

BILDUNGSMATERIAL / BILDUNGSABSCHLÜSSE

→ GASTROMANAGEMENT

		WOCHENSTUNDENANZAHL / JAHRGANG		GESAMT
PFLICHTGEGENSTÄNDE		2. J.	3. J.	
FACHLICHE BILDUNG		8	8	16
Küchenmanagement und Warenwirtschaft ¹⁾		8	8	16
Servicemanagement und Gästebetreuung ¹⁾		6	8	14
Betriebsorganisation		2	2	4
Berufsbezogene Fremdsprache		2	–	2
PRAKTISCHER UNTERRICHT		10	10	20
PFLICHT- PRAKTIKUM:	2. Jahrgang: 6 Wochen (davon 4 Wochen in den Hauptferien) 3. Jahrgang: 6 Wochen			
PRAKTIKUMS- BETRIEBE:	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



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



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

www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen

www.lfs-mauerkirchen.at