Gastronomiefachmann:frau

Alle Lerninhalte qualitätsgesichert und fertig kuratiert auf einen Blick.

Ein Service der WKO WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS

wîse up

Das Dokument ist interaktiv gestaltet. Einfach auf den gewünschten Inhalt klicken und mit dem Lernen loslegen.

Legende

- Basiskompetenz
- Fortgeschrittene Kompetenz
- Überfachliche Kompetenz

Lehrberuf Gastronomiefachmann:frau
Übersicht (1/3)

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

- Lernstrecke 1: Die Küchenbrigade

Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

- Lernstrecke 1: HACCP und Arbeitssicherheit
- Lernstrecke 2: Erste Hilfe
- Lernstrecke 3: Arbeitssicherheit - Sicheres Arbeiten im Büro
- Lernstrecke 4: Arbeitssicherheit - Sicheres Arbeiten im Lager
- Lernstrecke 5: Nachhaltiges Arbeiten
- Lernstrecke 6: Nachhaltiges Arbeiten in der Küche

Mise en Place

- Lernstrecke 1: Tische anlassbezogen vorbereiten und entdecken
- Lernstrecke 2: Tische eindecken (Übung)
- Lernstrecke 3: Schank
- Lernstrecke 4: Veranstaltungen / Events

Gästebetreuung

- Lernstrecke 1: Reservierungen im Restaurant
- Lernstrecke 2: Gäste empfangen und verabschieden
- Lernstrecke 3: Bestellungen Aufnehmen
- Lernstrecke 4: Gästerechnung erstellen und abrechnen
- Lernstrecke 5: Umgang mit Beschwerden und allgemeine Kommunikation
- Lernstrecke 6: Menüs, Speise- und Getränkekarten
- Lernstrecke 7: Allergene und Unverträglichkeiten
- Lernstrecke 8: Geschichte und Herstellung von Bier
- Lernstrecke 9: Arten von Bieren und bekannte Biermarken
- Lernstrecke 10: Bierausschank
- Lernstrecke 11: Weinbau und Weinerzeugung
- Lernstrecke 12: Weinbauregionen in Österreich
- Lernstrecke 13: Alte Welt und neue Welt
- Lernstrecke 14 : Das österreichische Weingesetz
- Lernstrecke 15 : Weinetikett, -verschlüsse und Gebinde
- Lernstrecke 16: Spirituosen Basiswissen

Speisenausgabe und Service

- Lernstrecke 1: Arbeiten vor dem Gast
- Lernstrecke 2: Klassische Servierarten
- Lernstrecke 3: Getränkeservice
- Lernstrecke 4: Wein- und Schaumweinservice
- Lernstrecke 5: Anrichten und Ausgabe von Speisen
- Lernstrecke 6: Buffets und Catering

Legende

● Basiskompetenz ● Fortgeschrittene Kompetenz ● Überfachliche Kompetenz

Lehrberuf Gastronomiefachmann:frau
Übersicht (2/3)

Lebensmittelverarbeitung

- Lernstrecke 1: Küchentechniken und Fachbegriffe
- Lernstrecke 2: Schneidetechniken
- Lernstrecke 3: Suppen und Fonds
- Lernstrecke 4: Klassische Suppeneinlagen
- Lernstrecke 5: Geflügel und Geflügelteile vorbereiten
- Lernstrecke 6: Rotes Fleisch und Fleischteile vorbereiten
- Lernstrecke 7: Klassische Speisen aus Innereien
- Lernstrecke 8: Grundlagen Garmethoden
- Lernstrecke 9: Trockene Garmethoden
- Lernstrecke 10: Feuchte Garmethoden
- Lernstrecke 11: Kombinierte Garmethoden
- Lernstrecke 12: Sonstige Garmethoden
- Lernstrecke 13: Knödel
- Lernstrecke 14: Grundsaucen
- Lernstrecke 15: Saucen: Demi Glace
- Lernstrecke 16: Fisch- und Krustentiergrundsaucen
- Lernstrecke 17: Teige
- Lernstrecke 18: Massen
- Lernstrecke 19: Cremen und Mousse
- Lernstrecke 20: Eis & Co
- Lernstrecke 21: Alternativen zu Zucker
- Lernstrecke 22: Fische verarbeiten
- Lernstrecke 23: Pasta & Co
- Lernstrecke 24: Lebensmittel veredeln und haltbar machen
- Lernstrecke 25: Reis und Reisgerichte
- Lernstrecke 26: Erdäpfelvariationen
- Lernstrecke 27: Speisen aus Teig und Erdäpfelteig
- Lernstrecke 28: Übriggebliebene Speisen

Pflanzliche Küche

- Lernstrecke 1: Grundlagen der pflanzlichen Küche
- Lernstrecke 2: Alternative Produkte der pflanzlichen Küche
- Lernstrecke 3: Techniken der pflanzlichen Küche
- Lernstrecke 4: Grundrezepturen der pflanzlichen Küche

Getränkezubereitung

- Lernstrecke 1: Cocktails
- Lernstrecke 2: Koffeinhaltige Getränke und Heißgetränke

Legende

● Basiskompetenz ● Fortgeschrittene Kompetenz ● Überfachliche Kompetenz

Lehrberuf Gastronomiefachmann:frau
Übersicht (3/3)

Speisenzusammenstellung und -planung

- **Lernstrecke 1:** Speisenplanung
- **Lernstrecke 3:** Speisenpreiskalkulation
- **Lernstrecke 1:** Speisekartengestaltung

Warenwirtschaft

- **Lernstrecke 1:** Grundlagen der Warenwirtschaft
- **Lernstrecke 2:** Warenbestand ermitteln und Angebote einholen
- **Lernstrecke 3:** Warenkontrolle und Warenlagerung
- **Lernstrecke 4:** Waren bestellen

LAP-Vorbereitung (ibw)

- **Lernstrecke 1:** Belegorganisation und -verbuchung - Vorbereitung auf die theoretische LAP

Legende

● Basiskompetenz ● Fortgeschrittene Kompetenz ● Überfachliche Kompetenz

Viel Spaß beim Lernen mit wîse up!

wîse up

07.11.2025