

## Aufnahmevoraussetzungen und besondere Regeln im fachpraktischen Unterricht

### 1. Aufnahmevoraussetzungen aufgrund der Berufsausbildung

Alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen haben die Aufgabe, auch jene fachliche Bildung zu vermitteln, welche zur Ausübung eines Berufes berechtigt. Persönliche Umstände wie Körper- oder Sinnesbehinderungen bzw. religiöse oder weltanschauliche Überzeugungen können das Erreichen der spezifischen Bildungsziele unseres Schultyps erschweren oder unmöglich machen.

Alle Schülerinnen und Schüler haben die vom Lehrplan geforderten Tätigkeiten – zum Beispiel die Zubereitung von Fleischgerichten jeglicher Art (Schwein, Geflügel...) oder die Zubereitung bzw. den Ausschank von alkoholischen Getränken auszuführen. Sie werden dem entsprechend beurteilt. Es handelt sich dabei um wesentliche Lehrstoffbereiche. Ein positiver Abschluss – welcher Berufsberechtigungen mit sich führt – kann nur dann erreicht werden, wenn die Schülerinnen und Schüler die Anforderungen in dem geforderten Ausmaß erfüllen. Körperliche Beeinträchtigungen oder Sinnesbehinderungen können dem Erreichen des Lehrzieles entgegenstehen. Die Direktorin und/oder die Fachvorständin geben dazu gerne Auskunft.

### 2. Fehlstunden

Das Fehlen im fachpraktischen Unterricht ist im Schulunterrichtsgesetz gesondert geregelt. Wenn eine Schülerin oder ein Schüler mehr als das Achtfache der wöchentlichen Stundenzahl versäumt, so sind die Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine facheinschlägige Tätigkeit und durch eine Prüfung nachzuweisen. Ist das Nachholen der praktischen Tätigkeit während des Unterrichtsjahres nicht möglich, so hat dies in Form einer vierwöchigen facheinschlägigen Feriapraxis zu erfolgen. In diesem Fall kann die Prüfung zu Beginn des folgenden Schuljahres abgelegt werden. Die Erziehungsberechtigten bzw. eigenberechtigten Schülerinnen und Schüler erhalten eine schriftliche Verständigung.

### 3. Berufskleidung und Ausrüstung sowie Lebensmittelbeitrag

Die Schülerinnen und Schüler benötigen für den fachpraktischen Unterricht sowohl in der Küche als auch im Service jeweils eine spezielle Berufsbekleidung. Die komplette Berufskleidung ist Voraussetzung, um am praktischen Unterricht teilnehmen zu dürfen. Dem aus religiösen Gründen bedingten Tragen eines Kopftuches steht grundsätzlich nichts entgegen. Es ist jedoch zu beachten, dass aus Gründen der Hygiene und Sicherheit die Kopfbedeckung in der Küche weiß, eng anliegend, waschbar und schwer entflammbar sein muss und im Service schwarz, eng anliegend, nach hinten gebunden (halsfrei) und ebenfalls waschbar sein muss. Genaue Informationen dazu erhalten die Schülerinnen und Schüler im Unterricht.

Für die im Kochunterricht verwendeten Lebensmittel muss ein Lebensmittelbeitrag bezahlt werden.

### 4. Hygienemaßnahmen

Schmuck und Piercings: Während der praktischen Arbeit in der Küche darf kein Schmuck an Händen, Ohren und Hals getragen werden. Piercings im Gesichtsbereich müssen vor dem praktischen Unterricht in der Küche und im Service entfernt werden. Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings oder Ohrsteckern sind vom praktischen Unterricht in der Küche auszuschließen. Nachdem eine Abheilung durchschnittlich zwei bis drei Monate dauert, besteht die Gefahr, dass der Schüler / die Schülerin das Achtfache der Wochenstundenanzahl versäumt (siehe oben). Künstliche Fingernägel: Aufgrund der Hygieneverordnung sind Gelnägel aus hygienischen (häufiger Pilzbefall) und arbeitstechnischen Gründen (enorme Erhöhung der Unfallgefahr beim Schneiden) nicht erlaubt. Eine Hygieneschulung erfolgt im Unterricht.