

1. Semester

Woche	Leitziel	Richtziel / Cluster	Themenbereich	Lektionen	Ordner	Register
32			Info / Einführung in die Gewerbeschule Administration Bestellung der Lehrmittel			
33	1.7 Werterhaltung	1.7.1 Betriebseinrichtung. -materialien und deren Pflege	Glas und Glaswaren	4	1	16
34	1.7 Werterhaltung	1.7.1 Betriebseinrichtung. -materialien und deren Pflege	Porzellan / Besteck	4	1	16
35	1.7 Werterhaltung	1.7.1 Betriebseinrichtung. -materialien und deren Pflege	Barutensilien / Serviceutensilien	4	1	17 / 18
36	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.2 Branchenspiegel	Das Gastgewerbe	4	1	2
37	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.2 Branchenspiegel	Das Gastgewerbe	4	1	2
38	1.4 Gästekbetreuung und Verhalten	1.4.3 Persönlicher Auftritt	Persönlicher Auftritt	4	2	8
39						
40		Herbstferien				
41						

42	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.1 Hygiene Grundsätze	Hygiene Grundsätze	4	1	9
43	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.1 Hygiene Grundsätze	Hygiene Grundsätze	4	1	9
44	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.3 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	4	1	11
45	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.3 Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	4	1	11
46	1.7 Werterhaltung	1.7.2 Reinigung und Pflege	Reinigung und Pflege	4	1	20
47	1.7 Werterhaltung	1.7.2 Reinigung und Pflege	Reinigung und Pflege	4	1	20
48	1.3 Logistik	1.3.2 Abfallbewirtschaftung	Abfallbewirtschaftung	4	1	13
49	1.3 Logistik	1.3.2 Abfallbewirtschaftung	Abfallbewirtschaftung	4	1	13
50	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.2 Branchenspiegel	Berufe im Gastgewerbe	4	1	3
51	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.2 Branchenspiegel	Berufe im Gastgewerbe	4	1	3
52						
1	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.2 Branchenspiegel	Weiterbildung	4	1	4
2			Reserve			
3			Reserve			
4			Reserve			

2. Semester

5						
6	1.7 Werterhaltung	1.7.1 Betriebseinrichtung. -materialien und deren Pflege	Einrichtung Restaurationsbetrieb / Wäsche	2 / 2	1	14 / 15
7	1.7 Werterhaltung	1.7.1 Betriebseinrichtung. -materialien und deren Pflege	Einrichtung Restaurationsbetrieb	4	1	14
8	1.7 Werterhaltung	1.7.1 Betriebseinrichtung. -materialien und deren Pflege	Einrichtung Restaurationsbetrieb / Küchenutensilien	2 / 2	1	14 / 19
9	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Pflanzliche Nahrungsmittel Teil 1 Getreide, Brot, Teigwaren, Kartoffeln Pilze, Gemüse und Obst	2 / 2	3	2 3 4
10	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Pflanzliche Nahrungsmittel Teil 2 Oel, Würzsaucen, Salz, Zucker, Essig, Senf, Kräuter und Gewürze, Süßmittel und Honig	2 / 2	3	2 3 4
11	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Kaffee / Tee / Kakao	2 / 2	4	1
12	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Wein Grundlagen	2 / 2	4	4

13	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Wein Grundlagen	2 / 2	4	4
14	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Schweiz	2 / 2	4	5
15						
16						
17	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Schweiz	2 / 2	4	5
18	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Schweiz	2 / 2	4	5
19	1.3 Logistik	1.3.1 Warenbewirtschaftung	Warenbewirtschaftung	4	1	12
20	1.3 Logistik	1.3.1 Warenbewirtschaftung	Warenbewirtschaftung	4	1	12
21	1.3 Logistik	1.3.1 Warenbewirtschaftung	Warenbewirtschaftung	4	1	12
22	1.4	1.4.2				

	Gästebetreuung und Verhalten	Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice	Serviceregeln, Serviceabläufe und Servicearten	2 / 2	2	2 / 4
23	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.2 Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice	Getränkesservice / Mahlzeitenarten	2 / 2	2	3 / 5
24	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.2 Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice	Tischformen / Gedecke 1. Teil	2 / 2	2	6 / 7
25	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.2 Serviceformen und -regeln im Speise- und Getränkeservice	Gedecke 2. Teil	4	2	7
26			Reservetag			
27			Reservetag			
28						
29						
30						
31						
32						

Restaurationsfach

Berufs- und Weiterbildungszentrum Weinfelden

2. Lehrjahr

2011/2012

3. Semester

Woche	Leitziel	Richtziel / Cluster	Themenbereich	Lektionen	Ordner	Register
33	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränk Kunde	1.6.1 Gesetzliche Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmittel 1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Gesetzliche Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmittel	2	3	1
			Garmethoden / Einführung 1. Teil	2	3	9
34	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränk Kunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Garmethoden 2. Teil	4	3	9
35	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränk Kunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Garmethoden 3. Teil / Konservierungsarten	2 / 2	3	9 / 10
36	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.2 Verkaufen	Tierische Nahrungsmittel	4	3	5
	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränk Kunde	1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Milch, Milchprodukte und Käse			
37	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.2 Verkaufen	Tierische Nahrungsmittel	2	3	5
	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränk Kunde	1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Milch, Milchprodukte und Käse Fette, Oele, Ei und Eiprodukte	2		6

38	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	<i>Tierische Nahrungsmittel</i> Fische, Krusten-, Weich- und Schalentiere	4	3	7
39	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	<i>Tierische Nahrungsmittel</i> Fische, Krusten-, Weich- und Schalentiere	4	3	7
40						
41						
42						
43	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	<i>Alkoholfreie Getränke</i> Mineralwasser und Softdrinks Milchdrinks	2 / 2	4	2 / 3
44	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	<i>Alkoholhaltige Getränke</i> Bier	4	4	19
45	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.5 Gästerechnung	Bestell- und Bonsysteme Rechnung	2 2	2	10 11
46	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.6 Inkasso	Inkasso	4	2	12

47	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.2 Hygiene Sicherung	Hygiene Sicherung	4	1	10
48	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.2 Hygiene Sicherung	Hygiene Sicherung	4	1	10
49	1.2 Hygiene, Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz	1.2.2 Hygiene Sicherung	Hygiene Sicherung	4	1	10
50	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.4 Informations- und Kommunikationsmittel	Informations- und Kommunikationsmittel	4	1	6
51	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.4 Informations- und Kommunikationsmittel	Informations- und Kommunikationsmittel	4	1	6
52						
1	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.1 Verkaufsformen und Verkaufsförderung	Verkaufsformen und Verkaufsförderung	4	2	16
2	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.1 Verkaufsformen und Verkaufsförderung	Verkaufsformen und Verkaufsförderung	4	2	16
3			Reservetag			
4			Reservetag			

4. Semester

5						
6	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.4 Gästegruppen	Gästegruppen	4	2	1
7	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.4 Gästegruppen	Gästegruppen	4	2	1
8	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Frankreich 1. Teil	4	4	6
9	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Frankreich 2. Teil	4	4	6
10	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Frankreich 3. Teil	4	4	6
11	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Italien	4	4	7

12	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Spanien und Portugal	4	4	8 / 9
13	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Spanien und Portugal	4	4	8 / 9
14	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Schlachtfleisch, Wild und Geflügel	4	3	8
15						
16						
17	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Kalte Vorspeisen	4	3	11
18	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Suppen	4	3	12
19	1.4 Gästekbetreuung und Verhalten	1.4.4 Gästekommunikation	Gästekommunikation	4	2	
20	1.4 Gästekbetreuung und Verhalten	1.4.4 Gästekommunikation	Gästekommunikation			
21	1.4 Gästekbetreuung und Verhalten	1.4.4 Gästekommunikation	Gästekommunikation			

22	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.4 Gästekommunikation	Gästekommunikation			
23	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.3 Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätsprozesse	Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätsprozesse			
24	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.3 Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätsprozesse	Wertschöpfungs-, Arbeits- und Qualitätsprozesse			
25			Reservetag			
26			Reservetag			
27			Reservetag			
28						
29						
30						
31						
32						

Restaurationsfach Berufs- und Weiterbildungszentrum Weinfelden 3. Lehrjahr
2012/2013

5. Semester

Woche	Leitziel	Richtziel / Cluster	Themenbereich	Lektionen	Ordner	Register
33	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.5 Gestaltung und Dekoration von Räumen	Gestaltung und Dekoration von Räumen	4	2	20
34	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.4 Ernährung	Ernährung	4	3	17
35	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.4 Ernährung	Ernährung	4	3	17
36	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Warme Vorspeisen	4	3	13
37	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Fischgerichte	4	3	14
38	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.5 Mitarbeiter- / Einsatzplanung und Mitarbeitereinführung	Einsatzplanung	4	1	7
39	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.5 Mitarbeiter- / Einsatzplanung und Mitarbeitereinführung	Mitarbeitereinführung	4	1	8
40						
41						
42						
43	1.4 Gästekbetreuung und Verhalten	1.4.7 Tische und Gedecke für Anlässe, sowie Zubereitung von Getränken oder Speisen vor dem Gast	Tischformen für Anlässe	4	2	13

12. Mai 2010

44	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.7 Tische und Gedecke für Anlässe, sowie Zubereitung von Getränken oder Speisen vor dem Gast	Gedeckvariationen für Anlässe	4	2	14
45	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.7 Tische und Gedecke für Anlässe, sowie Zubereitung von Getränken oder Speisen vor dem Gast	Arbeiten am Tisch	4	2	15
46	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.7 Tische und Gedecke für Anlässe, sowie Zubereitung von Getränken oder Speisen vor dem Gast	Arbeiten am Tisch	4	2	15
47	1.4 Gästebetreuung und Verhalten	1.4.7 Tische und Gedecke für Anlässe, sowie Zubereitung von Getränken oder Speisen vor dem Gast	Arbeiten am Tisch	4	2	15
48	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau Österreich und Deutschland	4	4	10 / 11
49	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau International	4	4	12-16
50	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Weinbau International	4	4	12-16
51	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Spirituosen	4	4	17
52						

1	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Spirituosen	4	4	17
2	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe 1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.5.2 Verkaufen 1.6.2 Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmittel sowie Getränken	Bargetränke	4	4	18
3			Reservetag			
4			Reservetag			

6. Semester

5						
6	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Fischgerichte	4	3	14
7	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Hauptgerichte	4	3	15
8	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.3 Kochmethoden und Prozesse der Fertigung	Nachspeisen	4	3	16
9	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.5 Menü-, Getränkezusammenstellung und Kostformen	Menü- und Speisenplanung / Kostformen und Diäten	4	3	18 / 19
10	1.6 Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde	1.6.5 Menü-, Getränkezusammenstellung und Kostformen	Harmonie von Speisen und Getränken	4	3	20

11	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.1 Betriebsführung	Betriebsführung	4	1	1
12	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.1 Betriebsführung	Betriebsführung	4	1	1
13	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.1 Betriebsführung	Betriebsführung	4	1	1
14	1.1 Betriebswirtschaft & Betriebsorganisation	1.1.1 Betriebsführung	Betriebsführung	4	1	1
15						
16						
17	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.3 Marketingmix	Marketingmix	4	2	18
18	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.3 Marketingmix	Marketingmix	4	2	18
19	1.5 Verkauf, Speisen- und Getränke-ausgabe	1.5.4 Preisgestaltung	Preisgestaltung	4	2	19
20			Reserve			
21			Reserve			
22			Reserve			
23			Reserve / Keine Schule			
24			Reserve / Keine Schule			
25			Reserve / Keine Schule			
26			Reserve / Keine Schule			
27			Reserve / Keine Schule			
28						
29						
30						
31						
32						