1.3 Kleiderordnung

	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr
▪ Fachkraft für Gastronomie	Servierkleidung in schwarz/weiß oder Tracht (Dirndl möglich), schwarze Schuhe, 1 Office Messer (12 cm), Kellnermesser, Teigkarte, Sparschäler, Kochjacke, Schürze	Servierkleidung in schwarz/weiß oder Tracht (Dirndl möglich), schwarze Schuhe, Kellnermesser
	1. Ausbildungsjahr	2. und 3. Ausbildungsjahr
▪ Hotelfachmann/-frau ▪ Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ▪ Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Servierkleidung in schwarz/weiß oder Tracht (Dirndl möglich), schwarze Schuhe, 1 Office Messer (12 cm), Kellnermesser, Teigkarte, Sparschäler, Kochjacke, Schürze	Servierkleidung in schwarz/weiß oder Tracht (Dirndl möglich), schwarze Schuhe, Kellnermesser
▪ Fachmann/-frau für Systemgastronomie	betriebsübliche Kleidung einschließlich Kopfbedeckung (nur wenn keine Uniform vorhanden, dann Servierkleidung in schwarz/weiß) Kellnermesser, 1 Office Messer (12 cm), Teigkarte, Sparschäler, Kochjacke, Schürze	betriebsübliche Kleidung einschließlich Kopfbedeckung (nur wenn keine Uniform vorhanden, dann Servierkleidung in schwarz/weiß)
▪ Koch/Köchin ▪ Fachkraft Küche	Berufskleidung (Kochhose, Kochjacke, Kochmütze, Schürze, Torchon, festes Schuhwerk, 1 Office-Messer (12 cm), Teigkarte, 1 Sparschäler, 1 Schneidemesser (15-20 cm)	siehe 1. Ausbildungsjahr

Bei Nichtbeachtung der Kleidervorschrift kann der Schüler/die Schülerin für die Unterrichtseinheit aus hygienischen Gründen vom praktischen Unterricht ausgeschlossen werden.
Finden im Rahmen dieser Unterrichtseinheit praktische Leistungsnachweise statt, so können die Auszubildenden daran nicht teilnehmen. Auf Grund des schuldhaften Verhaltens wird die Note 6 erteilt.