

RESTAURANTFACHKRAFT

OPERATORE AI SERV. DI RISTORAZIONE-SETT. SALA-BAR

Nr.-No.	UNTERRICHTSFÄCHER-MATERIE DI INSEGNAMENTO	3.Kl.	
KERNFÄCHER – AREA COMUNE			
1	Deutsch <i>Tedesco</i>	3	s.m. s.o.
2	Italienisch <i>Italiano</i>	3	s.m. s.o.
3	Geschichte <i>Storia</i>	2	m. o.
4	Fremdsprache: Englisch <i>Lingua straniera: Inglese</i>	3	s.m. s.o.
5	Mathematik und Informatik <i>Matematica e informatica</i>	2	m. o.
6	Bewegung und Sport <i>Educazione fisica</i>	2	p. p.
7	Religion <i>Religione</i>	1	m. o.
FACHSPEZIFISCHE FÄCHER – AREA DI INDIRIZZO			
8	2. Fremdsprache: Französisch <i>2^ lingua straniera: Francese</i>	2	s.m. s.o.
9	Betriebswirtschaft <i>Economia aziendale</i>	3	s.m. s.o.
10	Ernährungslehre <i>Scienza dell'alimentazione</i>	2	s.m. s.o.
11	Restaurantführung und -organisation <i>Gestione e organizzazione servizi ristorativi</i>	7	s.p. s.p.
12	Küchenführung und -organisation <i>Gestione ed organizzazione cucina</i>	4	s.p. s.p.
SPEZIALISIERUNGSFÄCHER – AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE			
13	Tourismusgeographie und Kunstgeschichte <i>Geografia delle risorse culturali e turistiche/storia dell'arte</i>	2	m. o.
14	Empfangstechnik und Beherbergung <i>Lab. servizi di ricevimento e housekeeping –</i>	4	s.
Insgesamt Wochenstunden – Totale ore settimanali		40	

s.= schriftlich/scritto, m./o.= mündlich/orale, p.= praktisch/pratico

Staatliche Anerkennung, Beschluss der Landesregierung vom 30.06.1997, Nr. 3039
 Änderungen durch das Lehrerkollegium mit Beschluss vom 22.11.2000 berücksichtigt und
 genehmigt durch Schulamt und Abt. 20.