

Sem.	Service-Technik / -kunde	Buffet & Office	Getränk Kunde	Speisenkunde	Berufskunde
1.	Material, Mise en place, Frühstücke, Anlässe, S-Regeln/ -techniken	Apparate und Maschinen am Buffet, Lagerung von Lebensmitteln	Gesetzl. Vorschriften, Wein-Geschichte, -statistik, Arbeiten am Wein, Herstellung, Nebenprodukte, Säfte, Sirup, Kaffee, Tee	Warenkunde: Nahrungsmittel: Getreide; Brot, Eier, Milch, Joghurt, Butter, Rahm, Käse	CH-Gastronomie: Entwicklung, Bedeutung, Organisation, Betriebsarten, Nahtstellen, Dienstleistung, Anforderung, Unfälle und Brände
2.	A-la-carte Service, Bestellungen und Gedecke, Tischdekorationen	Servicegegenstände	CH-Wein, Traubensorten, Bezeichnungen, Charakter, Mineralwasser,	Warenkunde: Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere, Gemüse, Pilze, Saucen I, Teigwaren, Reis; Zusammenhänge Waren- & Kochkunde, Suppen, Vorspeisen	Betriebs-Organigramme
3.	Serviceformen Dekantieren	Gläser I: Formen, Ausschankmengen und –temperaturen, Reinigung und Pflege Geschirrmaterialien	Weine Frankreich: Bordeaux, Burgund, Bier: Herstellung, Brauereien, Marken	Schlachtfleisch: Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Ernährung, Schonkost	Unfall und Brandverhütung im Betrieb
4.	Arbeiten und Kochen vor dem Gast, Süssspeisen, Fleisch	Gläser II: Formen, Ausschankmengen und –temperaturen	Schaumweine, Champagner, Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Österreich, Übersee; Südweine, Aperitifs, Branntweine: Spirituosen, Liköre, Bar	Wild, Saucen II, Früchte, Süssspeisen, Nahtstellen Service-Küche, Speisenfolge	Ökologie (1)

Sem.	Verkaufs & Verhaltenskunde	Fremdsprache
1.	Anstandsregeln, Benehmen im Alltag, Teamwork, Selbsteinschätzung, Verhalten, Arbeitsausrüstung, Hygiene	Fachbegriffe, Vocabulaire, Konversation mit Gästen (Themen-/Semester angepasst)
2.	Gästearten und –erwartungen, Verkaufsanforderungen und –hilfen, Umgangs-Formen	Fachbegriffe, Vocabulaire, Konversation mit Gästen (Themen-/Semester angepasst)
3.	Abklatsch, Reservationen, Telefon-Gespräche, Notizen, Begrüssen und Empfangen, Empfehlen, Beraten, Einsatzpläne, Instruktionmethodik,	Fachbegriffe, Vocabulaire, Konversation mit Gästen (Themen-/Semester angepasst)
4.	Aktionen, Weindegustation, Harmonie von Essen und Getränken, Rollenspiele im Verkauf, Heikle Situationen, Inkasso, Verkaufstalent	Fachbegriffe, Vocabulaire, Konversation mit Gästen (Themen-/Semester angepasst)