



INFORMATION FÜR DEN SCHULBESUCH SYSTEMGASTRONOMIEFACHKRAFT

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

Die Schulleitung ist befugt eine Beurlaubung im Ausmaß von **einem Schultag für dringende persönliche Angelegenheiten** zu genehmigen. Für Fahrsicherheitstraining, Führerscheinprüfungen, Fahrstunden, Nachschulungen und dgl. wird kein Urlaub gewährt.

Krankheit/Verhinderung des Schulbesuches

Bei Verhinderung wegen Krankheit oder ähnlichem sind sofort die Landesberufsschule Bad Gleichenberg (03159 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:

- Kleidung für den Praxisunterricht, siehe Rückseite
- Frisur: soll dem Berufsbild entsprechen, lange Haare zusammengebunden, keine grelle Färbung
- 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)
- Gültiger Lichtbildausweis

Für den allgemeinen Unterricht

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

Für den Praxisunterricht „Servieren“ - Detailinformation finden Sie auch unter www.lbs-gleichenberg.ac.at

- schwarze lange Stoffhose mit Bug, ohne Fransen, Löcher oder Verfärbungen, keine Jeans
- weißes Hemd oder Bluse, Langarm, Hemdkragen für Krawatten geeignet
- dunkelgrünes Trachtengilet, ohne Muster (einfärbig), kann in der Schule erworben werden
- LBS Krawatte: kann in der Schule gekauft werden
- schwarze Socken bzw. schwarze/hautfärbige Strumpfhose oder Strümpfe
- schwarze, elegante, geschlossene Schuhe, keine Turnschuhe
- weiße Stoffhandschuhe
- weißes Serviertuch
- Korkenzieher – „Kellnermesser“
- Namensschild ist im Schulbüro um € 1,00 erhältlich

Für den Praxisunterricht „Kochen“

- Kochhut hoch, in der Schule erhältlich, keine Schiffchen, Kopftücher oder Schirmkappen
- weißes Halstuch, kochfest
- weiße Kochschürze (50 – 70 cm lang), kochfest
- WEISSE** Kochjacke, kochfest
- Kochhose, 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.



Schneidemesser (ca. 25 – 30cm
Klingenlänge)



Gemüsemesser (ca. 10 cm
Klingenlänge)



Fleischgabel



Palette



Sparschäler



Teigkarte