

RICHTLINIEN FÜR DEN PRAKTISCHEN UNTERRICHT **KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT**

Gemäß Rundschreiben Nr. 1/2012 BMUKK; GZ 13.261/0001-III/3/2012

Die Schulen für wirtschaftliche Berufe vermitteln - so wie alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen - auch jene fachliche Bildung, die zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. berechtigt.

Bedenken Sie, dass persönliche Umstände, wie Körper- oder Sinnesbehinderungen und religiöse oder weltanschauliche Überzeugungen, das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele unseres Schultyps erschweren können.

Konkret bedeutet dies für den fachpraktischen Unterricht im Gegenstand "Küchen- und Restaurantmanagement":

1. Dem Lehrplan entsprechend ist die Zubereitung von Fleischgerichten jeglicher Art (Schwein, Geflügel...) oder die Zubereitung bzw. Ausschank von alkoholischen Getränken auszuführen.
2. Die Schüler:innen benötigen für den fachpraktischen Unterricht sowohl in der Küche als auch im Service jeweils eine spezielle Berufsbekleidung. Die komplette Berufsbekleidung ist Voraussetzung, um am praktischen Unterricht teil nehmen zu dürfen. Dem aus religiösen Gründen bedingte Tragen des Kopftuches steht den Anforderungen grundsätzlich nichts entgegen. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass sich gewisse Einschränkungen beim Tragen des Kopftuches ergeben können und die Sicherheits- und Hygienevorschriften in jedem Fall beachtet werden müssen.
3. Bitte bedenken Sie auch, dass körperliche Beeinträchtigungen oder Sinnesbehinderungen das Erreichen der Lehrziele erschweren können.

Weitere Informationen:

* Fehlstunden: Das Fehlen im fachpraktischen Unterricht ist im Schulunterrichtsgesetz gesondert geregelt. Wenn eine Schülerin / ein Schüler mehr als das Achtfache der Wochenstundenanzahl versäumt, so sind die Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine facheinschlägige Tätigkeit und durch eine Prüfung nachzuweisen. Ist das nachholen der praktischen Tätigkeit während des Unterrichtsjahres nicht möglich, so hat dies in Form einer vierwöchigen facheinschlägigen Ferialpraxis zu erfolgen. In diesem Fall kann die Prüfung zu Beginn des folgenden Schuljahres abgelegt werden. Die Erziehungsberechtigten bzw. eigen berechtigten Schüler:innen erhalten eine schriftliche Verständigung.

* Beachten Sie bitte, dass die gesetzlichen Hygienevorschriften, die unter anderem das Tragen von Schmuckstücken und Piercings im Gesichtsbereich, während des praktischen Unterrichtes verbieten, unbedingt eingehalten werden müssen.

* Künstliche Fingernägel: Aufgrund von Hygienevorschriften sind Gelnägel aus hygienischen (Häufiger Pilzbefall) und arbeitstechnischen Gründen (enorme Erhöhung der Unfallgefahr beim Schneiden) nicht erlaubt. Eine Hygieneschulung erfolgt im Unterricht.

* Für die im Kochunterricht verwendeten Lebensmittel muss ein Lebensmittelbeitrag bezahlt werden.

* Falls Sie Bedenken haben, ob Ihr Kind die Anforderungen dieses speziellen Schultyps auf Grund der genannten Hinderungsgründe erfüllen kann, wenden Sie sich bitte an die Direktorin oder an die Fachvorständin unserer Schule, sie geben dazu gerne Auskunft.

Kenntnisnahme

Durch meine Unterschrift bestätige ich, dass ich diese besonderen Informationen gelesen und zur Kenntnis genommen habe.

Ort, Datum

Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten