



## INFORMATION FÜR DEN SCHULBESUCH FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK

Wir freuen uns schon, Sie bei uns an der Schule begrüßen zu können und möchten Sie gerne über einige Punkte informieren:

### Unterrichtszeiten

**Montag – Donnerstag:** 07.45 Uhr bis spätestens 18.00 Uhr

**Freitag:** 07.00 Uhr bis 15.15 Uhr

### Beurlaubungen

Für Fahrsicherheitstraining, Führerscheinprüfungen, Fahrstunden, Nachschulungen und dgl. wird kein Urlaub gewährt.

Die Schulleitung ist befugt eine Beurlaubung im Ausmaß von **einem Schultag für dringende persönliche Angelegenheiten** zu genehmigen.

### Krankheit/Verhinderung des Schulbesuches

Bei Verhinderung wegen Krankheit oder ähnlichem sind sofort die Landesberufsschule Bad Gleichenberg (+43 3159 22 11) und der Lehrbetrieb zu verständigen.

### Schulbücher

Sie erhalten Ihre Schulbücher am Lehrgangsbeginn der 1. Klasse und verwenden die Schulbücher in **allen** Schulstufen. Bei Verlust besteht kein Anspruch auf Ersatz.

### Erscheinungsbild und Hygienerichtlinien

Im Praxisunterricht halten wir uns an die HACCP-Richtlinien und an das Berufsbild. Wir erwarten daher folgendes Erscheinungsbild - Detailinformationen dazu siehe [www.lbs-gleichenberg.ac.at](http://www.lbs-gleichenberg.ac.at):

- Kleidung für den Praxisunterricht, siehe Rückseite
- Frisur: soll dem Berufsbild entsprechen, lange Haare müssen zusammengebunden werden
- gepflegte Fingernägel, nicht lackiert oder modelliert
- Piercings sind aus Hygienegründen **nicht erlaubt** und im Praxisunterricht nicht abzukleben, sondern **zu entfernen**

## Am ersten Schultag sind verlässlich mitzubringen

### Dokumente

- Geburtsurkunde
- letztes Schulzeugnis (Abschlusszeugnis)
- Versicherungskarte (e-card) (für Arztbesuche)
- gültiger Lichtbildausweis

### Für den allgemeinen Unterricht

- 1 Ordner breit
- 1 Ordner schmal (LAP relevant)
- 1 Kollegblock kariert
- 1 Linienspiegel (liniert/kariert)
- Vokabelheft A5
- 25 Stück Klarsichtfolien
- Schreibzeug
- Schere
- kleines Lineal
- Taschenrechner
- USB Stick
- Turnbekleidung

### Für Fachpraktikum „Kochen“

- 2 Stk. Kochhüte hoch, in der Schule erhältlich, keine Schiffchen, Kopftücher oder Schirmkappen
- 2 Stk. weiße Halstücher, kochfest
- 2 Stk. weiße Kochschürzen (50 – 70 cm lang), kochfest
- 2 Stk. **WEISSE** Kochjacken, kochfest
- 2 Stk. Kochhosen, kochfest
- feste, geschlossene, weiße oder schwarze Arbeitsschuhe
- Namensschild ist im Schulbüro um € 1,00 erhältlich

## Werkzeug für den Kochunterricht

- Achten Sie auf hochwertiges, qualitatives Werkzeug, beschriftet, in Rolltasche, kein Messerkoffer  
Lassen Sie sich von einem Fachmann beraten.



Schneidmesser  
(ca. 25 – 30cm Klingenlänge)



Tourniermesser



Parisieneausstecher



Sägemesser  
(ca. 20 – 30cm Klingenlänge)



Teigkarte



Tranchiermesser  
(ca. 25cm Klingenlänge)



Palette



Sparschäler



Gemüsemesser  
(ca. 10cm Klingenlänge)



Zester-Reibe (ca. 30 – 35cm Länge)



Gummispachtel

## Für Fachpraktikum „Einführung in Servieren“

nur für 2. und 3. Berufsschulklasse

- schwarze lange Stoffhose mit Bug, ohne Fransen, Löcher oder Verfärbungen, keine Jeans
- weißes Hemd oder Bluse, langarm, Hemdkragen für Krawatten geeignet
- LBS Krawatte: kann in der Schule ausgeborgt oder gekauft werden
- schwarze Socken bzw. schwarze/hautfarbene Strumpfhose oder Strümpfe
- schwarze, elegante, geschlossene Schuhe, niedriger Absatz, keine Turnschuhe
- weiße Stoffhandschuhe
- Korkenzieher
- Namensschild ist im Schulbüro um € 1,00 erhältlich