

# Aufbaulehrgang

## "Kulinarik trifft Management"

### VILLA BLANKA

Nr.	Gegenstand	1. Jg.	2. Jg.	3. Jg.	Summe
1	Religion	2	2	2	6
2	ALLGEMEINBILDUNG UND SPRACHE				
2.1	Deutsch	3	3	3	9
2.2	Englisch	4	3	3	10
2.3	Zweite lebende Fremdsprache	4	4	4	12
2.3	Geschichte und politische Bildung	-	-	3	3
2.4	Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie	2	-	-	2
2.5	Angewandte Mathematik	4	3	4	11
3	TOURISMUS UND WIRTSCHAFT				
3.1	Tourismusgeografie und Reisebüro	-	2	2	4
3.2	Tourismusmarketing und Kundenmanagement	-	3	2	5
3.3	Kunst und Kultur	-	-	2	2
3.4	Betriebs- und Volkswirtschaft	2	2	2	6
3.5	Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	7
3.6	Recht	-	2	-	2
4	ALTERNATIVER BEREICH				
4.a	Gastronomie und Hotellerie				
4.2	Küchenorganisation, Kochen und Ernährung	3	3	-	6
4.3	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	3	3	-	6
4.4	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung	-	2	-	2
5	BETRIEBSPRAKTIKUM UND ANGEWANDTES PROJEKTMANAGEMENT	3	2	3	8
6	BEWEGUNG UND SPORT; SPORTLICHE ANIMATION	2	2	1	5
<b>Wochenstundenzahl</b>		<b>35</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>106</b>

**1. JAHRGANG:** 2 Wochenstunden Patisserie, 1 Woche Frontoffice

**2. JAHRGANG:** 2 Wochenstunden Patisserie, 2 Wochenstunden Jungbarkeeper sowie Unternehmer- und Lehrlingsausbilderprüfung

**3. JAHRGANG:** 2 Wochenstunden Patisserie, 1 Woche F-Management

**REISEN:** 2. Jahrgang "internationale Tourismusbörse Berlin" | 3. Jahrgang "Patisserie Experience Tour Wien"