

Lehrlingsausbildung

Beruf:	Gastronomiefachkraft
Dauer:	4 Jahre
Berufsschule:	Landesberufsschule für Gastgewerbe Bad Gleichenberg (4 mal 8 Wochen)
Ausbilder:	Patrick Kralik, Alfred Trinker, Susanne Seiberl, Franz Poschinger
Diät Schulungen:	Elisabeth Jäger
Stelle:	3 Lehrplätze
Kontakt:	Küchenmeister Patrick Kralik Klinik Diakonissen Schladming Salzburgerstr.777, 8970 Schladming Tel.: 03687-2020-6731 Email: patrick.kralik@diakonissen.at



Die Lehrstelle der Gastronomiefachkraft in der Klinik Diakonissen Schladming befindet sich im Café/Restaurant und in der Küche. Das Tagescafé mit Restaurantbetrieb und Kiosk wird im Haus als reines Nichtraucher-Café geführt. Die Karte umfasst neben Imbissen, Snacks, täglich wechselnden Mittagsmenüs und Mehlspeisen auch Eis- und Kaffeespezialitäten sowie eine Weinkarte. Der Lehrling wird regelmäßig in die Planung und Durchführung der zahlreichen Veranstaltungen in der Klinik Diakonissen mit Buffet oder Menü eingebunden.

In der Küche lernt der Auszubildende die Unterschiede der **Betriebsküche** zur **à la CarteKüche** kennen und die Zubereitung von verschiedenen **Diät- und Sonderkostformen**. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Einführung ins **Catering** (Buffets, Imbisse, Vernissagen, ...). Darüber hinaus wird der Hygienestandard **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points) vermittelt.

Inhalt:

1. Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisefolgen, sowie der Getränkekarte,
2. Mitwirken bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung und Konservierung von Waren,
3. Vor- und Zubereiten der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche:
 - a) Salate, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte;
 - b) Teigwaren, Suppen und Saucen;
 - c) Teige und Massen;
 - d) Kalte und warme Vorspeisen;
 - e) Fische;
 - f) Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel;
 - g) Käsegerichte und Eierspeisen;
 - h) Warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen
4. Vor-, Zubereiten und Arrangieren von Speisen, Buffets und Banketten, sowie Ausgabe von Speisen,
5. Vorbereiten und Dekorieren von Räumen und Tafeln,
6. Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen, Teilnehmen an der Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken,
7. Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken,
8. Ausführen von Arbeiten (wie Filetieren, Tranchieren, Marinieren) am Tisch, am Sideboard oder in der Küche, sowie Kenntnis des Flambierens,
9. Behandeln und Ausschicken von Getränken,
10. Annehmen von Bestellungen,
11. Abrechnen von Kreditkarten, sowie Abrechnen und Umrechnen von fremden Währungen, Mitwirken beim Führen der Kasse unter Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel, Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen