

## Semesterplan Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Fächer/Themen	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<b>Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation</b>	Tourismus/ Gastgewerbe Aufbau der Branche und Branchenverbände Betriebsarten Mein Lehrbetrieb und seine Geschäftspolitik Arbeitstechnik, Check-Listen, Teamarbeit	Betriebswirtschaftliche Begriffe und Ökologie Ablauforganisation Organigramm Checklisten Kommunikationsmittel Informationsmittel	Einführen neuer Mitarbeiter Göttiprogramm	Geschäftspolitik, Leitbild, Grundsätze Marketing Wertschöpfungsprozesse Qualitätssicherung Instruktionsmethoden Auftragserteilung	Kostenstrukturen Investitionen Ökologischer und ökonomischer Umgang mit Wasser, Energie und Maschinen	Arbeitspläne für Teilbereiche Einsatzplanung von MA Preisgestaltung
<b>Hygiene</b>	Lebensmittelverordnung Persönliche Hygiene Betriebliche Hygiene Mikroorganismen	Hygiene im Fachgebiet	Lebensmittelhygiene Hygienepläne	Hygienemerkmale im Fachgebiet	Hygienemerkmale im Fachgebiet	Hygienemerkmale im Fachgebiet
<b>Arbeitsschutz/ Arbeitssicherheit</b>	Gesundheitsvorsorge Unfallverhütung Brandschutz	Arbeitssicherheitsmerkmale im Fachgebiet	Gesunde Ernährung Arbeitssicherheitsmerkmale im Fachgebiet	Arbeitssicherheitsmerkmale im Fachgebiet	Arbeitssicherheitsmerkmale im Fachgebiet	Hygienemerkmale im Fachgebiet
<b>Logistik</b>	Umweltgerechtes Verhalten, Abfallarten im Hausdienst		Warenbewirtschaftung Gesetzliche Bestimmungen, Eigenschaften, Merkmale von Lebensmitteln und Getränken, Umweltgerechtes Verhalten beim Trennen Verwerten, Entsorgen		Abfallkonzept (Umwelt)	Einkauf planen Bestellungen Inventur
<b>Gästebetreuung</b>	Verhalten Umgangsformen Auftreten	Gästedürfnisse im Bezug auf die Wäsche	Verschiedene Frühstückarten Seminarpausen	Service, Gästedürfnisse Empfang bis Verabschiedung, Bankette, Verkaufsregeln, Formen	Réception Arbeitsabläufe, Gästekartei Reservierungen Reklamationen	Arbeitsabläufe an der Réception, Verkauf von Dienstleistungen, Check-in, Check-out, Administrative Arbeiten
<b>Raumgestaltung</b>	Arrivéezimmer Couverture	Wichtigkeit der Wäsche in der Raumgestaltung	Frühstücksräume	Seminarräume, Gästezimmer Blumen und Pflanzen		Dekorationen Farbenlehre
<b>Werterhaltung</b>	Unterhalts-Zwischenreinigung in der Beherbergungsabteilung Chemotechnische Produkte	Materialkunde Textilien	Office Unterhaltsreinigung Grundreinigung Materialkunde	Unterhalts-Zwischen-Grundreinigungen von Inneneinrichtungen, Möbeln, Bettinhalte Materialkunde	Zwischen-und Grundreinigungen von öffentlichen Räumen	Kontrollaufgaben im Beherbergungsbereich
<b>Wäscheversorgung</b>	Wäsche aus der Beherbergung	Wäschepflege, Waschmittel, Waschhilfsmittel	Wäschebedürfnisse im Servicebereich	Textilien bei der Inneneinrichtung	Textilien bei der Inneneinrichtung	Berechnungen Textilien als Dekoration
<b>Anlagen/ Maschinen/ Geräte/ Utensilien</b>	Geräte, Maschinen und Utensilien, Meldung zu Beschädigungen und Mängeln	Maschinen, Geräte und Utensilien In der Wäscheversorgung	Maschinen im Office Frühstücksmaschinen und Geräte	Maschinen, Geräte und Utensilien der Werterhaltung	Wahl und Einsatz für die Zwischen und Grundreinigung	Mängel und Reparaturen Betriebsstörungen an haustechnischen Anlagen
<b>Methodenkompetenzen</b>	Teamfähigkeit Umgangsformen Lerntechniken Präsentationstechnik	Teamfähigkeit Prozessorientiertes vernetztes Denken Kommunikationsfähigkeit	Kommunikationstechniken Präsentationstechnik Arbeitstechnik Vernetztes Denken	Kommunikationsfähigkeit Einkaufstechniken Eigen-Verantwortliches Handeln Präsentationstechnik	Präsentationstechnik Kommunikationsfähigkeit Arbeitstechniken, vernetztes Denken	Verkaufstechniken Kommunikationsfähigkeit Vernetztes Denken