

Cooperation Agreement

Ministry of Higher Education and Scientific Research

Board of Trustee of Technical College at Matarya

Technical Institute for Tourism and Hotels

And

The Egyptian Company for International Touristic Projects

(Americana)

**“Skills Acquisition and Professional Training in the Field of Fast
Food Restaurants”**

**“Skills Acquisition and Professional Training in the Field of Fast
Food Restaurants”**

An agreement has been made and signed by:

1- Technical college at Matarya (Technical Institute for Tourism and Hotels) represented by Engineer Dr. Nader Noshy Riad, as the Head of Board of Trustees of Technical College at Matarya

(First party)

2- The Egyptian Company for International Touristic Projects (Americana) represented by Mr. Ibrahim Adel El-Alfi , Board Chairman of the company

(Second party)

Preamble:

- Whereas the first party shall prepare training of technical cadres in the field of Tourism and Hotels, the aforementioned field represents an important branch in the economy of the Arab Republic of Egypt.

- Whereas the first party's endeavors to include education partnership agreements with institutions of public and private sectors which are engaged in the first party's specialized field for the purpose of teaching students the skills and information as well as the necessary behavior with the object of qualifying the graduates according to the actual needs and the standards of skills required to the Labor Market.

Moreover, graduates shall gain the same academic information that the other graduates of the same technical institutions have gained.

- Whereas the second party is qualified to be a strategic partner to the first party, as the second party is one of the pioneers in the field of fast food restaurants and other touristic services in the Middle East. The said party has more than 700 restaurants, of which more than 180 restaurants are throughout the Arab Republic of Egypt, employing 29,000 workers of which, 19,000 are working in the field of fast food restaurants.
- Whereas the second party has distinguished experience in the field of human resources development and training and has qualifying programs, training and assessing all cadres, and standards of technical labor and others.

So, both parties agree on implementing the program of co-education for the students of the first party in the restaurants of the second party for acquiring the students of the first party the professional and academic skills in the field of fast food restaurants as follows:

The Agreement:

First: The above preamble shall be part and parcel of this Agreement.

Second: The first party shall establish new fast food branches for teaching professional skills and science to the students who study the syllabus of the fast food restaurants and specialize in cooking and hospitality. The tuition of such branch commenced in the second semester of the academic year 2006/2007.

Third: under the chairmanship of the manager of the college, an operating committee for the project shall be established as one of the subsidiary committees to the facilitation committee at the Board of Trustees of the College, ,with the membership of two members from the college and two members from the company. The representative of the College, the Deputy of the College for education and students affairs and the Manager of the Technical Institute of Tourism and Hotels.

This is in addition to a member of the technical trusteeship of the Supreme Council of the Technical Colleges (General Manager of the General Administration for physical and human resources and Central Administration for technical education). Provided that a ministerial decree shall be issued in forming such committee.

Fourth: When enrolling to the institute, new students should be published in the beginning of each academic year for the students who are obtaining Secondary General Certificate (thanwaya amma) or what is equivalent thereto.

Fifth: While enrolling to the institute at the beginning of the academic year, the students of such branch shall be chosen through examinations by the management committee of the project. This is in accordance with the measures agreed upon and approved by the facilitation committee at the Board of Trustee of the College. The students are to be notified in a transparent manner, with participation of the representative of the company in all interviews for choosing the students enrollment to the branch.

Sixth: The academic time table proposed by the joint committee between the Ministry of Higher Education and the company shall be implemented for the second, summer course, and the two academic terms; the third and the fourth (attachment 1 and 2).

Seventh: Second term examinations shall be terminated by the end of April, each year.

Eighth: Practical training at the company shall be commenced from May to December of each year. The company shall be responsible for training and formulating the marks (for the practical training subject) under the supervision of the management committee of the project.

Ninth: Theoretical subjects shall be taught in the college by tutors for the third term starting from November and the students shall be examined for the third and fourth terms among the students of the diploma according to the program of the branch.

Tenth: For each student, the Company shall pay a sum of L.E.300 as a monthly bonus from May to the end of October of each year throughout the period of enrolling to the new branch. The value of the said incentive shall be reviewed every two years for taking into consideration the purchasing power of the pound.

In the first two months effective from the beginning of the training period (May and June), the incentive (L.E. 250) shall be paid to the student and a sum of L.E. 50 shall be severed to be a distinguished incentive for distinguished students from the second month till the end of the program or training period.

Eleventh: As for the student who fails in practical training or who chooses to drop the training, he shall be allowed to continue in the theoretical study of the third academic term, on condition that the student who failed in the practical training shall repeat the practical training with the company till the student passes successfully. The degree of the diploma issued from the college and approved by the Ministry of Higher Education shall be granted after succeeding in the practical training, on condition that the monthly incentive in the clause no.10 shall be granted.

Twelfth: After terminating the training period, the company shall give certificates for the completion of the training in the field of fast food from Americana Company, provided that the company authorizes such certificates from the Commercial Chamber for tourism.

Thirteenth: The management committee of the project shall set up measures and disciplines for the students for supervising the training in the company and establishing a regulation for supervision and penalties for the non-committed students.

This is also putting into consideration the discipline systems for the students stipulated in the regulation organizing the Technical Colleges issued by the ministerial decree no. 2655 on October 10th, 2006, and notices issued in this concern, provided that such regulation is accredited by the facilitation committee.

Fourteenth: The validity of such agreement is five year, and can be automatically renewed for similar periods, unless one of the parties expresses, in writing, the desire to terminate the agreement, prior to the termination of such agreement. In the case of terminating the validity of such agreement, no student shall be harmed as a result of such termination, but the enrollment of new students shall be seized along with continuing the program until all registered student graduate.

Fifteenth: In the case that disputes may arise, the subject of the dispute shall be discussed with the management committee of the project in the presence of the representative of both parties who signed the said agreement or any authorized person for the purpose of ending such dispute. In case of the failure of such discussion, an arbitration committee shall be formed consisting of three persons, one selected by each party. Both parties shall agree to select the third person. If such committee fails to reach a compromise, the plaintiff shall resort to jurisdiction.

Sixteenth: During the completion of the procedures stipulated in clause 15, each party shall exert the effort to ensure there is no harm done to the students joining the program.

Seventeenth: The said agreement should be executed in three parts, one per each party and one copy to be delivered to the Technical Colleges, Ministry of Higher Education.

Signatures

Engineer, Dr. Nader Noshy Riad
Head of Board of Trustees of
the Technical College at Elmatrya

(First party)

Mr. Ibrahim Adel El-Alfi
Board Chairman of The Egyptian
Company for International Touristic
Projects
(Americana)

(Second party)

Attachment:

First proposal- Second proposal for each of the following:

A topical study of the fast food branch-(cooking)

A topical study of the fast food branch-(hosts and hostesses)

**Ministerium für Hochschulwesen und wissenschaftlicher Forschung
Ausschuss der technischen Fakultät in Matareya**

Zusammenarbeitsabkommen zwischen:

**Ministerium für Hochschulwesen und wissenschaftlicher Forschung
Ausschuss der Technischen Fakultät in Matareya
Fachinstitut für Tourismus und Hotelerie**

und

**Der Ägyptischen Firma für interantionale Touristik-Projekte
(Americana)**

***Erwerb von Fähigkeiten und professionelles Training im Bereich der
"Fast-Food"-Gastronomie***

Erwerb von Fähigkeiten und professionelles Training im Bereich der “Fast-Food“-Gastronomie

Am 15.05.2007 wurde folgendes Abkommen zwischen:

1. der Technischen Fakultät in Matareya (Fachinstitut für Tourismus und Hotellerie), vertreten durch Ingenieur / Nader Noshi Riad, Vorsitzender des Ausschusses der Technischen Fakultät in Matareya (erster Vertragspartner)
2. Der Ägyptischen Firma für interantionale Touristik-Projekte (Americana), vertreten durch Herrn / Ibrahim Adel El-Alfi, Aufsichtsratsvorsitzender der Firma (zweiter Vertragspartner)

Einführung

- Da der erste Vertragspartner Fachkräfte im Bereich des Tourismus und der Hotellerie ausbildet und dies einer der wichtigsten Bereiche in der Wirtschaft der Arabischen Republik Ägypten ist,
- Da der erste Vertragspartner eine Zusammenarbeit im Bereich der Ausbildung mit den Unternehmen sowohl im staatlichen als auch im Privatsektor bestrebt, und zwar eher in seinem Fachbereich, um Lernende zu qualifizieren und ihnen den Erwerb von Fähigkeiten und Informationen zu ermöglichen. Dabei geht es auch um die Aneignung von Verhaltensweisen, die für den reellen Arbeitsmarkt nötig sind. Dies läuft Hand in Hand mit dem erworbenen akademischen Know-How, der an anderen ähnlichen Fachschulen angeboten wird,
- Da der zweite Vertragspartner durch seinen Spitzenstatus im Bereich der Fast-Food- Gastronomie und weiterer touristischer Dienstleistungen im mittleren Osten ein geeigneter strategischer Partner für den ersten ist; er

verfügt über mehr als 700 Restaurants, davon 180 an verschiedenen Orten der Arabischen Republik Ägypten; er beschäftigt ca. 29000 Arbeiter und Angestellte davon 19000 in der Fast-Food-Industrie,

- Da der zweite Partner über außerordentliche Erfahrungen im Bereich der Humanressources und Fortbildungen verfügt sowie Ausbildungsprogramme und Evaluationsmethoden verschiedene Niveaus von Fachleuten anbietet,

deshalb beschlossen beide Vertragspartner in Zusammenarbeit ein doppeltes Ausbildungsprogramm für die Studenten des ersten Partners in den Lokalen des zweiten Partners durchzuführen mit dem Ziel, dass sich die Studenten des ersten Vertragspartners die professionellen und akademischen Fähigkeiten im Bereich der Fast-Food-Restaurants aneignen, und zwar auf folgende Weise:

Bereinbarung

I - Die vorherige Einführung gilt als fester Bestandteil dieses Vertrages.

II – Der erste Vertragspartner gründet eine neue Abteilung (Fast-Food-Abteilung), in der das Wissen und die professionellen Fähigkeiten für den Bereich Fast-Food-Restaurants im Fachbereich Küche und Gastwirtschaft an die Studenten vermittelt wird. Der Unterricht in dieser Abteilung beginnt im zweiten Semester des akademischen Jahres 2006 / 2007.

III – Für dieses Projekt soll ein Verwaltungskomitee zusammengestellt werden, und zwar als Subkomitee des Steuerungskomitees innerhalb des Fakultätsausschusses. Vorsitzender des Komitees ist der Fakultätsleiter, während zwei der Mitglieder aus der Fakultät und zwei weitere aus der Firma gewählt werden. Der stellvertretende Dekan für Angelegenheiten der

Ausbildung und Studenten und der Leiter des Fachinstituts für Tourismus und Hotellerie vertreten die Fakultät. Ein fünftes Mitglied repräsentiert das technische Sekretariat des obersten Rates für technische Fakultäten (Generaldirektor der allgemeinen Verwaltung für Personal und finanzielle Ressourcen – Zentralverwaltung für technische Bildung). Das Komitee wird durch einen Ministerialerlass zusammengestellt.

IV – Die Eröffnung der neuen Abteilung und die Aufnahmebedingungen der Studenten bei der Bewerbung am Institut werden stets zu Beginn des akademischen Jahres den Absolventen der “Thanaweya Amma” (ägyptisches Abitur) oder Ähnliches bekannt gegeben.

V – Die Auswahl der Studenten dieser Abteilung erfolgt zu Beginn eines jeden akademischen Jahres bei der Aufnahme der Studenten in das Institut. Dabei werden Tests angewandt, die durch das Lenkungs-komitee des Projektes gemäß vereinbarter Standards festgelegt und durch das Steuerungskomitee im Fakultätsausschuss genehmigt werden. Der Vorgang wird den Studenten vollkommen transparent bekannt gegeben. Ein Vertreter der Firma wohnt allen persönlichen Auswahlinterviews der in die Abteilung aufgenommenen Studenten bei.

VI – Der durch das gemeinsame Komitee des Ministeriums für Hochschulwesen und der Firma erarbeitete Unterrichtsplan wird durchgeführt, und zwar für das zweite Semester, das Sommersemester sowie für das dritte und vierte Semester. (Anlage 1 und Anlage 2)

VII – Die Examina des zweiten Semesters enden jedes Jahr gegen Ende April.

VIII – Die Praktika an der Firma beginnen jährlich Anfang Mai und dauern bis Ende Oktober. Die Firma übernimmt die praktische Ausbildung und vergibt die Bewertung für den praktischen Teil (für die Praktika) unter der Aufsicht des Verwaltungskomitees dieses Projektes.

IX – Im November beginnt der Unterricht der theoretischen Fächer durch die Lehrenden für das dritte Semester; während die Prüfungen der Studenten des dritten und vierten Semesters gemäß des Abteilungsprogrammes mit den Diplomstudenten abgehalten werden.

X – Die Firma zahlt den Praktikanten von Mai bis Ende Oktober ein Entgelt von 300 L.E. monatlich und zwar für die Dauer der Ausbildung in der neuen Abteilung. Die Höhe des Entgeldes wird alle zwei Jahre reevaluiert, so dass die Kaufkraft des ägyptischen Pfundes in Betracht gezogen wird. In den ersten zwei Praktikumsmonaten (Mai und Juni) werden dem Studenten nur 250 L.E. ausgezahlt, während die weiteren 50 L.E. nur den sich bewährenden Praktikanten als Motivation ab dem zweiten Monat bis zum Ende des Programmes (Praktikumszeit) zukommen.

XI – Studenten, die bei dem Praktikum keine gute Bewertung bekommen (durchfallen) bzw. abwesend sind, können den theoretischen Teil des dritten Semesters abschließen und zu einem späteren Zeitpunkt das Praktikum an der Firma nachholen. Das durch die Fakultät herausgegebene und von dem Ministerium für Hochschulwesen beglaubigte Diplom erhält der Student erst nach einem erfolgreichen Abschluss seines Praktikums. Bei der Nachholung bekommt er das gleiche in Paragraph X erwähnte Entgelt.

XII – Nach Abschluss des Praktikums leitet die Firma Praktikumsbescheinigungen im Bereich des Fast-Food von der Firma

Americana an die Fakultät und zwar nach einer Beglaubigung durch die Handelskammer für Tourismus.

XIII – Das Verwaltungskomitee des Projekts erstellt Regelungen, die die Praktikanten einzuhalten haben und die bei der Kontrolle der Praktikanten zu berücksichtigen sind. Außerdem legt das Verwaltungskomitee die Ordnung für Aufsicht und Disziplinarstrafen fest, die bei Verstößen gegen die Regelungen angewandt werden. Dabei wird die bestehende Disziplinarordnung der technischen Fakultäten berücksichtigt. Die letztere wurde durch den Ministerialerlass Nr. 2655 vom 10.10.2006 und den Merkblättern herausgegeben. Die endgültige Ordnung muss durch das Steuerungskomitee genehmigt werden.

XIV – Diese Vereinbarung gilt für fünf Jahre, die automatisch nach Ablauf dieser Gültigkeitsfrist erneuert wird, wenn nicht einer der Vertragspartner eine schriftliche Kündigung des Vertrages einreicht. Die Kündigungsfrist beträgt ein ganzes Jahr vor Ablauf des Vertrages. Im Falle einer Aufhebung dieser Vereinbarung darf kein Student benachteiligt werden. Nur Neueinschreibungen in das Programm werden storniert; aber zugelassene Studenten müssen ihre Ausbildung beenden.

XV – Sollten –unglücklicherweise- Meinungsverschiedenheiten zwischen den beiden Vertragspartnern entstehen, wird das Problem vor dem Verwaltungskomitee des Projektes in Anwesenheit von Vertretern der an diesem Vertrag beteiligten Partnern (seien es die ursprünglichen oder neu gewählte Vertreter) thematisiert und bestenfalls gelöst. Sollte dieses Verfahren erfolglos sein, so soll ein Schiedsgericht von drei Personen gewählt werden. Jeder Partner stellt einen zur Verfügung und auf den dritten müssen sich die Vertragspartner einigen. Scheitert dieses Vorgehen ebenfalls muss der Geschädigte vor Gericht gehen.

XVI – Während die in Paragraph XV erwähnten Maßnahmen ergriffen werden, muss jeder Vertragspartner sein Bestes tun, damit die in das Programm zugelassenen Studenten nicht benachteiligt oder geschädigt werden.

XVII – Diese Vereinbarung wurde in drei Ausfertigungen abgefasst und unterschrieben, so dass jeder Vertragspartner über ein Original verfügt und die dritte Abfertigung an das Fachsekretariat des obersten Rates der technischen Fakultäten am Ministerium für Hochschulwesen geschickt wird.

Gott möge uns mit Erfolg segnen

Unterschriften

“Unterschrift”

Dr.Ing. Nader Noshi Riad

Vorsitzender des Fakultätsausschusses

Technische Fakultät El-Matareya

(erster Vertragspartner)

“Unterschrift”

Herr / Ibrahim Adel El-Alfy

Aufsichtsratsvorsitzender der ägyptischen Firma für internationale touristische Projekte (Americana)

(Zweiter Vertragspartner)

Ministerium für Hochschulwesen

Technische Fakultät in Matareya

Fachinstitut für Touristik und Hotellerie

1. Semester Unterrichtsplan für die Fast-Food-Abteilung (Küche)

1. Vorschlag

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Englisch (1)	-	2	-	-	2	10	-	-	40	50	2
2	Informationstechnologie	2	-	2	-	4	20	20	-	60	100	2
3	Hotelverwaltung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
4	Einführung in touristische Wissenschaften	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Grundlagen der Nahrung und der Ernährung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
6	Technologie der Kochkunst (1)	2	-	-	12	16	40	-	40	120	200	2
7	Allgemeine Gesundheit	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
Summe		16	2	2	12	32	Summe = 750					

2. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache 1,2	4	-	2	-	6	20	40	-	140	200	2
2	2. Fachsprache	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
3	Gesetzgebung des Tourismus und der Hotellerie	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
4	Menüs für therapeutische Ernährung	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Technologie der Kochkunst (2)	4	-	-	12	16	40	-	40	70	150	2
6	Aufsichts- & Verwaltungsfähigkeiten	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
Summe		16	-	2	12	30	Summe = 750					

3. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Professionelle Gesundheit & Sicherheit	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
2	Qualitätskontrolle der Speisen	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
3	Restaurant-Service	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
4	Speisekarten (1)	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
5	Küchengeräte & -instrumente	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
6	Einkauf, Entgegennahme & Lagerung	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
7	Technologie der Kochkunst (3)	8	-	-	-	8	30	-	-	70	100	2
8	Praktika	In der Firma Americana 40 Std / Woche für 6 Monate					-	-	150	-	150	-
Summe		36	-	-	-	36	Summe = 750					

4. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache Englisch (3)	2	-	2	-	4	10	20	-	70	100	2
2	Kosten der Speisen & Getränke	2	2	-	-	4	30	-	-	70	100	2
3	Speisekarten (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
4	2. Fachsprache Englisch (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Reinigungsmittel & Wartung der Hotelgeräte	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
6	Hoteleinrichtungen	2	-	-	2	4	10	-	20	70	100	2
7	Technologie der Kochkunst (4)	2	-	-	10	12	20	-	50	80	150	2
Summe		14	2	2	12	30	Summe = 750					

**Ministerium für Hochschulwesen
Technische Fakultät in Matareya**

Fachinstitut für Touristik und
Hotelerie

**1. Semester Unterrichtsplan für die Fast-Food-Abteilung (Kellner
& Kellnerinnen) 1. Vorschlag**

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Englisch (1)	-	2	-	-	2	10	-	-	40	50	2
2	Informationstechnologie	2	-	2	-	4	20	20	-	60	100	2
3	Hotelverwaltung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
4	Einführung in touristische Wissenschaften	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Grundlagen der Nahrung und der Ernährung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
6	Technologie der Kochkunst (1)	2	-	-	6	8	40	-	40	120	200	2
7	Restaurant – Service (1)	2	-	-	6	8	20	-	20	60	100	2
Summe		16	2	2	12	32	Summe = 750					

2. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache 1,2	4	-	2	-	6	20	40	-	140	200	2
2	2. Fachsprache	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
3	Restaurant-Service (2)	2	-	-	6	8	40	-	40	70	150	2
4	Zimmerservice	4	-	-	6	10	25	-	25	50	100	2
5	Gesetzgebung für Tourismus & Hotelerie	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
6	Erste Hilfe	2	-	-	2	4	25	-	25	50	100	2
Summe		16	-	2	14	32	Summe = 750					

3. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Professionelle Gesundheit & Sicherheit	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
2	Qualitätskontrolle der Speisen	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
3	Restaurant-Service (3)	8	-	-	•	8	30	-	-	70	100	2
4	Speisekarten (1)	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
5	Kunst der Gastbefriedigung	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
6	Einkauf, Entgegennahme & Lagerung	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
7	Hotelmarketing & -verkauf	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
8	Praktika	In der Firma Americana 40 Std / Woche für 6 Monate					-	-	150	-	150	-
Summe		36	-	-	-	36	Summe = 750					

4. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache Englisch (3)	2	-	2	-	4	10	20	-	70	100	2
2	Kosten der Speisen & Getränke	2	2	-	-	4	30	-	-	70	100	2
3	Speisekarten (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
4	2. Fachsprache Englisch (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Getränke-Service	4	-	-	6	10	25	-	25	50	100	2
6	Hoteleinrichtungen	2	-	-	2	4	25	-	25	50	100	2
7	Party- & Restaurant-Service	4	-	-	8	12	20	-	50	80	150	2
Summe		18	2	2	16	38	Summe = 750					

Ministerium für Hochschulwesen
Technische Fakultät in Matareya
Fachinstitut für Touristik und Hotellerie

1. Semester Unterrichtsplan für die Fast-Food-Abteilung (Küche) 2. Vorschlag

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Englisch (1)	-	2	-	-	2	10	-	-	40	50	2
2	Informationstechnologie	2	-	2	-	4	20	20	-	60	100	2
3	Hotelverwaltung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
4	Einführung in touristische Wissenschaften	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Grundlagen der Nahrung und der Ernährung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
6	Technologie der Kochkunst (1)	2	-	-	12	16	20	-	60	120	200	2
7	Allgemeine Gesundheit & 1. Hilfe	2	-	-	2	4	20	-	20	60	100	2
Summe		16	2	2	14	34	Summe = 750					

2. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache 1,2	6	-	4	-	10	20	40	-	140	200	2
2	2. Fachsprache	3	-	-	-	3	30	-	-	70	100	2
3	Gesetzgebung des Tourismus und der Hotellerie	3	-	-	-	3	10	-	-	40	50	2
4	Menüs für therapeutische Ernährung	3	-	-	-	3	30	-	-	70	100	2
5	Technologie der Kochkunst (2)	6	-	-	12	18	20	-	60	120	200	2
6	Aufsichts- & Verwaltungsfähigkeiten	3	-	-	-	3	30	-	-	70	100	2
Summe		24	-	4	12	40	Summe = 750					

3. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Professionelle Gesundheit & Sicherheit	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
2	Qualitätskontrolle der Speisen	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
3	Restaurant-Service	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
4	Speisekarten (1)	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
5	Küchengeräte & -instrumente	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
6	Einkauf, Entgegennahme & Lagerung	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
7	Technologie der Kochkunst (3)	8	-	-	•	8	30	-	-	70	100	2
8	Praktika	In der Firma Americana 40 Std / Woche für 6 Monate					-	-	150	-	150	-
Summe		36	-	-	-	36	Summe = 750					

4. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache Englisch (3)	2	-	2	-	4	10	20	-	70	100	2
2	Kosten der Speisen & Getränke	2	2	-	-	4	30	-	-	70	100	2
3	Speisekarten (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
4	2. Fachsprache Englisch (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Reinigungsmittel & Wartung der Hotelgeräte	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
6	Hoteleinrichtungen	2	-	-	2	4	10	-	20	70	100	2
7	Technologie der Kochkunst (4)	2	-	-	10	12	20	-	50	80	150	2
Summe		14	2	2	12	30	Summe = 750					

**Ministerium für Hochschulwesen
Technische Fakultät in Matareya
Fachinstitut für Touristik und Hotellerie**

2. Vorschlag

1. Semester Unterrichtsplan für die Fast-Food-Abteilung (Kellner & Kellnerinnen)

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Englisch (1)	-	2	-	-	2	10	-	-	40	50	2
2	Informationstechnologie	2	-	2	-	4	20	20	-	60	100	2
3	Hotelverwaltung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
4	Einführung in touristische Wissenschaften	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Grundlagen der Nahrung und der Ernährung	4	-	-	-	4	30	-	-	70	100	2
6	Technologie der Kochkunst (1)	2	-	-	6	8	40	-	40	120	200	2
7	Restaurant – Service (1)	2	-	-	6	8	20	-	20	60	100	2
Summe		16	2	2	12	32	Summe = 750					

2. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache 1,2	6	-	4	-	10	20	40	-	140	200	2
2	2. Fachsprache	3	-	-	-	3	30	-	-	70	100	2
3	Restaurant-Service (2)	2	-	-	6	8	20	-	50	80	150	2
4	Zimmerservice	4	-	-	6	10	20	-	50	80	150	2
5	Gesetzgebung für Tourismus & Hotellerie	3	-	-	-	3	10	-	-	40	50	2
6	Allgemeine Gesundheit & erste Hilfe	3	-	-	3	6	20	-	20	60	100	2
Summe		21	-	4	15	40	Summe = 750					

3. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	Professionelle Gesundheit & Sicherheit	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
2	Qualitätskontrolle der Speisen	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
3	Restaurant-Service (3)	8	-	-	•	8	30	-	-	70	100	2
4	Speisekarten (1)	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
5	Kunst der Gastbefriedigung	4	-	-	•	4	30	-	-	70	100	2
6	Einkauf, Entgegennahme & Lagerung	6	-	-	•	6	30	-	-	70	100	2
7	Hotelmarketing & -verkauf	4	-	-	•	4	10	-	-	40	50	2
8	Praktika	In der Firma Americana 40 Std / Woche für 6 Monate					-	-	150	-	150	-
Summe		36	-	-	-	36	Summe = 750					

4. Semester:

S	Fach	Anzahl der Stunden					Noten					Dauer der Prüfung
		Vorlesung	Training	Labor	praktisch	Summe	Jahresdurchschnitt	Labor	praktisch	schriftlich	Summe	
1	1. Fachsprache Englisch (3)	2	-	2	-	4	10	20	-	70	100	2
2	Kosten der Speisen & Getränke	2	2	-	-	4	30	-	-	70	100	2
3	Speisekarten (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
4	2. Fachsprache Englisch (2)	2	-	-	-	2	30	-	-	70	100	2
5	Getränke-Service	2	-	-	6	8	10	-	30	60	100	2
6	Hoteleinrichtungen	2	-	-	2	4	10	-	30	60	100	2
7	Party- & Restaurant-Service	2	-	-	8	10	20	-	50	80	150	2
Summe		14	2	2	16	34	Summe = 750					