

# BILDUNGSMATERIAL / BILDUNGSABSCHLÜSSE

## → GASTROMANAGEMENT

		WOCHENSTUNDENANZAHL / JAHRGANG		GESAMT
PFLICHTGEGENSTÄNDE		2. J.	3. J.	
<b>FACHLICHE BILDUNG</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
Küchenmanagement und Warenwirtschaft <sup>1)</sup>		8	8	16
Servicemanagement und Gästebetreuung <sup>1)</sup>		6	8	14
Betriebsorganisation		2	2	4
Berufsbezogene Fremdsprache		2	–	2
<b>PRAKTISCHER UNTERRICHT</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>PFLICHT- PRAKTIKUM:</b>	2. Jahrgang: 6 Wochen (davon 4 Wochen in den Hauptferien) 3. Jahrgang: 6 Wochen			
<b>PRAKTIKUMS- BETRIEBE:</b>	Restaurants, Gasthäuser, Hotels, Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung, gastronomische Saisonbetriebe			

# DU

- bekommst eine umfassende Grundausbildung in Küchenführung und Service
- erlernst theoretisches Wissen und praktisches Können für den direkten Berufseinstieg zur Köchin/zum Koch und zur Restaurantfachkraft
- hast mit Abschluss der FS die theoretische Lehrabschlussprüfung zur Köchin/zum Koch und zur/zum Restaurantfachfrau/-mann
- hast die Möglichkeit zur Berufsausbildung des Caterers und Jungsomeliers

### Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Mauerkirchen

5270 Mauerkirchen, Wollöster 30

Telefon 0732 - 7720 33 700

Fax 0732 - 7720 23 3799

E-Mail [lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at](mailto:lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at)



[/fs\\_mauerkirchen](https://www.tiktok.com/@fs_mauerkirchen)



[/FachschuleMauerkirchen](https://www.facebook.com/FachschuleMauerkirchen)

[www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen](http://www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen)

[www.lfs-mauerkirchen.at](http://www.lfs-mauerkirchen.at)