Kohlendioxid auf.
 - Mit Hilfe der Sonne und dem Blattgrün werden **Kohlenhydrate** gebildet.
⇒ Sauerstoff wird dabei abgegeben.

Nahrungsmittel, die Kohlenhydrate enthalten:

Kohlenhydrate sind in allen pflanzlichen Produkten enthalten!

- Obst (Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, ...)
- Gemüse (Karotten, Zucchini, Gurken, Salat, ...)
- Honig
- Zuckerrüben (Haushaltszucker)
- Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen, Sojabohnen, Erdnüsse)
- Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Reis, Hirse)
- Kartoffeln (festkochende, vorwiegend festkochende, mehligere Sorten)
- Mehl (= gemahlene Getreidekörner)
- Nudeln, ...

Bedeutung für den Menschen:

- Kohlenhydrate liefern Energie für den Körper.
⇒ 1g Kohlenhydrate liefert 17 kJ (Kilojoule) oder 4,1 kcal (Kilokalorien).
- 50-60% des täglichen Energiebedarfes sollten durch Kohlenhydrate abgedeckt werden.
- Überschüssige Kohlenhydrate werden im Körper in Form von Fett gespeichert.
⇒ Übergewicht
- Ballaststoffe befinden sich in den Zellwänden von Pflanzen.
 - Sie sind unverdaulich, ⇒ regen die Verdauung an.

Ideal sind: ballaststoffreiche Lebensmittel (Vollkornprodukte, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, ...)

Nur **in Maßen genießen** sollte man: Süßigkeiten, Mehlspeisen, weiße Mehle, Limonaden, ...

2. Fette

⇒ **Welche Nahrungsmittel enthalten Fette?**

⇒ **Welche Bedeutung haben sie für den Menschen?**

Nahrungsmittel, die Fette enthalten

Fette pflanzlicher Herkunft

Öle (Oliven-, Raps-, Sonnenblumenöl, ...)
pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmkernfett)
Schmalz, ...)
Margarine
Nüsse
Avocados
Sesam
Käse, ...)
Leinsamen

Fette tierischer Herkunft

Öle (Fischöl)
tierische Fette (Butter,
Fleisch, Wurst, Speck
Eier
Milch
Milchprodukte (Sauerrahm,
Fisch (Lachs, ...)

Bedeutung für den Menschen

- Fette sind die größten Energielieferanten.
⇒ 1g Fett liefert 39 kJ (Kilojoule) oder 9 kcal (Kilokalorien).
- Sie sättigen den Körper mehr, weil sie länger im Magen verweilen.
- Überschüssiges Fett wird im Körper gespeichert. ⇒ Übergewicht
- 25-30% des täglichen Energiebedarfes sollen durch Fette abgedeckt werden.
- Fett schützt viele Organe vor Druck und Stoß.
- Einige Vitamine (A, D, E, K) können nur mithilfe von Fetten aufgenommen werden.

Ideal sind

- ✓ pflanzliche Fette (Ausnahme: Kokosfett, Palmkernfett) und fettreicher Fisch (zB Lachs) ⇒ mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- ✓ hochwertige kaltgepresste Öle (Rapsöl, Olivenöl, Sonnenblumenöl)
- ✓ fettarme Wurstsorten (Schinkenwurst statt Salami)
- ✓ fettarme Käsesorten (Magertopfen)
- ✓ fettarme Zubereitungsarten (Dünsten, Grillen statt Frittieren)

In Maßen genießen sollte man: Knabbergebäck, Pommes frites, Mehlspeisen, Fertigprodukte...

4. Eiweiß (Proteine)

⇒ **Welche Nahrungsmittel enthalten Eiweiß?**

⇒ **Welche Bedeutung haben sie für den Menschen?**

Nahrungsmittel, die Eiweiß enthalten

- Milch
- Milchprodukte (Sauerrahm, Joghurt, ...)
- Käse (Topfen, Emmentaler, Gouda, ...)
- Eier
- Fleisch
- Fisch (Forelle, Zander, ...)
- Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen, ...)

Bedeutung für den Menschen:

Eiweiß ist der **Hauptbestandteil einer jeden Zelle unseres Körpers.**

- Eiweiß ist der Baustoff für unsere Körperzellen.
- 1g Eiweiß liefert 17 kJ (Kilojoule) oder 4,1 kcal (Kilokalorien).
- Eiweiß kann nicht gespeichert werden: Es muss täglich mit der Nahrung aufgenommen werden.
- 8-10% des täglichen Gesamtbedarfes sollen durch Eiweiß abgedeckt werden.
 - 1/3 durch tierisches Eiweiß, 2/3 durch pflanzliches Eiweiß
- Große Mengen an tierischem Eiweiß ⇒ Bluthochdruck, Diabetes...
- Zu wenig Eiweiß ⇒ Muskelmasse wird abgebaut, Wachstumsstörungen, ...

5. Wasser

⇒ **Welche Bedeutung hat Wasser für den Menschen?**

Unser **Körper** besteht zu über **60%** aus Wasser.

Wasser ist **lebensnotwendiger Grundbestandteil** unserer täglichen Nahrung.

Bedeutung für den Menschen

Wasser

- ist mengenmäßig der wichtigste Bestandteil des Körpers.
- löst Nahrungsbestandteile auf.
- reguliert die Körperwärme durch Abgabe von Schweiß.
- transportiert Nährstoffe.
- Der Mensch kann maximal 4-5 Tage ohne Wasser auskommen.
- Geringe Wasserzufuhr ⇒ Ermüdung, Verstopfung, Nierenleiden, ...
- Man sollte täglich 1 - 1,5 Liter Wasser trinken.

6. Vitamine

⇒ **Wie werden Vitamine eingeteilt?**

⇒ **Welche Bedeutung haben sie für den Menschen?**

Einteilung der Vitamine

Fettlösliche Vitamine

(A, D, E, K)

Können nur zusammen mit

Ausnahme B12

Wasserlösliche Vitamine

(B-Vitamine, C, Folsäure, (H, N, P))

Können nicht gespeichert werden.

Fett aufgenommen werden.

Regelmäßige Aufnahme!

Vitamine sind **lebensnotwendige** Substanzen, die der Mensch **mit der Nahrung** zu sich nehmen muss, da er sie nicht oder nicht ausreichend im Körper bilden kann.
Sie sind vor allem in **Obst und Gemüse** enthalten!

Bedeutung für den Menschen

- **Vitaminmangel:**
 - Müdigkeit
 - lockere Zähne
 - brüchige Knochen (Haare, Nägel)
 - schlechte Wundheilung, ...
- zB **Vitamin C** ist wichtig für unser Abwehrsystem, unsere Knochen ⇒ in Zitrusfrüchten enthalten (Orangen, Zitronen, Mandarinen, ...)
- **Das ist gut für uns:**
 - ✓ Rohes, frisches Obst und Gemüse essen, möglichst mit Schale.
 - ✓ Vollkornprodukte
 - ✓ Tiefkühlgemüse und -obst
 - ✓

7. Mineralstoffe

⇒ *Wie werden Mineralstoffe eingeteilt?*

⇒ *Welche Bedeutung haben sie für den Menschen?*

Einteilung der Mineralstoffe

Mineralstoffe wirken bereits in kleinen Mengen. Man unterscheidet:

- **Mengenelemente:** Der Körper benötigt sie in Grammengen.
zB Kalzium ist wichtig für den Knochen- und Wasserhaushalt.
⇒ in Milch, Nüssen, ...
- **Spurenelemente:** Der Körper benötigt sie in Milligrammmengen.
zB Fluor ist wichtig für den Zahnschmelz. ⇒ Meeresfische (Lachs, Dorsch, ...)

Bedeutung für den Menschen

- Mineralstoffe **müssen dem Körper zugeführt werden**, da er sie nicht bilden kann.
- **Viel rohes Obst und Gemüse** essen, möglichst mit der **Schale**.
- **Konservenware** vermeiden.
- **Vollkornmehl** verwenden. ⇒ gesamtes Getreidekorn wird vermahlen ⇒ Mineralstoffe, Vitamine enthalten
- **Weißmehl** meiden ⇒ Randschichten und Keim des Getreidekorns werden entfernt.

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Wähle aus deiner Menüzusammenstellung einen Bestandteil (z.B. Hühnerfleisch beim Hauptgericht) aus und gehe näher auf folgende Punkte ein:
1. In welche Stufe der Ernährungspyramide würdest du dieses Lebensmittel

einordnen?

2. Gehe auf den täglichen oder wöchentlichen Bedarf näher ein!

Erkläre einem Freund, der sich gesünder ernähren möchte, wie er dies anhand der Ernährungspyramide umsetzen kann.

6. Servierkunde

Mindestanforderungsbereich:

Erkläre die Begriffe „Mise-en-Place“ und „Menagen“:

Mise-en-Place ist die Vorbereitung aller für das Service notwendigen Gegenstände.

Sideboard: ist ein fahrbares Möbelstück mit Besteckladen und Fächern für Tischwäsche, Speisekarten etc.

Der Zweck – alle nötigen Serviergegenstände liegen griffbereit.

Menagen ist ein Teil des Tafelgeschirrs

z. B. für Salz, Pfeffer, Zucker, Ketchup, Essig & Öl

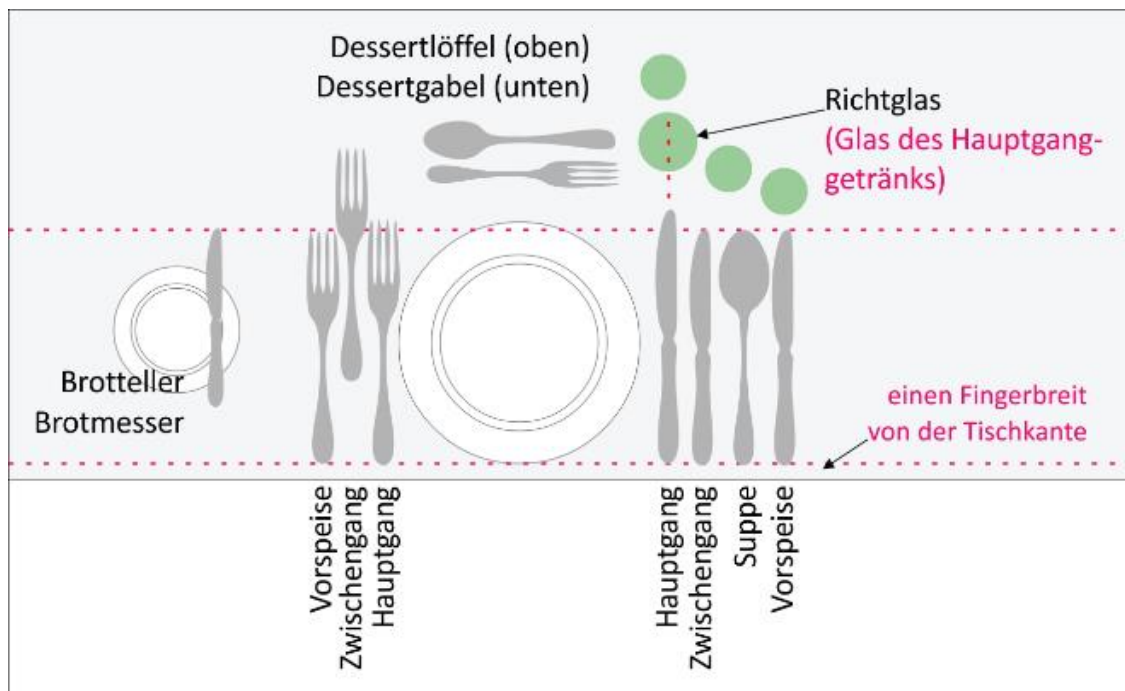
Nenne die Vorbereitungsarbeiten:

Arbeiten:

- Herrichten der Tischwäsche
- Besteck vorbereiten und polieren
- Menagen kontrollieren und eventuell füllen
- Ausrichten der Tische
- Auflegen eines Tischtuches
- Aufstellen des Tischdekors und der Menagen
- Sessel ausrichten
- Auflegen der Gedecke
- Servietten auslegen
- Stellen der Gläser

Auflegen der Gedecke

- Das Besteck wird von innen nach außen, das heißt von der Hauptspeise bis zur Vorspeise gedeckt. Der Gast benutzt das Besteck von außen nach innen.
- Das Dessertbesteck wird oberhalb der Serviette gedeckt.
- Die Dessertgabel ist die Verlängerung der Fleischgabel und der Dessertlöffel ist die des Suppenlöffels. Beide liegen so, dass sie beim Service des Desserts nur mehr heruntergezogen werden müssen.



Nenne die wichtigsten Servierregeln und beziehe dich auf Gehrichtung, Service von rechts/links/und auf die Gästereihenfolge:

Wichtig ist: Die **rechte Hand arbeitet**, die linke Hand trägt!

Gehrichtung:

Der Serviceangestellte darf auf keinen Fall laufen oder rückwärts gehen. Er geht immer vorwärts.

Welchem Gast wird zuerst serviert?

- Ehrengäste
- Damen vor Herren
- Älteren vor Jüngeren (Ausnahme: kleine Kinder)

Service rechts vom Gast

- die Teller einstellen und abservieren
- alle Getränke servieren
- alle Gedecke ergänzen bzw. auswechseln, die rechts vom Gast liegen
- den Löffel für die Nachspeise nach unten ziehen

Service links vom Gast

- die Salatteller oder Brotsteller einstellen und abservieren
- die Gedecke ergänzen bzw. auswechseln, welche links vom Gast liegen
- alle von links eingestellten Serviergegenstände wieder abservieren
- die Gabel für die Nachspeise nach unten ziehen

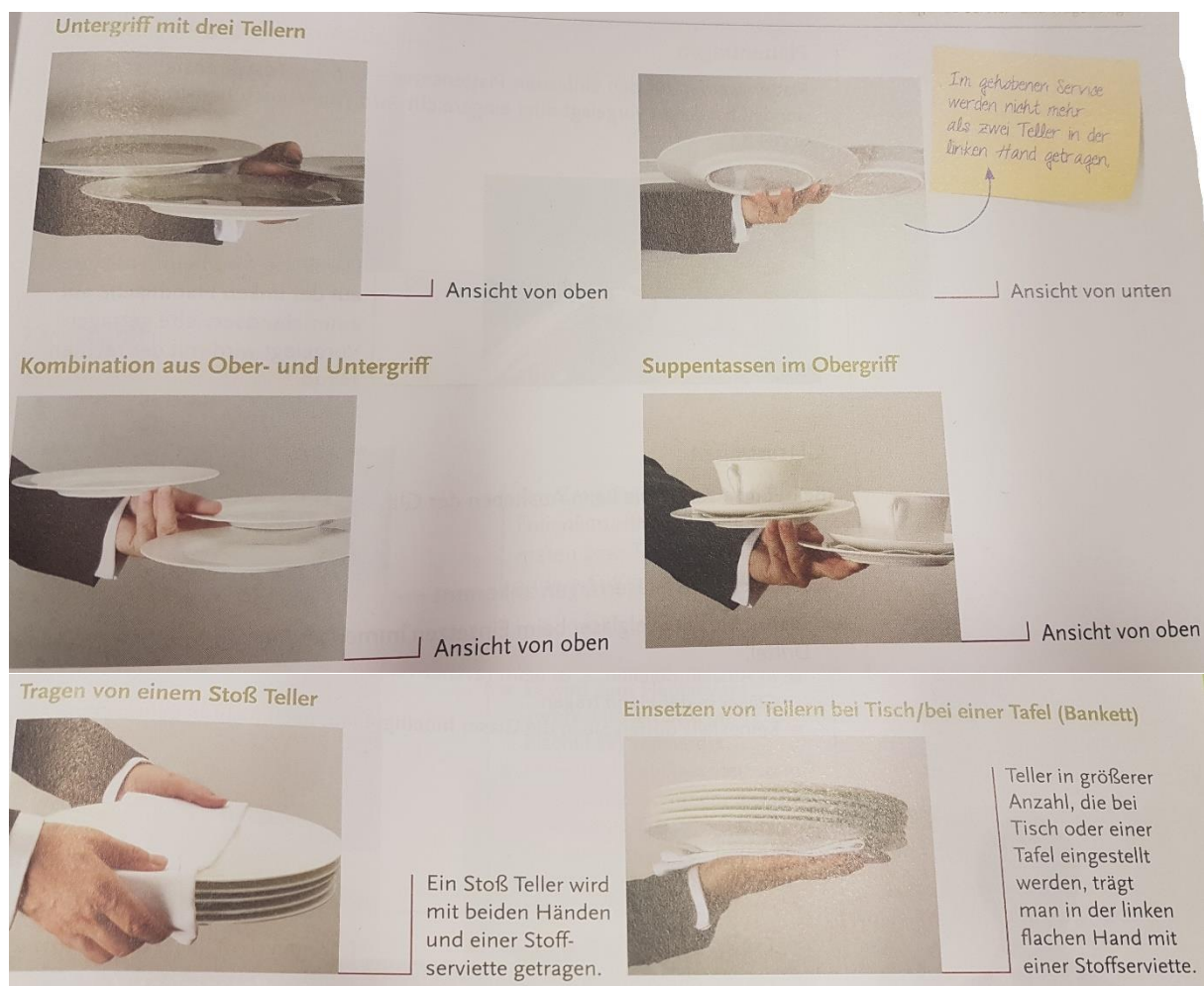
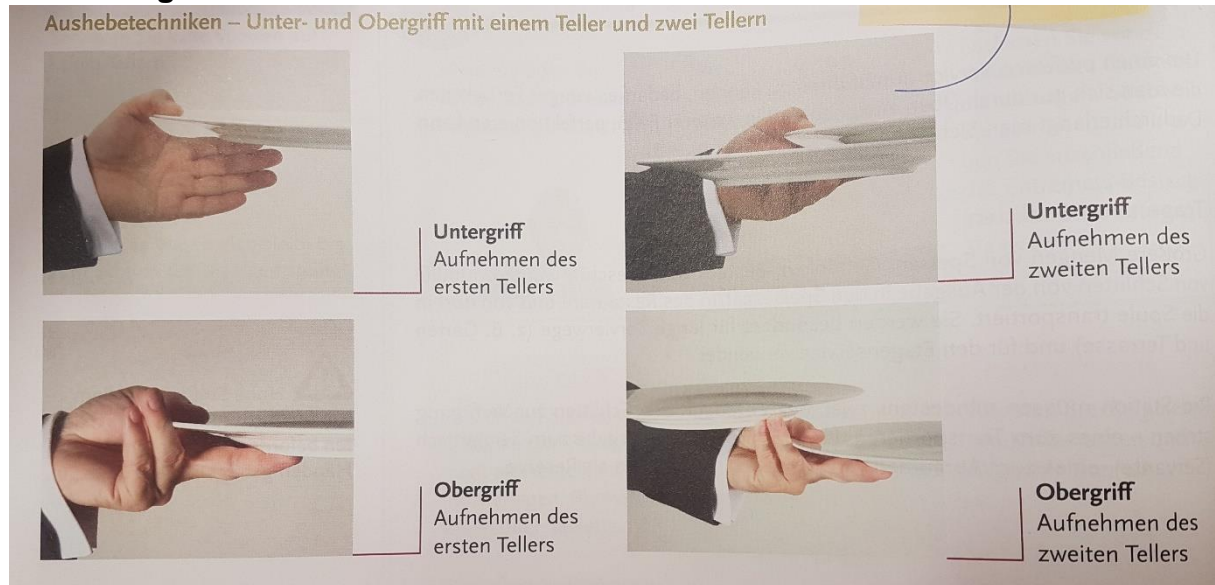
Erkläre den Serviceablauf:

1. Getränke aufnehmen
2. Eventuell Brot und Aufstrich servieren
3. Gerichte (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise) servieren und abservieren
4. Den Plattteller mit der Hauptspeise abservieren

5. Das Gedeck für Brot und Aufstrich nach der Hauptspeise abservieren
6. Menagen entfernen (Ausnahme: bei Käse)
7. Nachspeisenbesteck herunterziehen

Wie trägt man Teller und Gläser richtig?

- Tellertragen



- Gläsertragen

Beim Einstellen und Abservieren von Gläsern werden Tablett (Variante 1) verwendet. Die Gläser werden immer im unteren Drittel bzw. am Stiel angefasst. Aus hygienischen Gründen darf man nie in Gläser hineingreifen, auch nicht in gebrauchte.

Variante 2 darf nur beim Aufdecken angewendet werden, wenn noch kein Gast anwesend ist. Die Stielgläser werden dazu mit der Glasöffnung nach unten zwischen die Finger gesteckt.

Erkläre den Begriff „Eindecken“:

Eingedeckt wird dann, wenn die Gäste bereits Platz genommen haben. Auf einem Serviertablett werden die Gläser bzw. das Besteck zum Tisch gebracht und eingestellt. Zum Tragen des Bestecks kann auch ein Hauptspeiseteller mit Stoffserviette verwendet werden.

Wie serviert man richtig ab?

- Was von recht eingestellt wird, wird auch von rechts abserviert.
- Was links steht, wird auch von links abserviert.
- Der Teller mit dem Besteck wird mit der rechten Hand ausgehoben.
- Hinter dem Gast wird der Teller in die linke Hand genommen und das Besteck zurechtgelegt. Das Messer wird unter die Gabel geschoben.
- Dieser Vorgang wird beim nächsten Gast wiederholt.

Erweiterungsbereich:

Welche Arbeiten werden beim Tisch des Gastes vollzogen (Beistelltisch, Gueridon)?

Filetieren, marinieren, flambieren, tranchieren, Weinservice

Nenne die Servierarten und erkläre sie:

1) Einstellen

Diese Art des Servierens wird am häufigsten praktiziert.

Teller oder Portionsplatten mit fertig angerichteten Speisen werden dem Gast direkt von recht serviert.

2) Anrichten

Für dieser Servierart wird in der Küche auf Platten angerichtet, entweder für eine oder mehrere Personen. Bevor die Speise auf dem Teller angerichtet wird, wird die Platte dem Gast präsentiert. Angerichtet wird immer auf einem Beistelltisch. Die Speisen werden mit einem Suppenlöffel in der rechten und einer Hauptspeisengabel in der linken Hand in folgender Reihenfolge angerichtet:

Zuerst das Fleisch, dann die Sättigungs- und Gemüsebeilagen.

3) Vorlegen

Diese Servierart wird dann verwendet, wenn an einem Tisch mehr als zwei Personen dieselbe Speise bestellt haben und diese auf einer Platte angerichtet ist.

4) Anbieten

angeboten werden z. B. Getränke auf einer Getränketaße oder Häppchen auf Platten während Veranstaltungen, wie Partys, Präsentationen etc.

5) Buffet

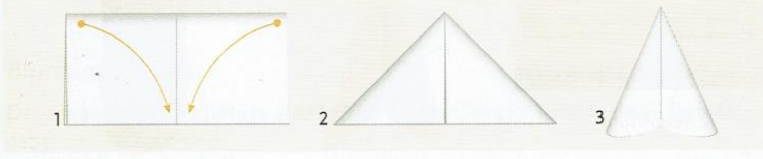
Das Buffet ist eine besondere Art der Speisenpräsentation. Statt der herkömmlichen Menüfolge (z. B. Vorspeise, Hauptgericht, Dessert), welche am Tisch des Gastes serviert wird, werden bei einem Buffet alle Speisen gleichzeitig auf einem separaten Tisch aufgetragen und ansprechend arrangiert, und der Gast kann sich seinen Vorlieben entsprechend selbst bedienen.

Buffetarten

Nach dem Anlass und Speisenangebot	Nach der Art der Veranstaltung	Nach der Zubereitung der Speisen
 <ul style="list-style-type: none"> ■ Frühstücksbuffets ■ Brunchbuffets ■ Lunchbuffets ■ Salatbuffets ■ Themenbuffets ■ Stehempfänge ■ Galabuffets 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Offene Buffets ■ Geschlossene Buffets 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Kalte Buffets ■ Warme Buffets ■ Kombinierte Buffets (kalte und warme Gerichte)

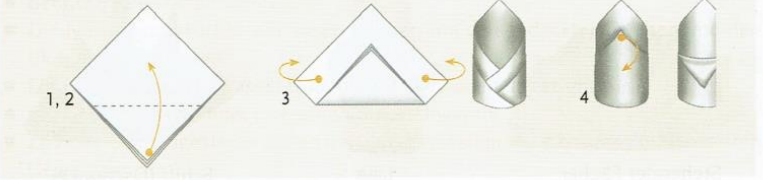
Erkläre die gängigsten Serviettenformen:

Einfacher Spitz



- 1 Ausgangsform.
- 2 Obere Ecken nach unten einschlagen, die Kanten dabei nicht knicken.
- 3 Das entstandene Dreieck leicht nach innen falten und aufstellen.

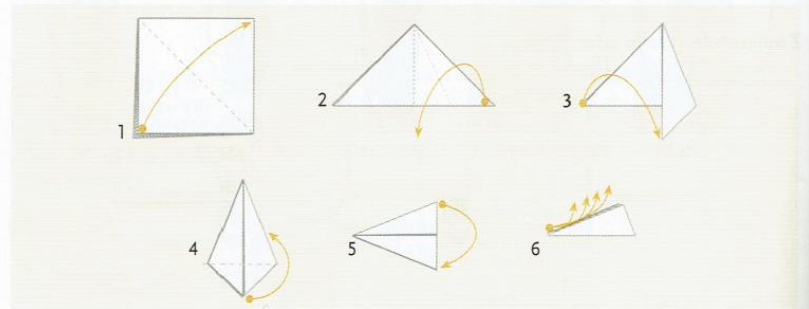
Mütze mit Umschlag



- 1 Ausgangsform.
- 2 Untere Spitze zur Mitte brechen.
- 3 Beide Ecken hinten zusammenstecken.
- 4 Der Umschlag kann auch umgeklappt werden.

- 1 Ausgangsform.
- 2 Quadrat zu Dreieck brechen.
- 3 Äußere Ecken zu einer Drachenfigur brechen.
- 4 Untere Ecken nach hinten klappen und festdrücken.
- 5 Seiten nach hinten aufeinanderfalten – die Mitte kommt dadurch nach oben.
- 6 Aus dem nun entstandenen Schiff die Segel hochziehen.

Schiff (Dschunke)



Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Decke den Tisch für ein 4-gängiges Abendmenü. Das Menü besteht aus einer Antipasti-Vorspeise, einer Suppe, einem Steak mit Ofengemüse als Hauptgang und einem Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster als Dessert. Zu Beginn gibt es noch einen Gruß aus der Küche. Serviere anschließend die Vorspeise.

Deine Chefin bittet dich beim Aufdecken zu helfen. Du siehst, dass die Servietten fehlen. Welche Möglichkeiten hast du, diese zu falten? Erkläre die Schritte mit Hilfe dieser Stoffserviette!

7. Berufe im Tourismussektor

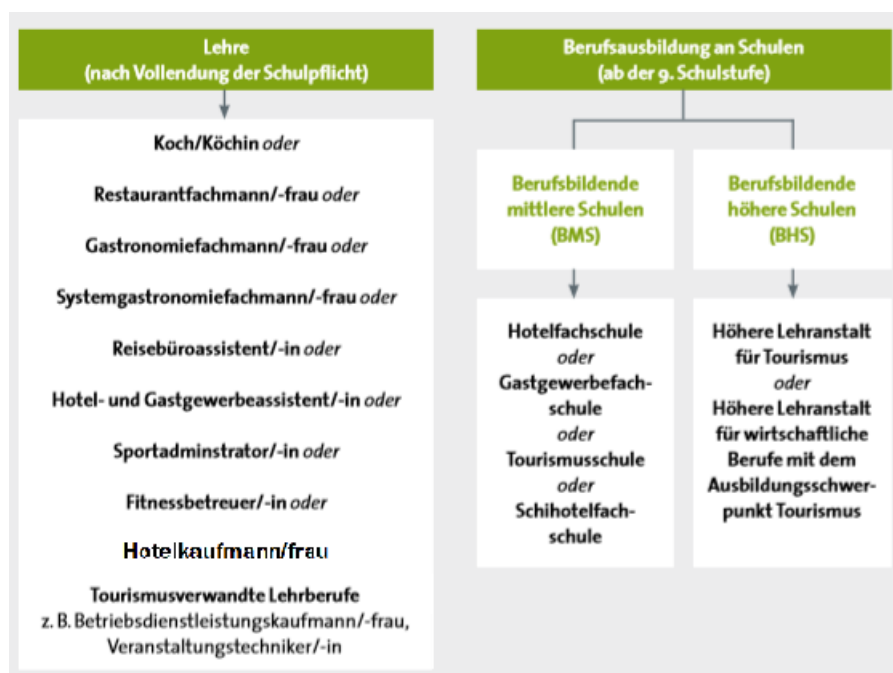
Mindestanforderungsbereich:

Voraussetzungen für eine Beschäftigung im Tourismussektor:



Nach der achten bzw. neunten Schulstufe stehen unterschiedliche Möglichkeiten für eine touristische Ausbildung zur Verfügung:

- die praxisorientierte Ausbildung in einem Betrieb und in der Berufsschule (Lehre) oder
- die Ausbildung an berufsbildenden mittleren Schulen (BMS, dreijährig, Abschluss ohne Reifeprüfung) bzw. berufsbildenden höheren Schulen (BHS, fünfjährig, Abschluss mit Reife- und Diplomprüfung).



Erweiterungsbereich:

Der touristische Arbeitsmarkt

❖ Beschäftigung im Tourismus

Tourismusbetriebe sind an ihren Standort gebunden, das bietet eine hohe Arbeitsplatzsicherheit .	Auch in abgelegenen Regionen , abseits von Ballungs- und Wirtschaftszentren, sind Tourismusbetriebe angesiedelt und bieten zahlreiche Arbeits- und Ausbildungsplätze.
Im Tourismus Beschäftigte haben mit Menschen aus verschiedenen Ländern und mit unterschiedlichsten Kulturen zu tun. Nicht nur die Gäste , sondern auch viele Arbeitskollegen und -kolleginnen kommen aus anderen Ländern.	Österreichische Tourismusausbildungen sind auch im Ausland sehr gefragt . Mit einer entsprechenden Ausbildung hat man sehr gute Karriere- und Spezialisierungsmöglichkeiten , sowohl im Inland als auch im Ausland.
Der Tourismus ist eine personalintensive Dienstleistungsbranche. Die Nachfrage nach den touristischen Dienstleistungen unterliegt jedoch starken Schwankungen : <ul style="list-style-type: none">■ Auslastungsspitzen zu gewissen Uhrzeiten (z. B. im Gastgewerbe zur Mittagszeit und am Abend)■ Im Wochenverlauf (an Wochenenden ist zumeist mit mehr Gästen zu rechnen als unter der Woche)■ Saisonale Schwankungen (z. B. in Schigebieten im Winter)	

Bemerkenswerte Zahlen:

- Im Beherbergungs- und Gaststättenwesen ist überdurchschnittlich junges Personal tätig: 22,1 % der unselbstständig Beschäftigten sind unter 25 Jahre alt.
- In Tourismusbetrieben sind mehrheitlich Frauen beschäftigt (59 % Frauen, 41 % Männer).
- Im Jahr 2012 waren über 77.000 Ausländer/-innen im Tourismus beschäftigt. Das entspricht einem Anteil von 40,6 % aller im Tourismus Beschäftigten.

Kompetenzorientierte Fragestellungen:

Ein Freund von dir überlegt einen Lehrberuf in der Tourismusbranche zu suchen. Welche Besonderheiten der Berufe in der Tourismusbranche kannst du ihm nennen? Welche persönlichen Eigenschaften sollte er für so einen Beruf mitbringen?

8. Tourismus in Österreich

Mindestanforderungsbereich:

Sparten des österreichischen Tourismus

- Sommertourismus (Bergsport und Badetourismus)
- Wintertourismus
- Kultur- und Städtetourismus
- Kongress- und Geschäftstourismus
- Wellness- und Kurtourismus
- Agrartourismus

Sommertourismus (Bergsport- und Badetourismus)

Die Berge spielen für Aktivurlauber sowohl im Winter als auch im Sommer für [Bergwanderungen](#) und [Bergsteigen](#), eine bedeutende Rolle. Österreich verfügt über zahlreiche [Schutzhütten](#) und 1083 km [Wanderwege](#), die von den [Alpenvereinen](#) und [Fremdenverkehrsverbänden](#) betrieben werden. Der Badetourismus ist vor allem am [Neusiedler See](#), im [Salzkammergut](#) und [Salzburger Seengebiet](#) und im [Kärntner Seengebiet](#) von Bedeutung.

Wintertourismus

Der Wintertourismus umfasst primär den [Wintersport](#). Als vorwiegend von den Alpen beherrschtes Land gibt es in Österreich zahlreiche Möglichkeiten, den [alpinen Skisport](#) auszuüben.

Insbesondere die Bundesländer [Vorarlberg](#), [Kärnten](#), [Tirol](#) und [Salzburg](#) bieten in beinahe jedem Alpental ein oder mehrere Skigebiete, die mit zahlreichen Aufstiegshilfen ([Seilbahnen](#), [Sessellifte](#), [Schlepplifte](#)) ausgestattet sind.

Aber auch in den östlichen Bundesländern gibt es viele Skigebiete, die häufig auch mit anderen Wintersportmöglichkeiten kombiniert sind, zum Beispiel mit [Langlaufloipen](#), [Rodelbahnen](#) oder [Thermalbädern](#). Zusätzlich gibt es in Österreich einige Gletscherskigebiete, die im Wesentlichen unabhängig von der Schneelage ganzjährige Wintersportmöglichkeiten bieten.

Kultur- und Städtetourismus

Ein Schwerpunkt des [Kulturtourismus](#) ist das Musikangebot:

- Am bekanntesten sind die [Salzburger Festspiele](#)
- Die [Bregenzer Festspiele](#) mit der weltgrößten Seebühne.

- [Wiener Festwochen](#), [Wiener Staatsoper](#), [Wiener Philharmoniker](#) und [Theater an der Wien](#) sind Stichwörter aus dem sehr intensiven Musikleben Wiens.
- [Seefestspiele in Mörbisch](#) und [Opernfestspiele in St. Margarethen](#) locken Musikfreunde ins [Burgenland](#).
- Das [Festival Ars Electronica](#) findet seit 1979 jährlich in [Linz](#) statt.
- In [Kärnten](#) lädt der [Carinthische Sommer](#) zu Aufführungen in [Ossiach](#) und [Villach](#) ein.
- In der [Steiermark](#) bietet die [Styriarte](#) erstklassige Musik.

Der [Städtetourismus](#) in Österreich umfasst vor allem die Bundeshauptstadt Wien und die acht Landeshauptstädte.

Kongress- und Geschäftstourismus

Der Geschäftstourismus fällt vor allem in den Wirtschaftszentren des Landes an. So nimmt man in Wien an, dass etwa 30 bis 35 % aller Gästenächtingungen in der Stadt beruflich veranlasst sind.

Hier zählt der Monteur, der zur Montage eines Messestandes anreist, genauso wie der ausländische Geschäftspartner, der zum Vertragsabschluss kommt, der zur Belohnung für erfolgreiche Arbeit von seinem Unternehmen Eingeladene („Incentivereisen“) ebenso wie der Kongressteilnehmer (Kongresstourismus), der von seiner Firma entsandt wird oder als Selbstständiger die Kongressreise steuerlich als Betriebsausgabe geltend macht.

Wellness- und Kurtourismus

Der [Kurtourismus](#) umfasst in Österreich den Tourismus von 84 Heilbädern und [Kurorten](#), darunter etliche [Thermalbäder](#) ([Thermenlinie](#), [Thermenland](#)).

Eine Unterscheidung zwischen Kurgästen und anderen Gästen ist derzeit nicht möglich. Neben medizinisch verordneten Kuren werden dort auch [Wellness-Aufenthalte](#) angeboten.

Agrartourismus

Der [Urlaub am Bauernhof](#) hat im Kontext der [Ökologie](#) und des [Umweltbewusstseins](#) in den letzten Jahren steigend Anteil am österreichischen Fremdenverkehr.

Erweiterungsbereich:

Motive und Entscheidungskriterien für einen Urlaub in Österreich:

Motive für die Urlaubsentscheidung	
Spaß/Vergnügen	60 %
In der Natur sein	57 %
Aktiv/Sportlich sein	57 %
Zeit mit Familie/Freunden	52 %
Erholen/Entspannen	48 %
Aus dem Alltag ausbrechen	43 %
Einfach genießen	42 %
Etwas für Gesundheit/Körper tun	37 %
Dem Geist/der Seele Gutes tun	28 %
Neues Erleben	27 %

Entscheidungskriterien der Gäste für einen Österreichurlaub	
Berge	60 %
Attraktivität des Schigebietes	56 %
Landschaft und Natur	51 %
Schneesicherheit im Winter	42 %
Ruhe	41 %
Gastfreundschaft	38 %
Qualität des Hotels/der Unterkunft	35 %
Gute Luft/gesundes Klima	31 %
Gute Erfahrungen in der Vergangenheit	29 %
Ortsbild/Stadtbild/Architektur	28 %

Österreich hat sich kontinuierlich zu einem Tourismusland entwickelt. Das liegt daran, dass die Gäste mit dem umfangreichen touristischen Angebot sehr zufrieden sind.

Bei einer Gästebefragung aus dem Jahr 2011/12 stellte sich heraus, dass der Spaß bzw. das Vergnügen, der Wunsch, in der Natur zu sein bzw. aktiv/sportlich sein zu wollen die wichtigsten Motive für die Urlaubsentscheidung sind.

Darauf basierend stehen folgende Kriterien für einen Urlaub in Österreich an oberster Stelle:

- Berge,
- Attraktivität des Schigebietes
- Landschaft und Natur

Wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus

❖ Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen

Die Tourismus- und Freizeitwirtschaft gilt als ein wesentlicher Jobmotor in Österreich. Durch das stetige Wachstum dieser Branche wird eine Vielzahl an Arbeitsplätzen gesichert, die als krisensicher gelten. Mehr als ein Zehntel (11,09 %) der in Österreich unselbstständig Beschäftigten waren im Jahr 2013 in diesem Wirtschaftszweig tätig. Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft stellt Österreichs viertwichtigsten Arbeitgeber dar (hinter Gewerbe und Handwerk, dem Handel und der Industrie).

❖ Beitrag zum Wohlstand

Der Tourismus und die Freizeitwirtschaft haben viele positive Auswirkungen auf die österreichische Volkswirtschaft. Es gibt kaum eine Branche, die nicht – zumindest indirekt – vom Tourismus profitiert.

- Im Jahr 2013 betrug der Beitrag des Tourismus und der Freizeitwirtschaft zur Wertschöpfung (direkt und indirekt) nach vorläufiger Prognose über 23 Milliarden Euro.
- Von allen Leistungen, die die österreichische Volkswirtschaft erwirtschaftet hat, wurden über viele Jahre hinweg mehr als 7 % von der Tourismusbranche erbracht (= Beitrag zum BIP in %).

❖ Förderung von Infrastruktur und Freizeitangeboten

Ein Großteil der touristischen Infrastruktur und der Freizeitangebote kommt nicht nur den Gästen zu Gute, sie erhöht auch die Lebensqualität der heimischen Bevölkerung.

- Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Appartements, Ferienwohnungen, Campingplätze
- Kaffeehäuser, Kaffeeconditoreien, Weinlokale und Heurigenbuffets
- Bierlokale und Pubs, Bars, Diskotheken, Imbissstuben, Jausenstationen
- Buffets, Kantinen, Werksküchen, Eissalons, Würstel- und Kebapstände
- Kinos

Kritische Aspekte des Tourismus

Schäden an Umwelt und Natur:

Luftverschmutzung durch Auswirkungen emissionsintensiver Verkehrsmittel wie Auto und Flugzeug.

Auch Wasser und Boden sind vielfachen Belastungen etwa durch das Öl von Sportbooten oder Sonnenschutzmittel Badereisender ausgesetzt. Ein zunehmendes Problem stellt der von Touristen zurückgelassene Müll dar. Er fällt im Urlaubsort in größeren Pro-Kopf-Mengen an als zu Hause.

Anstieg des Energie- und Wasserverbrauchs.

Schließlich beeinträchtigt Tourismus vielfach bestehende Naturräume, Biotope und Ökosysteme, und damit die Lebensgrundlage für Tiere und Pflanzen. Teilweise ist dies auf die mit der Errichtung von Unterkünften und Ferienanlagen typischerweise verbundene Bodenversiegelung zurückzuführen. Zu nennen sind die durch Rodungen für Skipisten bedingte Erosion, die Ausbeutung der Wasserreserven für Schneekanonen, die Schädigung von Wasserbiotopen durch Segler, Surfer und Taucher, sowie die Störung der einheimischen Tierwelt etwa durch Mountainbiker, Langläufer und Tiefschneefahrer.

Nachhaltiger Tourismus und Ökotourismus als Gegenmodelle

Dabei sollen Vorstellungen eines umwelt- und sozialverträglichen Reisens zu einer Lösung, zumindest aber einer Entschärfung der mit dem Tourismus verbundenen Probleme beitragen. Er fördert die nachhaltige Nutzung touristischer Gegebenheiten, Respekt vor den kulturellen Traditionen der bereisten Länder und einen schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Jedoch kann sanfter oder Öko-Tourismus bei hohen Touristenzahlen – unabhängig von Individual- oder Pauschalreisebedingungen – aufgrund der Begrenztheit von Ressourcen in das Gegenteil umschlagen, auf Dauer können von ökologischer Ausbeutung gefährdete Regionen nur durch eine zahlenmäßige Begrenzung der Urlauber geschützt werden.

Fairer Handel im Tourismus

Mit seinen klaren Grundsätzen zur Förderung von benachteiligten Produzenten und Arbeitnehmern eröffnet der Faire Handel auch im Tourismus einen konkreten Weg für eine sozial gerechte und nachhaltige Entwicklung.

Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen:

Deine Mutter möchte im Sommer 3 Wochen nach Spanien auf Urlaub fliegen, um zu relaxen. Dein Vater möchte lieber ein gemütliche Österreichtour starten. Was spricht für einen Urlaub in Österreich?

Welche Tourismussparten sind in unserer Region (unserem Land) von besonders großer Bedeutung?

Deine Mutter interessiert sich für Kultur und du möchtest ihr Tipps geben. Wo gibt es in Österreich interessante Tourismusangebote für sie?

Erweiterungsfragen:

Erstelle eine kurze Übersicht über die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus in Österreich?

Deine Eltern wissen, dass auch bei Urlaubsreisen der Klima- und Umweltschutz ein großes Thema ist. Deshalb wollen sie auch bei der Auswahl des Familienurlaubes eine bewusste Entscheidung treffen. Inwieweit schadet der Tourismus der Umwelt? Welche Maßnahmen werden gesetzt, um dem entgegenzusteuern?