

**Bundes-ARGE der Fachvorständinnen für den Bereich
Ernährungswirtschaft an Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe in Österreich**

FV StR. Dipl.-Päd. Ursula Aschauer

HLW-Krems

FV Dipl.-Päd. Edith Bors

Pannoneum

FV Dipl.-Päd. FOL Karin Fischer

AFSW-Wien17

FV Dipl.-Päd. Mag. Sigrid Grojer

HLW-St. Veit/Glan

FV Dipl.-Päd. Claudia Bracun

HLW-Krieglach

FV StR. Dipl.-Päd. Anna Elisabeth Müller

HLW-Lienz

FV Dipl.-Päd. Christina Nußbaumer MA

HLW-Hallein

FV Dipl.-Päd. Elisabeth Schmid M.Ed

HLW-Rankweil

FV StR. Dipl.-Päd. Sonja Schopper

HLW-Steyr

Aus Sicht der Bundes-ARGE-FV-EW wird um Unterstützung unseres Anliegens ersucht:

Erforderliche Gruppengröße und Teilungszahl

im Gegenstand „Küchen- und Restaurantmanagement“

- Folgende Gruppenteilung wird als dringend notwendig erachtet:

max. 13 Schülerinnen/Schüler pro Gruppe

Argumente:

- Der Unterricht findet im Rahmen eines Echtbetriebes statt. Es wird nicht simuliert, weshalb die Lehr- und Betriebsküchen sogenannte „**gefährliche Werkstätten**“ (analog zu den HTLs) darstellen.
- Arbeitssicherheit (gefährliche Geräte und Maschinen der Großküche, Messereinsatz, Umgang mit heißen Flüssigkeiten und Betriebsmitteln, ...)
- Hygiene (Hygieneleitlinie für Großküchen ist einzuhalten, Schule als Betrieb)
- Zunehmend schlechtere Eingangsvoraussetzungen erfordern bessere individuelle Betreuung
- Mangelnde soziale Kompetenz und steigende Gewaltbereitschaft

Individualisierung (25+, nachteilige Auswirkung auf die Gruppengröße im fachpraktischen Bereich), kleinere Gruppen ermöglichen die erwünschte bessere Förderung Leistungsschwächerer und die Förderung der Begabten.

Im Namen der Bundes-ARGE Vertreterinnen

Salzburg, 29.03.2017