**Informationen zum fachpraktischen Unterricht**

Geschätzte Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler!

Die Ausbildung in Küchen- und Restaurantmanagement endet mit einer praktischen Abschlussprüfung und ermöglicht den Einstieg in die **Berufe Koch/Köchin, Restaurantmitarbeiter/in, Servicemitarbeiter/in, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in.**

Daher ist eine einheitliche Berufs- und Arbeitskleidung, die den Hygienebestimmungen für Tourismus und Gastronomie entspricht, sowie ein Messersatz mit Kellnerkorkenzieher anzuschaffen.

Nähere Informationen zum Einkauf bzw. Schulverkauf erhalten Sie gleichzeitig mit der schriftlichen Mitteilung über die Aufnahme an der Schule.

**Berufskleidung**

**I. Jahrgang der HLW bzw. der 1. Klasse der FW**

Für KÜCHENMANAGEMENT | Damen und Herren:

* Arbeitskleidung: Kochjacke, Kochhose, Halbschurz, Kochhaube,   
  *Kosten ca. € 120,00*
* Messersatz mit Klingenschutz in der Rolltasche: Hackmesser, Tomatenmesser, Gemüseputzmesser, Sparschäler, Palette, Allzweckzange, Kellnerkorkenzieher  
  *Kosten ca. € 80,00*
* Arbeitsschuhe ( weiß, vorne geschlossen – nicht gelocht, mit Fersenriemchen,) können privat gekauft werden

**II. Jahrgang der HLW bzw. 2. Klasse der FW**

Für RESTAURANTMANAGEMENT | Damen und Herren:

* Arbeitskleidung: Servierhose, Bluse/Hemd, Krawatte, Bistro-Schürze,

*Kosten ca. € 100,00*

* Arbeitsschuhe sollten privat gekauft werden

**Kochgeldbeitrag**

Die für den Praxisunterricht benötigten Lebensmittel werden von der Schule / der Wirtschaftsleitung für alle Kochgruppen zentral bezogen.

* Die Einzahlung des Lebensmittelbeitrages erfolgt gruppenweise mittels Zahlschein oder elektronischer Überweisung.
* Die Abrechnung der verbrauchten Lebensmittel erfolgt monatlich durch die Gruppenlehrerin.
* Tritt ein/e Schüler/in während des Schuljahres aus, wird der anteilige Restbetrag dem/der Schüler/in ausbezahlt.
* Weist das Gruppenkonto am Schulschluss ein Guthaben auf, so wird dieses den Schüler/innenausbezahlt. Ein Minusbestand ist durch eine Einzahlung auszugleichen.

**Hygiene und Sicherheit im fachpraktischen Unterricht**

Die Lebensmittelhygieneverordnung und die Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung und für Gasgewerbebetriebe gelten auch für Schulen mit berufspraktischer Ausbildung und sind daher einzuhalten.

Bei Nichteinhaltung der Hygienerichtlinien darf der/die betroffene Schüler/in nicht am praktischen Unterricht teilnehmen und es ergeben sich unentschuldigte Stunden – siehe Fehlen im praktischen Unterricht § 20(4).

* Schmuck (Ringe, Piercings, Freundschaftsbänder, Ohrschmuck, …) ist während des Arbeitens in der Küche ausnahmslos verboten.

Anmerkung: Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings sind lt. Hygienerichtlinien vom Küchenunterricht auszuschließen

* Künstliche Fingernägel sind aus hygienischen (häufiger Pilzbefall ), arbeits- und sicherheitstechnischen Gründen ( erhöhtes Risiko beim Schneiden ) nicht erlaubt.
* Im praktischen Unterricht muss die vorgeschriebene Berufskleidung (gewaschen, gebügelt und komplett ) getragen werden.
* Meldepflicht bei Krankheiten. Durchfall, starke Verkühlung, offene oder eitrige Wunden, entzündete Piercings, … müssen der Praxislehrerin gemeldet werden, damit entsprechende Maßnahmen getroffen werden können.

**Fehlen im praktischen Unterricht**

§ 20. (4) SchUG § 20 (4):

Wenn ein Schüler an einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule im **praktischen Unterricht mehr als das Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl** eines Pflichtgegenstandes in einem Unterrichtsjahr versäumt, ist ihm Gelegenheit zu geben, die in diesem Pflichtgegenstand geforderten Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine **Prüfung** nachzuweisen, sofern er die Versäumnisse durch eine **facheinschlägige praktische Tätigkeit** nachgeholt hat.

Ist das **Nachholen** dieser 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.

Bei **Nichtablegen der Prüfung** ist der Schüler in diesem Pflichtgegenstand **nicht zu beurteilen**.

Freundliche Grüße



Monika HERMANN

Fachvorständin Ernährungswirtschaft

Bestellschein