



INFORMATION FÜR DEN SCHULBESUCH KOCH/KÖCHIN

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 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)



Ausbeinmesser



Grätenpinzette



Tranchiermesser (ca. 25cm Klingenlänge)



Palette



Sparschäler



Filetmesser (ca. 20cm Klingenlänge)



Fleischgabel



Teigkarte



Gemüsemesser
(ca. 10cm Klingenlänge)



Zester-Reibe
(ca. 30-35cm Länge)



Gummispachtel

Für Fachpraktikum „Einführung in Servieren“

nur für die 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