

Voraussetzung für die Teilnahme am Pflichtgegenstand Küchen- und Restaurantmanagement (Berufsausbildung)

Berufskleidung und Lebensmittelbeitrag

Die Schülerinnen und Schüler benötigen für den fachpraktischen Unterricht sowohl in der Küche als auch im Service jeweils eine spezielle Berufsbekleidung. **Link: Berufskleidung** Die **komplette Berufskleidung in hygienischem Zustand ist Voraussetzung, um am praktischen Unterricht in der Küche oder im Restaurant teilnehmen zu dürfen.**

Dem aus persönlichen Gründen bedingten Tragen einer Haarabdeckung steht grundsätzlich nichts entgegen. Es ist jedoch zu beachten, dass aus Gründen der Hygiene und Sicherheit als **Kopfbedeckung in der Küche ausschließlich die Kochhaube** und im **Restaurant in der Berufsausbildung zur/zum „Restaurantfachfrau/-mann“** ausschließlich eine **schwarze, enganliegend nach hinten gebundene** und ebenfalls **bei mind. bei 60 °C waschbare Haarabdeckung** getragen werden kann. Genaue Informationen zur Hygiene erhalten die Schülerinnen und Schüler im Unterricht. Zur Abdeckung des Halses in der Ausbildung in der Küche und im Restaurant darf ausschließlich ein der Berufsbekleidung entsprechendes Halstuch verwendet werden. [Berufsbekleidung](#)

Für die **benötigten Lebensmittel** im Kochunterricht muss ein **Lebensmittelbeitrag** bezahlt werden. Dieser wird in drei Teilbeträgen eingehoben und am Ende des Schuljahres wird genau nach Verbrauch abgerechnet. Je nach Schulstufe und Preisentwicklung beträgt der LM-Beitrag pro Schuljahr ungefähr € 120 bis € 150. [Lebensmittelbeitrag](#)

Fehlstunden

Das Fehlen im fachpraktischen Unterricht ist im Schulunterrichtsgesetz gesondert geregelt SchUG § 20 Abs. 4. Wenn eine Schülerin oder ein Schüler mehr als das Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl versäumt, so sind die Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine facheinschlägige Tätigkeit nachzuholen und durch eine Prüfung nachzuweisen. Ist das Nachholen der prakt. Tätigkeit während des Unterrichtsjahres nicht möglich, so hat dies in Form einer vierwöchigen facheinschlägigen Feriapraxis zu erfolgen. In diesem Fall kann die Prüfung zu Beginn des folgenden Schuljahres abgelegt werden.

Hygienemaßnahmen (Auszug)

Schmuck und Piercings: Während der praktischen Arbeit in der Küche darf kein Schmuck an Händen, Ohren und Hals getragen werden. Piercings im Gesichtsbereich müssen vor dem praktischen Unterricht in der Küche und im Service entfernt bzw. abgedeckt werden. Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings oder Ohrsteckern sind vom praktischen Unterricht in der Küche auszuschließen bis durch die Schulärztin die völlige Abheilung der Wunde bestätigt wird.

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

Positiver Schulabschluss

Alle Schülerinnen und Schüler haben die vom Lehrplan geforderten Tätigkeiten – zum Beispiel Zubereitung von Fleischgerichten jeglicher Art (Schwein, Geflügel...), Zubereitung bzw. Ausschank von alkoholischen Getränken auszuführen und werden dem entsprechend beurteilt. Nur mit einem positiven Abschluss im Bereich Küchen- u. Restaurantmanagement ist ein Schulabschluss möglich.