

Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Seminar: Cook the Mountain
Code der Lehrveranstaltung	40414
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	NN
Sprache	Deutsch
Studiengang	Bachelor in Gastronomie und Önologie in Bergregionen
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
Studienjahr/e	2
KP	6
Vorlesungsstunden	0
Laboratoriumsstunden	60
Stunden für individuelles Studium	90
Vorgesehene Sprechzeiten	18
Inhaltsangabe	Die Lehrveranstaltung ist in zwei Teile gegliedert. Im ersten Teil (unterrichtet von Norbert Niederkofler) werden theoretische und praktische Konzepte und Kompetenzen vermittelt, wie ein Team eines Sternekochs zusammenarbeitet, um die Tätigkeit eines Spitzenrestaurants und damit verbundene Projekte zu entwickeln. Im zweiten Teil geben Fachleute einen Überblick über verschiedene Lebensmittel und Rohstoffe, wie Äpfel und apfelbasierte Gastronomie, sowie über Aspekte der Jagd und die Verwendung von Wild in der Gastronomie, Wein, Pasta, Pilze und weitere für die Gastronomie relevante Produkte.

Themen der Lehrveranstaltung	Cook-the-Mountain-Philosophie; Partnerschafts- und Netzwerkmanagement; Verträge; Schutz von Ideen und Marken; die verschiedenen Projekte, an denen NN und sein Team beteiligt waren: ethische und nachhaltige Konzepte in der Enogastronomie; Kommunikationsstrategien und Pressearbeit; grafischer Bereich und Bedeutung der sozialen Medien; Agenda und Verpflichtungen eines Sternekochs; Besuche bei lokalen Bergbauernhöfen; saisonales Foraging und Sammlung von Naturprodukten entsprechend ihrer saisonalen Verfügbarkeit. Routineaktivitäten eines Sternerestaurants (Atelier Moessmer Norbert Niederkofler): Service und Küche. Auswahl der Rohstoffe, gastronomische Zubereitungen, Mise en place, Gästebetreuung und Service, Beziehungen zu Lieferanten, Kundschaft sowie privaten und öffentlichen Stakeholdern. Wertschöpfungskette der Apfelproduktion und -verarbeitung sowie apfelbasierte Gastronomie: Besuch eines Apfelanbaubetriebs; Verkostung verschiedener Apfelsorten und Diskussion zur Kombination von Äpfeln mit gastronomischen Spezialitäten. Aspekte der Jagd und der Verwendung von Wild in der Gastronomie; rechtliche und hygienische Aspekte; Schlachtung, Zerlegung und Zubereitung. Geführte Besichtigungen eines Spitzenweinguts, einer Pastamanufaktur (Felicetti) sowie eine geführte Exkursion in den Wald in Zusammenarbeit mit dem regionalen mykologischen Verband. Abschließende Challenge zur Ausarbeitung eines Menüs mit lokalen Produkten im Gustelier (Bozen).
Stichwörter	Cook-the-Mountain-Philosophie; nachhaltige Berggastronomie; Management eines Spitzenrestaurants; Teamarbeit in der Spitzengastronomie; regionale Lebensmittelketten; Apfel und apfelbasierte Gastronomie; Wild und Jagd in der Gastronomie; Wein; Pasta; Pilze und Wildsammlung (Foraging); Beziehungen zu Lieferanten und Stakeholdern; gastronomische Innovation und Nachhaltigkeit; Südtiroler Qualitätsprodukte.
Empfohlene Voraussetzungen	NO
Propädeutische Lehrveranstaltungen	NO
Unterrichtsform	Präsenzunterricht, Übungen, Exkursionen, Projektarbeiten und Laboraktivitäten.
Anwesenheitspflicht	Nein

Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	Wissen und Verstehen Die Studierenden erwerben Kenntnisse über die Entwicklung von Projekten im Zusammenhang mit der teamorientierten Organisation und dem Management der Aktivitäten eines Spitzenrestaurants sowie verwandter Tätigkeitsbereiche; über die apfelbasierte Gastronomie; sowie über die Rolle von Jagd und Wild in der Gastronomie, von Wein, Pasta, Pilzen und weiteren für die Gastronomie relevanten Rohstoffen. Anwendung von Wissen und Verstehen Die Studierenden entwickeln die Fähigkeit, die theoretischen Inhalte der Lehrveranstaltung auf praktische Fragestellungen der hochwertigen Enogastronomie anzuwenden sowie das Potenzial innovativer Technologien zu bewerten. Urteilskompetenz Die Studierenden sind in der Lage, fundierte Bewertungen zu den wesentlichen Aspekten des Managements eines Spitzenrestaurants vorzunehmen und die für die Einführung nachhaltiger Innovationen erforderlichen Informationen zu identifizieren. Kommunikative Kompetenzen Die Studierenden können Inhalte, Ideen, Probleme und technische Lösungen klar und umfassend gegenüber Fach- und Nichtfachpublikum kommunizieren, das unterschiedliche und spezifische Kompetenzen im Bereich der hochwertigen Enogastronomie repräsentiert, und dabei konventionelle sowie digitale Medien einsetzen. Lernkompetenz Die Studierenden lernen, Herausforderungen im Zusammenhang mit der Herstellung enogastronomischer Spezialitäten in einem Spitzenrestaurant zu bewältigen und entsprechende Probleme zu lösen.
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	-
Art der Prüfung	Die Abschlussprüfung besteht aus einer mündlichen Prüfung mit einer Präsentation zu einem von der/dem Studierenden gewählten, lehrveranstaltungsbezogenen Thema, gefolgt von Fragen zu den weiteren Inhalten der Lehrveranstaltung.
Bewertungskriterien	Für die Prüfung relevant sind: Klarheit der Antworten,

	Sprachbeherrschung, Fähigkeit zur Zusammenfassung, Bewertung und Verknüpfung der Themen sowie kritisches Denken. Bei erfolgreichem Abschluss wird die Lehrveranstaltung mit „bestanden“ ohne numerische Note bewertet.
Pfichtliteratur	Vorlesungsunterlagen und didaktisches Material, die von den Lehrenden bereitgestellt werden.
Weiterführende Literatur	Buch: Norbert Niederkofler, Christine Lasta, Alex Moling, <i>Cook the Mountain: The Nature Around You</i> (italienische, deutsche oder englische Ausgabe).
Weitere Informationen	-
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	Keine Armut, Kein Hunger, Gesundheit und Wohlergehen, Bezahlbare und saubere Energie, Leben an Land, Nachhaltige Städte und Gemeinden, Nachhaltiger Konsum und Produktion, Maßnahmen zum Klimaschutz, Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum