

Niedersächsisches Kultusministerium

## **Rahmenrichtlinien**

für die Unterrichtsfächer

**Fachtheorie und  
Fachpraxis**

in der einjährigen Berufsfachschule

**- Gastronomie -**

Stand: April 2001

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium  
Schiffgraben 12, 30159 Hannover  
Postfach 161, 30001 Hannover

Hannover, April 2001  
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.nibis.ni.schule.de/haus/dez3>

Für die Bildungsgänge und Unterrichtsfächer, für die im Allgemeinen keine KMK-Vorgaben bestehen, werden Rahmenrichtlinien erstellt. In die hierfür eingesetzten Kommissionen werden gemäß Niedersächsischem Schulgesetz außer Lehrkräften des berufsbildenden Schulwesens Vertreterinnen und Vertreter des Landesschulbeirates berufen.

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die Lernziele und Lerninhalte für den Unterricht *verbindlich* vor. Die Hinweise zum Unterricht und zur Methodik stellen *Empfehlungen* dar und sind als Anregungen für die Lehrkräfte zu verstehen.

Bei der Erarbeitung dieser Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens sowie Vertreter des Landesschulbeirates mitgewirkt:

Huhn, Christel, OStR'n, Hildesheim (Kommissionsleiterin)

Behrendt, Lutz, StD, Soltau

Dierksen, Axel, Hanstedt (Landesschulbeirat)

Fricke, Klaus, Marienhafte (Landesschulbeirat)

Gerspacher, Heinrich, L. f. Fachpraxis, Emden

Kaib, Theo, L. f. Fachpraxis, Göttingen

Leonard, Jutta, StR'n, Hannover

Todsen, Doris, StR'n, Hannover

Berater:

Dünnewald, Hans-Bernhard, StD, Hildesheim

Betreuung der Kommission:

Niedersächsisches Landesinstitut für Fortbildung und Weiterbildung im Schulwesen und Medienpädagogik (NLI), Keßlerstraße 52, 31134 Hildesheim

Dezernat 3, -Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher Curricula und Materialien (STAG für CUM)-

Redaktionelle Bearbeitung: Sabine Wiegand

**Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>Zielsetzung der Rahmenrichtlinien</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Gesetzliche Grundlagen und Geltungsbereich der Rahmenrichtlinien</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Struktur der Rahmenrichtlinien und der Lernfelder</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>Lernkontrollen und Leistungsbewertung</b>	<b>7</b>
4.1	Arten der Leistungsbewertung	7
4.2	Portfolio	8
<b>5</b>	<b>Lernfelder</b>	<b>10</b>
5.1	Lernfeldstruktur	10
5.2	Übersicht: Vom Lernfeld zur Lernsituation	11
5.3	Übersicht: Integration von mathematischen und betriebswirtschaftlichen Inhalten	12
5.4	Übersicht: Stundenverlagerungen	13
5.4.1	Lernfeld Arbeiten in der Küche	13
5.4.2	Lernfeld Arbeiten im Service	14
5.5	Lernfeld 0 Organisatorische Rahmenbedingungen und fächerübergreifendes Lernen	15
5.6	Lernfeld Arbeiten in der Küche	16
5.6.1	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche	16
5.6.2	Herstellung einfacher Speisen: Vorspeisen	20
5.6.3	Herstellung einfacher Speisen: Sättigungsbeilagen	23
5.6.4	Herstellung einfacher Speisen: Hauptgerichte	26
5.6.5	Herstellung einfacher Speisen: Süßspeisen	28
5.7	Lernfeld Arbeiten im Service	31
5.7.1	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service	31
5.7.2	Servieren einfacher Speisen und Getränke: Vorbereitungsarbeiten	33
5.7.3	Servieren einfacher Speisen und Getränke: Gästebetreuung	36
5.7.4	Servieren einfacher Speisen und Getränke: Arbeiten am Getränkebüfett	39
5.8	Lernfeld Arbeiten im Magazin	41
5.9	Projekt - Frühstücksbüfett -	45

## 1 Zielsetzung der Rahmenrichtlinien

Die ständige und immer rasanter fortschreitende Entwicklung in allen Bereichen unserer Gesellschaft verändert in hohem Maße das Arbeitsleben.

Der Abbau von Hierarchien in vielen Betrieben und die zunehmende Verlagerung von Verantwortung auf die einzelnen Arbeitnehmer unter den Bedingungen wachsender Konkurrenz verlangen zukünftig von den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern mehr Selbstständigkeit, Identifikation mit der Arbeit, Fachkompetenz, soziale Kompetenz, Flexibilität sowie Mobilität.

Im Dienstleistungsbereich, insbesondere im Gastgewerbe, wird über diese grundlegenden Tugenden hinaus die Fähigkeit und Bereitschaft zur Kooperation innerhalb der Brigade und ein stets höflicher, gepflegter, freundlicher Umgang mit Gästen, Kollegen und Kolleginnen erwartet. Aufgeschlossenheit gegenüber der Kundin und dem Kunden, verbunden mit ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten und ein hohes Maß an physischer und psychischer Belastbarkeit sind ebenso Voraussetzung für beruflichen Erfolg im Gastgewerbe wie der verantwortungsvolle, kreative und ästhetische Umgang mit Arbeitsmaterialien und Rohstoffen.

Die berufliche Erstausbildung muss die Erwartungen der Betriebe bewusst aufgreifen und die Auszubildenden auf die komplexen Lebens- und Arbeitsanforderungen vorbereiten, Orientierungshilfe bieten und an die Übernahme von verantwortungsvollem Handeln in der Schule und im Betrieb heranzuführen.

Vor diesem Hintergrund wird als Leitziel aller Bildungsgänge in berufsbildenden Schulen die Handlungskompetenz in den Mittelpunkt gerückt. Die Handlungskompetenz wird definiert als eine „Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. (Beschluss der Kultusminister-Konferenz vom 5. Dezember 1997)

Der Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz berücksichtigt den ständigen beruflichen und gesellschaftlichen Wandel und setzt die Rahmenbedingungen für eine offene, flexible und zukunftsorientierte Ausbildung.

Grundlage des Rahmenlehrplans ist das Lernfeldkonzept. In diesem ist auf der Basis eines berufsdefinierenden inhaltlichen Grundgerüsts stärkere Offenheit, Anpassungsfähigkeit und Exemplarität des Curriculums enthalten. Damit berücksichtigen diese Rahmenrichtlinien, dass die betriebliche Wirklichkeit einem rasanten Wandel unterliegt, der die langfristige Bedeutsamkeit bestimmter Ausbildungsinhalte und damit das klassische Berufskonzept grundsätzlich in Frage stellt.

Ausgangspunkt ist nicht mehr die vorrangige Orientierung an fachwissenschaftlichen systematischen Inhalten, die in verschiedenen, voneinander getrennten Fächern vermittelt werden, sondern nun werden berufliche Handlungssituationen, Aufgaben und Problemstellungen in den Mittelpunkt gestellt, mit dem Ziel, die berufliche Handlungskompetenz des Einzelnen zu entwickeln.

Handlungskompetenz umfasst folgende Teilkompetenzen:

**Fachkompetenz**

ist die Fähigkeit und Bereitschaft, die Aufgaben in einem Betrieb des Gastgewerbes selbstständig und fachlich richtig zu bearbeiten und das Ergebnis zu beurteilen.

**Methodenkompetenz**

ist die Fähigkeit und Bereitschaft, berufliche Aufgaben durch problemorientiertes Vorgehen und fachgerechte Planung von Arbeitsabläufen zu bearbeiten. Dies beinhaltet auch die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen (Lernkompetenz).

**Sozialkompetenz**

ist u. a. die Fähigkeit und Bereitschaft zur Kooperation und Kommunikation. Sie beinhaltet auch die Human- bzw. Personalkompetenz.

Die Vermittlung von Handlungskompetenzen korrespondiert mit den Prinzipien des handlungsorientierten Unterrichts.

Schwerpunkte hierbei sind:

- Lösung komplexer und exemplarischer berufsbezogener Aufgabenstellungen
- Vermittlung von Orientierungswissen
- vernetztes Denken und Handeln.

Ausgangspunkt aller Überlegungen und Entscheidungen für die unterrichtliche Gestaltung sind immer die Berufsfachschülerin und der Berufsfachschüler, die gemäß ihrer Fähigkeiten und Neigungen nach Maßgabe der berufsbezogenen Anforderungen gefördert werden sollen, um die berufliche Realität erfassen zu können.

## **2 Gesetzliche Grundlagen und Geltungsbereich der Rahmenrichtlinien**

Die Rahmenrichtlinien orientieren sich am Bildungsauftrag sowie den Zielen der Berufsfachschule, wie sie im Niedersächsischen Schulgesetz festgelegt sind.

Bei der unterrichtlichen Umsetzung der Rahmenrichtlinien sind die Vorgaben der Verordnung über berufsbildende Schulen (BbS-VO) und die Ergänzenden Bestimmungen (EB-BbS-VO) in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Die Ziele und Inhalte der Rahmenrichtlinien für die fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichtsfächer der einjährigen Berufsfachschule - Gastronomie - sind mit den folgenden Rahmenlehrplänen abgestimmt:

- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin vom 16. Juli 1998
- Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe:  
Fachkraft im Gastgewerbe,  
Hotelfachmann/Hotelfachfrau,  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau,  
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie und  
Hotelkaufmann/Hotelkauffrau vom 16. Juli 1998.

Die Ziele und Inhalte der Rahmenrichtlinien für das Unterrichtsfach „Fachpraxis“ orientieren sich an den inhaltlichen Vorgaben der entsprechenden Verordnungen über die Berufsausbildung der oben genannten Berufe.

Gemäß Niedersächsischem Schulgesetz vermittelt diese Schulform eine berufliche Grundbildung für die anerkannten Ausbildungsberufe im Berufsbereich. Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie ist entsprechend der Anrechnungsverordnung in der jeweils gültigen Fassung als **erstes Jahr** der Berufsausbildung anzurechnen.

**Gültigkeit haben die fachtheoretischen Inhalte dieser Rahmenrichtlinien auch für eine Grundstufe im kooperativen Berufsgrundbildungsjahr (BGJ) bzw. in der Teilzeitberufsschule.**

Für das erste Ausbildungsjahr in Teilzeitform ist jedoch Folgendes zu beachten.

**Die *Inhalte der Fachpraxis (kursiv gedruckt)* können im Demonstrationsunterricht nur exemplarisch geleistet werden.**

Für Niedersachsen gelten für die Grundstufe die im Rahmenlehrplan vorgegebenen Zeitrichtwerte von 320 Unterrichtsstunden (Ustd.) nicht. Gemäß der Umsetzung des Beschlusses des „Arbeitskreises Ausbildungsplatzoffensive Niedersachsen“ wird der Unterricht in der Berufsschule in der Regel so organisiert, dass 80 Unterrichtsstunden aus der Fachstufe I in die Grundstufe verlagert werden müssen.

Daraus ergibt sich für den Regelfall folgende Stundenverteilung in der Grundstufe:

- 10 Wochenstunden berufsbezogener Unterricht mit einer Gesamt-Unterrichtszeit von 400 Ustd. bei 40 Unterrichtswochen  
anstelle von
- 8 Wochenstunden gemäß Rahmenlehrplan der KMK

Die Inhalte müssen aus den beiden Berufsschwerpunkten (Küche/Service) in vergleichbarem Umfang verlagert werden, so dass eine gleichmäßige Stundenentlastung in der Fachstufe I sowohl für den Bereich Küche als auch für die Serviceberufe gewährleistet ist. Zur Verdeutlichung finden Sie auf den Seiten 15 und 16 entsprechende grafische Darstellungen.

Zusätzlich zu der fachpraktischen Grundbildung in der Berufsschule kann ein Betriebspraktikum durchgeführt werden:

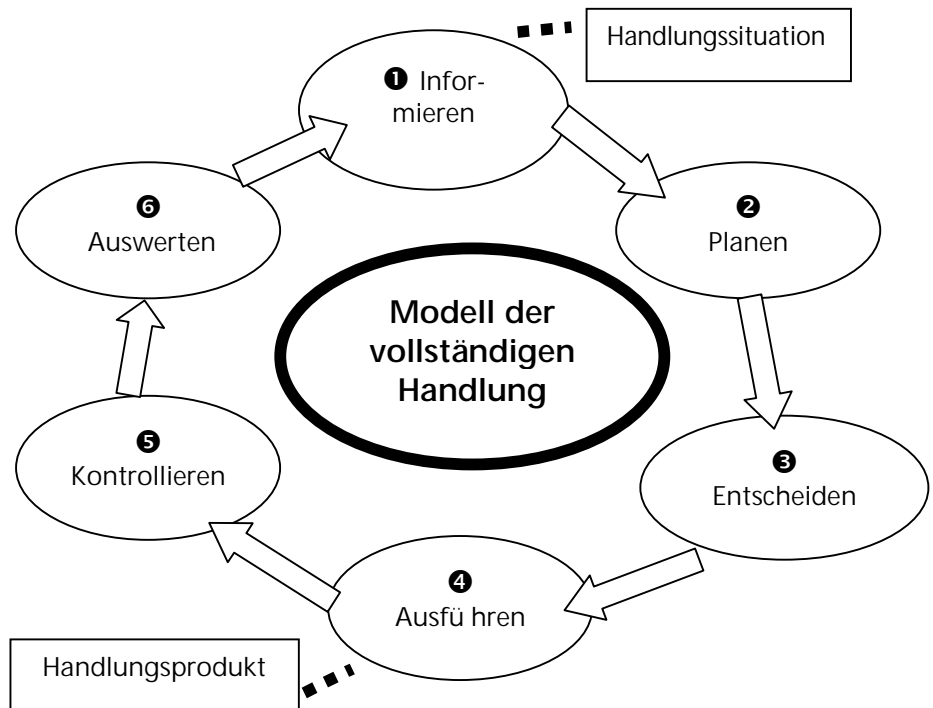
- Neben der bewussten Entscheidung für einen Ausbildungsberuf kann das Betriebspraktikum die Möglichkeit der frühzeitigen Kontaktaufnahme und Entscheidung für einen geeigneten künftigen Ausbildungsbetrieb bieten.
- Mit dem Betriebspraktikum kann den Ausbildungsbetrieben vor Abschluss der Ausbildungsverträge der theoretische und praktische Ausbildungsstand der Berufsfachschülerinnen und -schüler verdeutlicht werden.

### 3 Struktur der Rahmenrichtlinien und der Lernfelder

Die vorliegenden Rahmenrichtlinien der einjährigen Berufsfachschule - Gastronomie - gelten für die Unterrichtsfächer

Fachtheorie	Fachpraxis
jeweils mit den Lernfeldern	
a) Arbeiten in der Küche	a) Arbeiten in der Küche
b) Arbeiten im Service	b) Arbeiten im Service
c) Arbeiten im Magazin	c) Arbeiten im Magazin

Die Lernfelder werden durch Lernsituationen konkretisiert und sind nach dem Prinzip der vollständigen Handlung aufgebaut.



Daraus ergeben sich zwei für die Struktur bedeutsame Konsequenzen:

- die Gliederung orientiert sich an komplexen, berufsbezogenen Aufgabenstellungen und
- die Lerninhalte des fachtheoretischen und des fachpraktischen Unterrichts werden zusammen dargestellt.

**Als Orientierungshilfe sind die Inhalte der Fachpraxis kursiv gedruckt.**

Darüber hinaus folgt die Struktur den im Rahmenlehrplan vorgegebenen Lernfeldern, um eine bessere Übersichtlichkeit zu gewährleisten.

Die Lernfelder sind wie folgt aufgebaut:

- |  |  |
|--|--|
| <b>Ziele</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• werden unterteilt nach:<ul style="list-style-type: none"><li>- Fach-</li><li>- Methoden- und</li><li>- Sozialkompetenz</li></ul></li><li>• die Übergänge sind z. T. fließend</li><li>• <u>sind verbindlich</u></li></ul>   |
| <b>Lernsituationen</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• konkretisieren das Lernfeld</li><li>• sind zeitlich begrenzte, strukturierte, von Lehrerinnen und Lehrern sowie Schülerinnen und Schülern bewusst gestaltete und mit Sinn und Bedeutung belegte Interaktionseinheiten</li><li>• benennen jeweils einen oder mehrere <b>Schwerpunkte</b>, die in der unterrichtlichen Gestaltung eine besondere Berücksichtigung finden und das exemplarische Prinzip unterstreichen</li><li>• benennen jeweils eine konkrete mögliche Aufgabenstellung</li></ul> |
| <b>Inhalte</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• sind den Elementen des Modells der vollständigen Handlung zugeordnet</li><li>• <u>sind verbindlich</u></li></ul>   |
| <b>Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• sind veröffentlichungsfähige, materielle und geistige Ergebnisse der Unterrichtsarbeit</li><li>• gelten als <u>unverbindliche</u> Anregungen, um den handlungsorientierten Ansatz zu unterstützen</li><li>• weitere Hinweise zu aktuellen Medien und Unterrichtsmaterialien finden Sie im Internet über den Bildungsserver NIBIS unter der URL <a href="http://www.nibis.ni.schule.de/haus/dez3">http://www.nibis.ni.schule.de/haus/dez3</a></li></ul>   |
| <b>Fächerübergreifende Hinweise</b>                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• unterstreichen den fächerübergreifenden Ansatz</li><li>• heben die Bedeutung dieser Unterrichtsfächer für diesen Beruf hervor</li><li>• dienen als Arbeitshilfe</li><li>• decken nicht die gesamten Vorgaben der Rahmenrichtlinien Deutsch/Kommunikation und/oder Politik ab</li></ul>   |
| <b>Unterrichtsprinzipien</b>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Unfallverhütung</li><li>• Umweltschutz</li><li>• Gastorientierung</li><li>• Fremdsprache</li><li>• Hygiene</li><li>• Einsatz von Convenienceprodukten</li><li>• Neue Technologien</li></ul>  |

Je nach schulischen Rahmenbedingungen kann zu Beginn des Schuljahres das

Lernfeld 0 Organisatorische Rahmenbedingungen und fächerübergreifendes Lernen
--

vorgeschaltet werden.

Diese (z. B. 14-tägige) Phase dient der grundlegenden Einführung in die Klassen- und Lernorganisation; eine Zeit, die als Vorbereitungszeit für die vielfältigen schulischen/beruflichen Anforderungen bewusst genutzt werden kann.

Diese Phase sollte nach Möglichkeit nicht der Leistungsbewertung unterliegen!

Das in den Rahmenrichtlinien vorgestellte

Projekt - Frühstücksbüfett -
---------------------------------

verdeutlicht die Möglichkeit des lernfeldübergreifenden Unterrichtens nach dem Prinzip der vollständigen Handlung.

Neben dem Erwerb weniger neuer Ziele zur Förderung der Fachkompetenz stehen hier die Anwendung und Vertiefung bereits erworbener Methoden- und Sozialkompetenz im Vordergrund. Gerade in diesem Zusammenhang soll die Möglichkeit für die Auszubildenden bestehen, sich gemäß ihrer beruflichen Neigungen und Wünsche der entsprechenden Arbeitsgruppe Küche/Service/Magazin zuzuordnen.

**Die vorliegende Struktur der Rahmenrichtlinien wird als Vorschlag für eine unterrichtliche Vorgehensweise verstanden und bietet eine Orientierungshilfe im Umgang mit dem Lernfeldkonzept und dem handlungsorientierten Unterricht. Aus diesem Grunde wurden viele mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise vorgeschlagen.**

Es sind natürlich auch weitere inhaltliche Verknüpfungspunkte denkbar – innerhalb eines einzelnen Lernfeldes und auch zwischen verschiedenen Lernfeldern – z. B. bei der Durchführung von Projekten.

Die Konzeption verzichtet bewusst auf enge didaktische und methodische Vorgaben sowie auf eine Konkretisierung der vom Rahmenlehrplan vorgelegten Zeitrichtwerte. Formuliert werden vielmehr Anregungen und Empfehlungen. Damit werden, unter Berücksichtigung der Zielvorgabe "Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz", die unterschiedlichen Rahmenbedingungen an den Schulstandorten berücksichtigt und ein Handlungsspielraum für die jeweiligen Fachgruppen und einzelnen Kolleginnen und Kollegen eröffnet, der kreative und individuelle Wege der Unterrichtsgestaltung und eine eigene Profilbildung erlaubt.

## 4 Lernkontrollen und Leistungsbewertung

Lernkontrollen machen für Lehrkräfte, Schülerinnen, Schüler, Eltern, Ausbilderinnen und Ausbilder Lernfortschritte und Lerndefizite erkennbar und liefern wichtige Hinweise für die weitere Planung und Durchführung des Unterrichts.

Lernkontrollen dienen darüber hinaus der Bewertung der Leistungen. Für die Leistungsbewertung gilt in besonderem Maße der Anspruch an möglichst weitgehende Objektivität des Urteils und Vergleichbarkeit der Maßstäbe.

Der neue Rahmenlehrplan und die Novellierung der Ausbildungsordnung für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe stellt eine neue Herausforderung in Bezug auf die Leistungsbewertung dar. Handlungsorientierte Elemente sollen in schulischen Lern- und Leistungskontrollen sowie der Abschlussprüfung mit einfließen.

Als Kriterien der Leistungsbewertung kommen grundsätzlich in Betracht:

- Die Komplexität und Problematik der Lernsituation
- Die Erfassung aller Kompetenzbereiche (Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz)
- Das Handlungsziel der Aufgabe ergibt sich aus einer beruflichen Handlungssituation, wobei verschiedene Wege möglich sind
- Die Aufgabe lässt eine vollständige Handlung zu, in der die Prozesse Planung, Durchführung und Kontrolle durchlaufen werden
- Die Aufgabe ist berufsbezogen, fächerintegrativ (Technologie, Demonstrationsunterricht, Betriebslehre, Mathematik) und/oder fächerübergreifend (Deutsch/Kommunikation, Politik)
- Ziel der Handlung ist die Erstellung eines exemplarischen Handlungsproduktes

### 4.1 Arten der Leistungsbewertung

Leistungsbewertung muss ergebnis- und prozessorientiert erfolgen. Neben punktuellen Lernkontrollen sind Lernkontrollen in Form von längerfristigen systematischen Beobachtungen Grundlage vor allem für die Bewertung von Sozial- und Methodenkompetenz.

Dabei werden mündliche, schriftliche und weitere Lernkontrollen herangezogen.

Zu den schriftlichen Lernkontrollen zählen u. a.:

- Klassenarbeiten
- Tests
- Erstellung von Arbeitsablaufplänen
- Handlungsprodukte/Arbeitsergebnisse
- Protokolle von Teamsitzungen
- Thesenpapiere, Fragebögen, Kriterienkataloge
- Referate

Zu den mündlichen Lernkontrollen zählen u. a.:

- Mitarbeit im Team
- Beteiligung an Diskussionen
- Beurteilung von Handlungsprodukten anhand von Kriterien
- Präsentation von Handlungsprodukten
- Vorträge/Referate

Zu den weiteren Leistungen zählen u. a.:

- Einstellung zur Arbeit
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit
- Erstellung von fachspezifischen Handlungsprodukten
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitstechnik
- sorgfältige, wirtschaftliche Arbeitsweise
- Erstellung des mise en place
- Umsetzung von Hygieneregeln, Umweltschutz
- gastorientiertes Handeln, Umgang mit Gästen
- Beratungs- und Verkaufsgespräche
- Planung, Durchführung und Auswertung von Versuchen

Schülerinnen und Schüler sollen an der Leistungsbewertung beteiligt werden, um die Urteils- und Kritikfähigkeit gegenüber ihren eigenen Leistungen zu fördern.

## **4.2 Portfolio**

Neben dem Berufsfachschulzeugnis der Berufsschule kann den Schülerinnen und Schülern eine Anlage zum Zeugnis (Portfolio) beigelegt werden. Dies sollte die Bildungsziele, das vermittelte Berufsprofil, besondere Schwerpunktbildungen, die vermittelten Kompetenzen, besondere Förderkonzepte, andere wesentliche Qualifikationen enthalten.

Das Portfolio kann auch mehrsprachig verfasst werden. Durch das Portfolio haben Schülerinnen und Schüler, die ihre Ausbildung nicht fortsetzen, eine zusätzliche Beschreibung ihrer Fähigkeiten und so ggf. eine zusätzliche Einstellungschance.

Ein Beispiel für die Gestaltung findet sich dazu auf Seite 9 unter dem Stichwort „Gastronomie-Zertifikat“.

## Berufsbildende Schulen



# Gastronomie-Zertifikat

wir bescheinigen, dass  
**Frau Gerda Mustermann**  
geboren am 28. Februar 0000 in Musterhausen  
vom 28. August 0000 bis zum 22. Juli 0000  
die Berufsfachschule - Gastronomie - besucht und  
**mit Erfolg**  
teilgenommen hat.

Die Ausbildung umfasst insgesamt:

720 Unterrichtsstunden Fachpraxis  
400 Unterrichtsstunden Fachtheorie

Das Zertifikat gilt im Zusammenhang mit dem Berufsschulzeugnis.

Besondere Leistungen, z. B.

Teilnahme an einem Betriebspraktikum im Zeitraum von: 16. Februar - 01. März 2002 im Hotel Zertifikatus

Teilnahme an einem 7-tägigen Schüleraustausch in Frankreich mit Besuch einer französischen Hotelfachschule

Erfolgreiche Teilnahme an einem Internetkurs

## 5 Lernfelder

### 5.1 Lernfeldstruktur

<b>Lernfeld 0</b> Organisatorische Rahmenbedingungen und fächerübergreifendes Lernen (Vorschlag: 10 Std. Fachtheorie, 18 Std. Fachpraxis)		
<b>Lernfeld</b> Arbeiten in der Küche Zeitrichtwert: 140 Std. + 60 Std. Fachtheorie (aus Fachstufe I)	<b>Lernfeld</b> Arbeiten im Service Zeitrichtwert: 120 Std. + 20 Std. Fachtheorie (aus Fachstufe I)	<b>Lernfeld</b> Arbeiten im Magazin Zeitrichtwert: 60 Std. Fachtheorie
Zeitrichtwert: 720 Std. Fachpraxis		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche</li> <li>• Herstellung einfacher Speisen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorspeisen</li> <li>- Sättigungsbeilagen</li> <li>- Hauptgerichte</li> <li>- Süß speisen</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service</li> <li>• Servieren einfacher Speisen und Getränke                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitungsarbeiten</li> <li>- Gästebetreuung</li> <li>- Arbeiten am Getränkebüfett</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft</li> </ul>
<b>Projekt</b> - Frühstücksbüfett - (Vorschlag: 20 Std. Fachtheorie, 36 Std. Fachpraxis)		

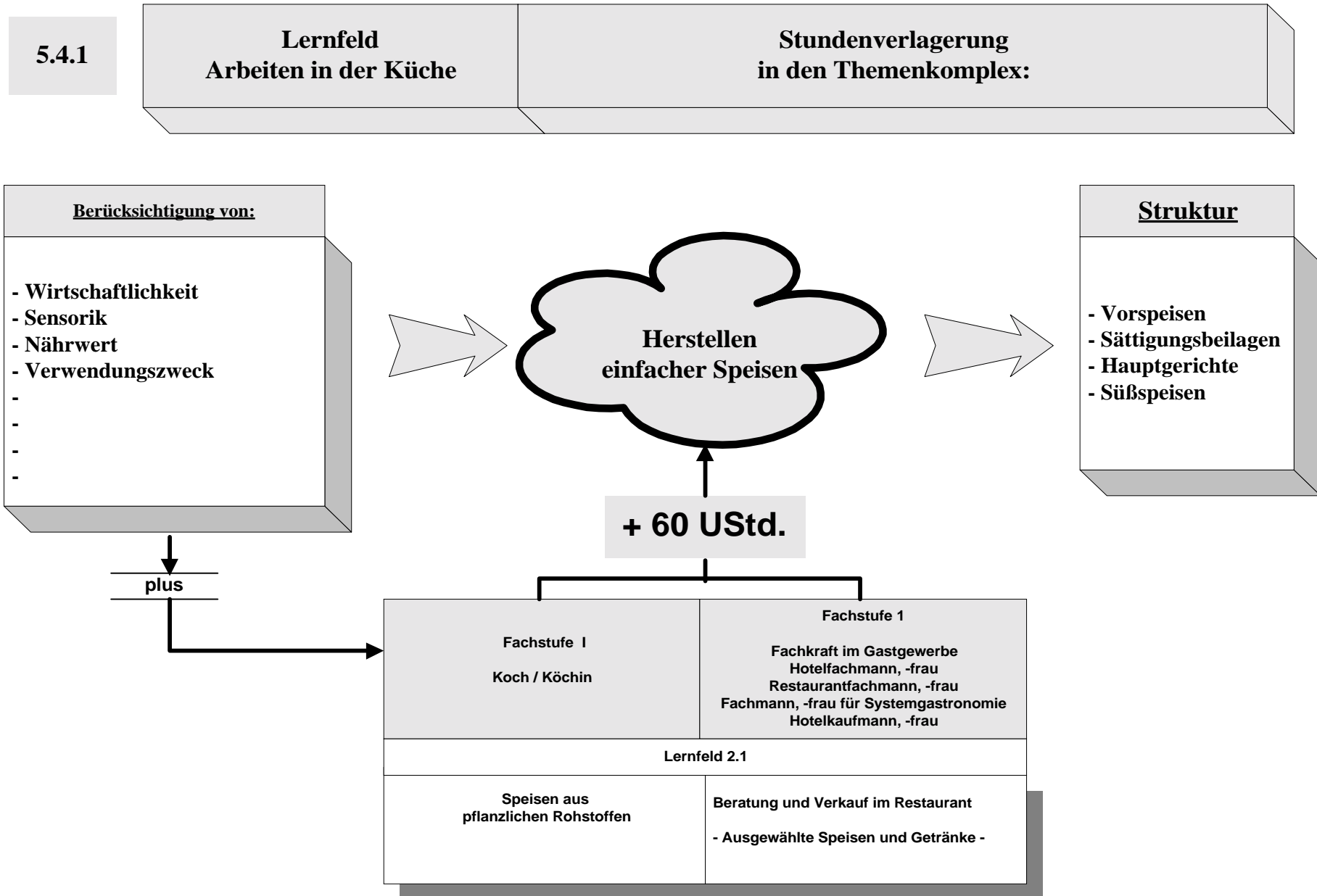
## 5.2 Übersicht: Vom Lernfeld zur Lernsituation

Lernfeldstruktur	Mögliche Schwerpunkte	Mögliche Lernsituationen
<b>Lernfeld Arbeiten in der Küche</b>		
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters</li> </ul>
<b>Herstellung einfacher Speisen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vorspeisen</li> <li>Sättigungsbeilagen</li> <li>Hauptgerichte</li> <li>Süßspeisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüse, Fette, Sensorik</li> <li>Kartoffeln, Kohlenhydrate, Wirtschaftlichkeit</li> <li>Eier, Eiweiß, Hygiene</li> <li>Obst, Wirkstoffe, Convenience food</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planen, Herstellen und Bewerten eines Vorspeisenbüfets für eine Extraveranstaltung</li> <li>Auswahl von Sättigungsbeilagen für die Wochenkarte eines Kinderheims nach einem vorgegebenen Budget</li> <li>Hygienerisiken bei Herstellung unterschiedlicher Eiergerichte</li> <li>Planen, Herstellen und Bewerten eines Süßspeisenbüfets für eine Extraveranstaltung</li> </ul>
<b>Lernfeld Arbeiten im Service</b>		
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebsabläufe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters</li> </ul>
<b>Servieren einfacher Speisen und Getränke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vorbereitungsarbeiten</li> <li>Gästabbetreuung</li> <li>Arbeiten am Getränkebüfett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisation</li> <li>Gastgeberfunktion</li> <li>Sensorik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meeting der Servicebrigade zur Organisation einer Geburtstagsfeier</li> <li>Der Restaurantgast zur Mittagszeit</li> <li>Getränkezubereitungen für das Kaffeegeschäft</li> </ul>
<b>Lernfeld Arbeiten im Magazin</b>		
Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wirtschaftlichkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warenwirtschaftliche Organisation eines Extraessens</li> </ul>
<b>Projekt</b>		
Frühstücksbüfett	Getreideerzeugnisse, Gesunde Ernährung	

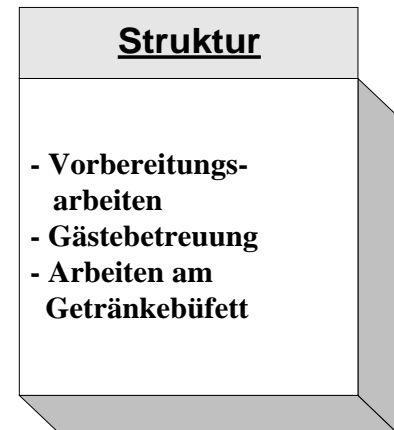
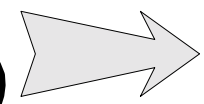
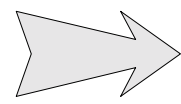
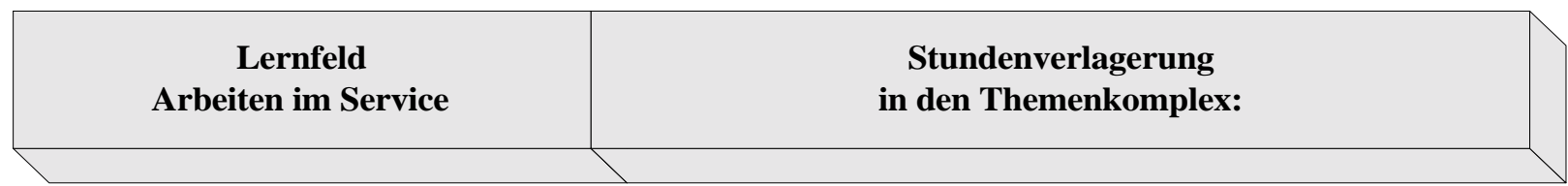
### 5.3 Übersicht: Integration von mathematischen und betriebswirtschaftlichen Inhalten

Lernfeldstruktur	Integration mathematischer Inhalte	Integration betriebswirtschaftlicher Inhalte
<b>Lernfeld Arbeiten in der Küche</b>		
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche		
<b>Herstellung einfacher Speisen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Vorspeisen</li> <li>◆ Sättigungsbeilagen</li> <li>◆ Hauptgerichte</li> </ul> Süßspeisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechnen mit Maß en und Gewichten</li> <li>• Mengenermittlung</li> <li>• Energiekostenberechnung</li> <li>• Mengenermittlung / Brutto – Netto – Tara</li> <li>• Mengenermittlung</li> </ul>	
<b>Lernfeld Arbeiten im Service</b>		
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service		
<b>Servieren einfacher Speisen und Getränke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Vorbereitungsarbeiten</li> <li>◆ Gästebetreuung</li> <li>◆ Arbeiten am Getränkebüfett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Währungsrechnen</li> <li>• Mischungsrechnen</li> <li>• Volumenberechnung</li> <li>• Schankverlustberechnung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preisauszeichnungs-VO</li> <li>• Zielgruppen</li> <li>• Bewirtungsvertrag</li> <li>• Zahlungsmittel</li> <li>• Zechprellerei</li> </ul>
<b>Lernfeld Arbeiten im Magazin</b>		
Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerverlustberechnung</li> <li>• Preisberechnungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brutto-, Nettopreise</li> <li>- Rabatt, Skonto</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besitz und Eigentum</li> <li>• Rechts- und Geschäftsfähigkeit</li> <li>• Kaufvertrag</li> <li>• Störungen des Kaufvertrages</li> <li>• Mahnverfahren</li> <li>• Verjährung</li> </ul>
<b>Projekt</b>		
Frühstücksbüfett	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berechnungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nährstoffbedarf und -gehalt</li> <li>- Nährwert</li> </ul> </li> <li>• Mengen- und Materialkostenberechnung</li> </ul>	

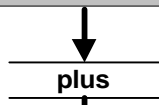
## 5.4 Übersicht: Stundenverlagerungen



5.4.2



**+ 20 UStd.**



Fachstufe 1  Koch / Köchin	Fachstufe 1  Fachkraft im Gastgewerbe Hotelfachmann, -frau Restaurantfachmann, -frau Fachmann, -frau für Systemgastronomie Hotelkaufmann, -frau
Lernfeld 2.1 - 2. 5	Lernfeld 2.1
Gästeberatung	Beratung und Verkauf im Restaurant - Verkaufsgespräche und Techniken - Reservierungen - Reklamationen

## 5.5

### Lernfeld 0 Organisatorische Rahmenbedingungen und fächerübergreifendes Lernen

**Organisationsrahmen**  
kennenlernen, festlegen und reflektieren,  
z. B.

- Schulordnung
- Erlasse
- Arbeit der Schülervertretung
- Gesundheitszeugnis
- Verhalten in den Fachpraxisräumen

**Informationen beschaffen,**  
z. B.

- Internet
- Bücherei
- Expertenbefragung
- Schulbüro

**Bewertungskriterien festlegen und gewichten**  
für

- Einzelarbeit / Gruppenarbeit
- Leistungsbeurteilung im theoretischen  
und praktischen Unterricht

Erstellen eines  
Schüler-Leitfadens, z. B. über

- Verhaltensregeln
- Bewertungskriterien
- Lerninhalte

Erstellen eines Termin-  
kalenders der Klasse, z. B.

- Messebesuche
- Betriebsbesichtigungen
- Projekte

Erkundungen,  
z. B. von

- der Schule
- den Ausbildungsbetrieben  
(Videoaufzeichnungen)

Schreiben eines Presseartikels,  
z. B. über

- die Schulform / den  
Ausbildungsberuf
- den Übergang Schule /  
Berufsschule

Schüleraustausch mit  
vergleichbaren  
Schulformen  
anderer EU-Länder

Ideen:

Klassenfahrt  
zum  
Kennenlernen

Wahl der  
Schülervertretung

## 5.6 Lernfeld Arbeiten in der Küche

### 5.6.1 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Schwerpunkt: Hygiene

Lernsituation: Die Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters

#### Ziele:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachkompetenz</b></li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben als Dienstleister bewusst machen</li> <li>• Vorschriften zur Arbeitskleidung berücksichtigen</li> <li>• Arbeitsplatz nach ergonomischen Gesichtspunkten gestalten</li> <li>• Küchenabteilungen und Organisationsformen unterscheiden</li> <li>• Hygienemaßnahmen im Umgang mit Lebensmitteln anwenden</li> <li>• handwerkliche Fähigkeiten im Umgang mit Küchenwerkzeugen und Geräten entwickeln</li> <li>• Unfallvorschriften kennen und anwenden</li> <li>• die Bedeutung des Umweltschutzes verstehen und umweltbewusst handeln</li> <li>• Fachsprache anwenden</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Methodenkompetenz</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über die Arbeitszusammenhänge erlangen und teamorientiert arbeiten</li> <li>• Arbeitsabläufe nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten planen</li> <li>• einfache Formulierungen in der Fremdsprache verstehen und anwenden</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sozialkompetenz</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich in die Küchenbrigade integrieren</li> <li>• Leistungsbereitschaft entwickeln</li> <li>• Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste entwickeln</li> <li>• gepflegtes persönliches Erscheinungsbild beachten</li> <li>• umweltgerecht und eigenverantwortlich mit Energie, Wasser und Rohstoffen umgehen</li> </ul>  |

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bewerberauswahl</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsbild</li> <li>- Fort- und Weiterbildung</li> <li>- Persönliches Erscheinungsbild</li> <li>- Einstellung und Motivation als Gastgeber</li> <li>- Auftreten und Umgangsformen</li> </ul> </li>   <li>• <b>Unterweisung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebliche Organisationsformen z. B. Produktions-/Fertigungsküche, Cook and Chill, Sous - vide</li> <li>- Aufgabenbereiche der Betriebsabteilungen und Zusammenarbeit der Personalgruppen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Küche/Küchenbrigade</li> <li>- Restaurant</li> <li>- Magazin</li> </ul> </li>   <li>- Unfallverhütung in der Küche                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesundheitsschutz und <i>Ergonomie</i></li> <li>- Berufsgenossenschaft</li> <li>- <i>Arbeitsschutzvorrichtungen (Maschinen und Geräte)</i></li> <li>- Sicherheitszeichen</li> </ul> </li>   <li>- Erste-Hilfe-Maßnahmen</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkundung von Betrieben, Messen, Arbeitsamt "Was erwartet der Arbeitgeber von mir als Mitarbeiterin und Mitarbeiter?"</li> <li>• Umfrage zum Thema: "Was erwarten Gäste von mir als Koch/Köchin?"</li>   <li>• Erstellen eines Organigramms einer Hotelküche, der Lehrküche ...</li> <li>• Informationsrecherche zur Unfallverhütung/ Berufsgenossenschaft und Präsentation der Ergebnisse</li> <li>• Erstellen eines Leitfadens z. B. für einen neuen Mitarbeiter mit Tipps zum Unfallschutz (ggf. auch in einer Fremdsprache)</li> <li>• Anfertigen einer Wandzeitung z. B. über "Unfallgefahren in der Küche"</li>   <li>• Erste-Hilfe-Kurs (ggf. mit Anrechnung für eine Führerscheinprüfung bei einem entsprechendem Träger)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfertigen von Beschreibungen (z. B. vom Arbeitsplatz, ...) und Gebrauchsanweisungen (z. B. für Geräte ...)</li> <li>• Bewerbungsschreiben</li> <li>• Unfallbericht/-anzeige</li> <li>• Umgang mit normierenden Texten (z. B. Küchenordnung)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Politik</b></p> <p>Arbeitswelt Schwerpunkt: - "Schulische Ausbildung - Betriebliche Ausbildung" (Ausbildungsverträge, -ordnung, Berufsverbände)</p>

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mitarbeit in der Küchenbrigade</b></li> <li>- <i>Arbeitsräume</i></li> <li>- <i>Einrichtung eines Arbeitsplatzes unter ergonomischen Gesichtspunkten</i></li> <li>- <i>Arbeitswerkzeug</i></li> <li>- <i>Arbeitsgeräte (bedienen, reinigen, pflegen)</i></li>   <li>- <i>Hygienemaßnahmen</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Notwendigkeit der Lebensmittelhygiene und deren Umsetzung</i></li> <li>- <i>Vorkommen und Arten der Mikroorganismen</i></li> <li>- <i>Lebensbedingungen ausgewählter Mikroorganismen</i></li> </ul> </li>   <li>- <i>Personalhygiene</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Berufskleidung und deren Pflege</i></li> <li>- <i>Arbeitsregeln der Personalhygiene</i></li> <li>- <i>Gesundheitszeugnis</i></li> </ul> </li>   <li>- <i>Lebensmittelüberwachung</i></li>   <li>- <i>Betriebshygiene</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Schädlingsbekämpfung</i></li> <li>- <i>Reinigung/Desinfektion</i></li> <li>- <i>Arbeitsregeln der Betriebshygiene</i></li> <li>- <i>Grundlage der Hygiene-VO (HACCP)</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Schülerversuche zur Hygiene "Abklatsch", z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>mit verschiedenen Methoden</i></li> <li>- <i>von unterschiedlichen Gegenständen</i></li> </ul> </li>   <li>• <i>Erstellen von Reinigungsplänen für Teilbereiche der Lehrküche</i></li>   <li>• <i>Erkunden von Betrieben mit speziellen Hygieneanforderungen</i></li> </ul>	

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<p>- <i>Umweltschutz in der Küche</i></p> <p>- <i>Wasser (Verbrauch, Wasserhärte)</i></p> <p>- <i>Wassereinsparung</i></p> <p>- <i>Energieeinsparung</i></p> <p>- <i>Problemabfall: Fritierfett, Fett-, Stärkeabscheider</i></p> <p>- <i>Reinigungsmittel/Arten der Wirkung</i></p> <p>- <i>Recycling/Mülltrennung/Abfallvermeidung</i></p> <p>- <i>Reste und Abgänge verwerten</i></p> <p>- <i>Fach-, Fremdsprache</i></p> <p><b>• Beurteilung</b></p> <p>Kritische Analyse zwischen allgemeinem Anforderungsprofil einer Fachkraft und persönlicher Einstellung/Kompetenz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation, z. B. Beurteilungskriterien einer Fachkraft</li> <li>• Zukunftswerkstatt, z. B. zum Thema "Arbeiten in der Gastronomie"</li> </ul>	

### 5.6.2 Herstellung einfacher Speisen: Vorspeisen

Schwerpunkte: Gemüse,  
Fette,  
Sensorik

Lernsituation: Planen, Herstellen und Bewerten eines Vorspeisenbüfets für eine Extraveranstaltung

#### Ziele:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Wirtschaftlichkeit auswählen und bewerten</li> <li>• durch geeignete Vor- und Zubereitungsverfahren die Werterhaltung der Speisen sichern</li> <li>• einfache Vorspeisen herstellen, präsentieren und anhand sensorischer, ernährungsphysiologischer, ökologischer und ökonomischer Kriterien bewerten</li> <li>• ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung des Nährstoffs Fett kennen und bei der Speisenproduktion berücksichtigen</li> <li>• sensorische Fähigkeiten entwickeln</li> <li>• Grundrechenarten anwenden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Methodenkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsquellen auffinden und nutzen</li> <li>• Rezepturen beschaffen, analysieren, modifizieren, berechnen und sammeln</li> <li>• Arbeitsabläufe planen, durchführen, dokumentieren und bewerten</li> <li>• Arbeitsergebnisse präsentieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sozialkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• umweltgerecht und eigenverantwortlich mit Energie, Wasser und Rohstoffen umgehen</li> <li>• Selbstvertrauen, Eigeninitiative und Kreativität bei der Zubereitung der Speisen entwickeln</li> <li>• Konflikte innerhalb der Brigade aushalten und diese rational und partnerschaftlich lösen</li> </ul>

Herstellung einfacher Speisen: Vorspeisen		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Rezeptauswahl zur Herstellung von z. B.: Salaten, Cocktails, Fingerfood ...</i></li> <li>- Rohstoffauswahl                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Warenangebot von Gemüse (frisch , regional, saisonal, Convenience)</i></li> <li>- Lebensmittelqualität von Gemüse (Güteklassen, Arten, Lagerung, Gentechnik)</li> <li>- <i>Sensorische Kriterien</i></li> <li>- <i>Wirtschaftlichkeit</i></li> </ul> </li> <li>- Ernährungsphysiologische Gesichtspunkte des Geschmacksträgers „Fett“ (Einteilung, Aggregatzustände, Nährwert)</li> </ul> </li> <li>• <b>Vor- und Zubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Arbeitsplanung</i></li> <li>- Rechnen mit Maß en und Gewichten</li> <li>- <i>mise en place</i></li> </ul> </li> <li>- Grundschulung der Sensorik:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- sensorische Übungen, z. B. Grundgeschmacksprüfung, Schwellenwertprüfung, haptische und gustatorische Reize</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung, z. B.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbüfett</li> <li>- Vorspeisenbüfett</li> </ul> </li> <li>• Umfrage zum Einkaufsverhalten von Gastronomen auf einem Wochenmarkt</li> <li>• Dokumentation, z. B.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergleich von klassischen und modernen Rezepten</li> <li>- Vergleich der Zutaten: – früher und heute</li> </ul> </li> <li>• Plakate/Wandzeitungen z. B. Gemüsekalender Verwendungsvielfalt von Gemüsen</li> <li>• Sensorischer Vergleich von verschieden gegarten Gemüsen</li> </ul>	<p><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniken der Informationsbeschaffung (z. B. Fachbücher, -zeitschriften ...)</li> <li>• Üben von Arbeitsmethoden (z. B. Präsentationstechniken, Umfrage, Interview ...)</li> <li>• Methoden der Textfassung</li> </ul> <p><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt „Beruf und Umwelt“</li> </ul>

Herstellung einfacher Speisen: Vorspeisen		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verarbeitung</li> <li>- Veränderung im Lebensmittel aufgrund der technologischen Eigenschaften von Fett (Konsistenz, Löslichkeit, Rauchpunkt, Emulgierbarkeit)</li>   <li>- <i>Herstellung unter Anwendung verschiedener Garmethoden (Schwerpunkte: dünsten, glasieren, frittieren) unter Berücksichtigung von: Schneidetechnik - Sensorik - Hygiene - Umweltschutz - Unfallschutz - Teamarbeit - Wirtschaftlichkeit - Anrichtetechniken</i></li>   <li>• <b>Bewertung/Empfehlung</b></li>   <li>- Sensorische Analyse von Aussehen und Geschmack verschiedener Gemüsesorten / Vorspeisen unter Berücksichtigung unterschiedlicher Garmethoden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkostung unterschiedlich gegarter Vorspeisen und Vergleich von Aussehen und Geschmack</li> </ul>	

**5.6.3 Herstellung einfacher Speisen: Sättigungsbeilagen**

Schwerpunkte: Kartoffeln,  
Kohlenhydrate,  
Wirtschaftlichkeit

Lernsituation: Auswahl von Sättigungsbeilagen für die Wochenkarte eines Kinderheimes nach einem vorgegebenen Budget

**Ziele:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Wirtschaftlichkeit auswählen und bewerten</li> <li>• durch geeignete Vor- und Zubereitungsverfahren die Werterhaltung der Speisen sichern</li> <li>• lebensmittelrechtliche Grundlagen berücksichtigen</li> <li>• einfache Sättigungsbeilagen und Suppen herstellen, präsentieren und anhand sensorischer, ernährungsphysiologischer, ökologischer und ökonomischer Kriterien bewerten</li> <li>• ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung der Kohlenhydrate kennen und bei der Speisenproduktion berücksichtigen</li> <li>• sensorische Fähigkeiten entwickeln</li> <li>• Wirtschaftlichkeitsberechnungen durchführen (Wareneinsatz, Arbeitsaufwand ...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Methodenkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsquellen auffinden und nutzen</li> <li>• Experimente durchführen, beobachten, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten</li> <li>• Rezepturen beschaffen, analysieren, modifizieren, berechnen und sammeln</li> <li>• Arbeitsabläufe planen, durchführen, dokumentieren und bewerten</li> <li>• Arbeitsergebnisse präsentieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sozialkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• übertragene Aufgaben selbstständig und gewissenhaft ausführen</li> <li>• Bereitschaft entwickeln, kostenbewusst mit Rohstoffen, Werkzeugen und Geräten umzugehen unter Arbeitsbelastung und Stress kooperatives Verhalten zeigen</li> </ul>

## Herstellung einfacher Speisen: Sättigungsbeilagen

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodischen Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planung</b></li>   <li>- <i>Rezeptauswahl zur Herstellung von Kartoffelzubereitungen, Reisgerichten und Teigwaren</i></li>   <li>- Rohstoffauswahl               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Angebot von Kartoffeln und Kartoffelprodukten (frisch, regional, saisonal, Convenience food)</i></li> <li>- <i>Qualität von Kartoffeln (Sorten, Handelsklassen, Lagerung)</i></li> <li>- <i>Sensorische Kriterien</i></li> <li>- <i>Wirtschaftlichkeit (Personalkosten, Energiekostenberechnung, Energieeinsparung, Putzverluste)</i></li> </ul> </li>   <li>- <i>Ernährungsphysiologische Gesichtspunkte des Hauptnährstoffs „Kohlenhydrate“ (Arten und Bildung der Kohlenhydrate)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestaltung eines Messestandes/Infostandes in der Schule, z. B. „Rund um die Kartoffel“</li>   <li>• Schülerversuche, z. B. zu Kocheigenschaften der Kartoffel</li>   <li>• Sensorischer Vergleich, z. B. von Convenienceprodukten und handwerklich hergestelltem Püree</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung von Arbeitsabläufen (z. B. Arbeiten nach Rezepten ...)</li> <li>• Anfertigen von Fachberichten (z. B. Ausbildungsnachweis ...)</li> <li>• Funktion einer Fachsprache</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt "Beruf und Umwelt"</li> </ul>

## Herstellung einfacher Speisen: Sättigungsbeilagen

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vor- und Zubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Vorbereitung</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Arbeitsplanung</i></li> <li>- Mengenermittlung</li> <li>- <i>mise en place</i></li> </ul> </li> <li>- Verarbeitung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veränderungen im Lebensmittel auf Grund der technologischen Eigenschaften von Kohlenhydraten (Süßkraft, Löslichkeit, Dextrinierung, Karamellisierung, Verkleisterung, Vergärbarkeit, Hygroskopizität)</li> <li>- <i>Herstellung unter Anwendung verschiedener Garmethoden (Schwerpunkt: blanchieren, kochen, braten, dämpfen) unter Berücksichtigung von: Schneidetechnik - Sensorik - Hygiene - Umweltschutz - Unfallschutz - Teamarbeit - Anrichtetechniken</i></li> <li>- <i>Wirtschaftlichkeit</i> (Energieberechnung, Personalkosten, geeignete Garmethoden)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>Bewertung/Empfehlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewertung verschiedener Sättigungsbeilagen hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schülerversuche, z. B. der Bindeeigenschaften von                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehlschwitze</li> <li>- Stärkeaufschlämmung</li> <li>- Mehlbutter</li> <li>- Stärkebutter</li> </ul> </li> </ul>	

### 5.6.4 Herstellung einfacher Speisen: Hauptgerichte

Schwerpunkte: Eier,  
Eiweiß,  
Hygiene

Lernsituation: Hygienrisiken bei der Herstellung unterschiedlicher Eiergerichte

#### Ziele:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Wirtschaftlichkeit auswählen und bewerten</li> <li>• durch geeignete Vor- und Zubereitungsverfahren die Werterhaltung der Speisen sichern</li> <li>• einfache Eierspeisen herstellen, präsentieren und anhand sensorischer, ernährungsphysiologischer, ökologischer und ökonomischer Kriterien bewerten</li> <li>• lebensmittelrechtliche Grundlagen berücksichtigen</li> <li>• Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Salmonelleninfektionen durchführen</li> <li>• ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung der Eiweißstoffe kennen und bei der Speisenproduktion berücksichtigen</li> <li>• Verbrauchsmengen berechnen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Methodenkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsquellen auffinden und nutzen</li> <li>• Rezepturen beschaffen, analysieren, modifizieren, berechnen und sammeln</li> <li>• Arbeitsprozesse arbeitsteilig gestalten</li> <li>• Arbeitsabläufe planen, durchführen, dokumentieren und bewerten</li> <li>• Hygienemaßnahmen dokumentieren</li> <li>• Gestaltungsprinzipien für Präsentationen kennen und berücksichtigen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sozialkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verantwortung für einen Küchenposten übernehmen</li> <li>• Produkte und Speisen kritisch auf ihre Qualität prüfen und eigenverantwortlich an der Verbesserung eines Qualitätsstandards mitwirken</li> <li>• Zubereitungsfehler und Qualitätsmängel gegenüber Vorgesetzten, Kolleginnen, Kollegen und Gästen eingestehen, vertreten und berücksichtigen</li> </ul>

Herstellung einfacher Speisen: Hauptgerichte		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezeptauswahl zur Herstellung von Eierspeisen und einfachen weiteren Rohstoffen</li> <li>- Rohstoffauswahl                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenangebot von Eiern (Frisch-Eier, Convenience-Produkte)</li> <li>- Qualität von Eiern (Frischemerkmale, Güteklassen)</li> <li>- Ei-VO, Hygiene-VO</li> <li>- Wirtschaftlichkeit</li> </ul> </li> <li>- Ernährungsphysiologische Gesichtspunkte des Hauptnährstoffs „Eiweiß“ (Struktur der Eiweißstoffe, biologische Wertigkeit)</li> </ul> </li> <li>• <b>Vor- und Zubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplanung</li> <li>- Mengenermittlung/Brutto, Netto, Tara</li> <li>- <i>mise en place</i></li> </ul> </li> <li>- Verarbeitung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veränderung im Lebensmittel auf Grund der technologischen Eigenschaften der Eiweißstoffe (Löslichkeit, Lockerungs- u. Bindevermögen, Quellfähigkeit, Gerinnung)</li> </ul> </li> <li>- Herstellung unter Anwendung verschiedener Garmethoden (Schwerpunkte: kochen, pochieren, braten, frittieren) unter besonderer Berücksichtigung von: Schneidetechnik – Sensorik – Hygiene – Umweltschutz – Unfallschutz – Teamarbeit – Wirtschaftlichkeit - Anrichtetechniken</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Bewertung/Empfehlung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewertung nach Wirtschaftlichkeit, Rohstoffauswahl und Hygienestatus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen einer Frühstückskarte mit Eier-Gerichten</li> <li>• Sammeln und Auswerten von Informationsmaterial für Plakate und Wandzeitungen (z. B. zum Thema Salmonellengefahr)</li> <li>• Schülerversuche, z. B. zu den Eigenschaften der Eiweißstoffe                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochverhalten der Eier bei unterschiedlichen Temperaturen</li> <li>- Klären von Brühen</li> <li>- Pochieren von Eiern unter verschiedenen Bedingungen</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teamarbeit gestalten (Partner- und Gruppenarbeit)</li> <li>• Arbeitsprozesse planen, durchführen und dokumentieren</li> <li>• Ergebnisse präsentieren: Wandzeitungen, Collagen, Plakate, Folien ...</li> <li>• Konfliktanalyse und Strategien der Konfliktlösung</li> </ul> <p><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt "Beruf und Umwelt"</li> </ul>

**5.6.5 Die Herstellung einfacher Speisen: Süßspeisen**

Schwerpunkte: Obst,  
Wirkstoffe,  
Convenience food

Lernsituation: Planen, Herstellen und Bewerten eines Süßspeisenbüfets für eine Extraveranstaltung

**Ziele:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Wirtschaftlichkeit auswählen und bewerten</li> <li>• durch geeignete Vor- und Zubereitungsverfahren die Werterhaltung der Speisen sichern</li> <li>• enzymatische Veränderungen in Lebensmitteln beschreiben und je nach Prozessziel durch geeignete Maßnahmen verhindern oder nutzen</li> <li>• einfache Süßspeisen herstellen, präsentieren und anhand sensorischer, ernährungsphysiologischer, ökologischer und ökonomischer Kriterien bewerten</li> <li>• die grundlegenden Garverfahren fachgerecht einsetzen und bewerten</li> <li>• lebensmittelrechtliche Grundlagen berücksichtigen</li> <li>• ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung der Wirkstoffe (Vitamine und Mineralstoffe) kennen und bei der Speisenproduktion berücksichtigen</li> <li>• Qualität prüfen, eigene Standards formulieren und bewerten</li> <li>• Convenienceprodukte gezielt einsetzen und deren Qualität insbesondere unter Berücksichtigung qualitativer und ökonomischer Kriterien bewerten</li> <li>• Kosten berechnen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Methodenkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsquellen auffinden und nutzen</li> <li>• Arbeitsabläufe planen, durchführen, dokumentieren und bewerten</li> <li>• Arbeitsprozesse arbeitsteilig gestalten</li> <li>• Arbeitsergebnisse präsentieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sozialkompetenz</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sich freundlich und aufgeschlossen dem Gast zuwenden</li> <li>• Verantwortung für das Wohlbefinden und die Gesundheit der Gäste übernehmen</li> <li>• ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild beachten</li> <li>• Arbeiten gewissenhaft, zuverlässig und zügig ausführen</li> </ul>

**Herstellung einfacher Speisen: Süßspeisen**

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planung</b></li>   <li>- <i>Rezeptauswahl zur Herstellung von Süßspeisen, z. B. aus</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Obst (Kompott, Obstteller)</i></li> <li>- <i>Getreideerzeugnissen (Pfannkuchen, Crêpes)</i></li> <li>- <i>Milchprodukten (Quark/Joghurt mit Früchten ...)</i></li> </ul> </li>   <li>- Rohstoffauswahl           <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Warenangebot von Obst (frisch, Obsterzeugnisse, regional, saisonal, Exoten)</i></li> <li>- <i>Qualität von Obst (EU-Güteklassen, Lagerung)</i></li> <li>- <i>Sensorische Beurteilung</i></li> <li>- <i>Wirtschaftlichkeit</i></li> </ul> </li>   <li>- Ernährungsphysiologische Bedeutung der „Wirkstoffe“ (Arten, Vorkommen und Aufgaben der wichtigsten Vitamine und Mineralstoffe)</li>   <li>- Bedeutung der Enzyme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exkursion z. B. zum Großmarkt</li>   <li>• Broschüren erstellen, z. B. Verbraucherinformation zu Wirkstoffen</li> <li>• Schülerversuche, z. B. zu Vitaminverlusten und enzymatischer Bräunung</li> </ul>	<p><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von Rezepturen und Arbeitsabläufen am Computer (DV)</li> <li>• Erstellen kleiner Angebotskarten</li> <li>• Exkurs: sprachliche Normen (Rechtschreibung)</li> </ul> <p><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt "Beruf und Umwelt"</li> </ul>

**Herstellung einfacher Speisen: Süßspeisen**

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vor- und Zubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorbereitung</li> <li>- Arbeitsplanung</li> <li>- Mengenermittlung</li> <li>- <i>mise en place</i></li> <li>- Verarbeitung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamin- und Mineralstoffveränderungen in Lebensmitteln durch die Zubereitung</li> <li>- enzymatische Bräunung</li> </ul> </li> <li>- Herstellung von Desserts unter Anwendung verschiedener Garmethoden (Schwerpunkte: <i>dünsten, pochieren, frittieren, kochen</i>), unter besonderer Berücksichtigung von: <i>Schneidetechnik – Sensorik – Hygiene – Umweltschutz – Unfallschutz – Teamarbeit – Wirtschaftlichkeit – Anrichtetechniken</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Bewertung/Empfehlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensorische Analyse (Farbe, Konsistenz) von Süßspeisen aus frischen Produkten und Convenience food</li> <li>- Bewertung nach Wirtschaftlichkeit und Gesundheitsaspekten</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wettbewerb, z. B.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- „Wer stellt das beste Dessert her?“ (Gelee, Grütze, Beignets, Sorbet, Kompott, Karamelkrem)</li> <li>... nach entsprechenden Bewertungskriterien</li> </ul> </li> <li>• Schülersokumentation, z. B. über Bewertungskriterien für Süßspeisen</li> </ul>	<p align="center"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten an Texten mit aktuellen Bezügen: z. B.: <i>Dienstleistungswüste Deutschland, Arbeitsbedingungen in der Gastronomie, Erlebnisgastronomie, Reportagen ...</i></li> </ul> <p align="center"><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt <i>„Beruf und Umwelt“</i></li> </ul>

## 5.7 Lernfeld Arbeiten im Service

### 5.7.1 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service

Schwerpunkt: Betriebsabläufe

Lernsituation: Die Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin, eines neuen Mitarbeiters

#### Ziele:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fachkompetenz</b></li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben als Gastgeberin oder Gastgeber bewusst machen</li> <li>• Vorschriften zur Arbeitskleidung berücksichtigen</li> <li>• Organisationsstrukturen eines Gastronomiebetriebes beschreiben</li> <li>• Unfall- und Hygienevorschriften anwenden</li> <li>• die Bedeutung des Umweltschutzes verstehen und umweltbewusst handeln</li> <li>• Fachsprache anwenden</li> <li>• einfache Formulierungen in der Fremdsprache verstehen und anwenden</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Methodenkompetenz</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über die Arbeitszusammenhänge erlangen und teamorientiert arbeiten</li> <li>• Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten</li> <li>• die Vorteile der Teamarbeit erkennen</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sozialkompetenz</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich freundlich und aufgeschlossen dem Gast zuwenden</li> <li>• Verantwortung für das Wohlbefinden und die Gesundheit der Gäste übernehmen</li> <li>• ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild beachten</li> <li>• gewissenhaft, zuverlässig und zügig arbeiten</li> </ul>   |

## Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bewerberauswahl</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsbild</li> <li>- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten</li> <li>- Persönliches Erscheinungsbild</li> <li>- Einstellung und Motivation als Gastgeber</li> </ul> </li> <li>• <b>Unterweisung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebliche Organisationsformen und Führungsstile</li> <li>- <i>Arbeitsaufgaben und Zusammenarbeit der Betriebsabteilungen und der Personalgruppen</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Restaurant</i></li> <li>- <i>Bankettabteilung</i></li> <li>- <i>Magazin</i></li> <li>- <i>Empfang</i></li> <li>- <i>Büro</i></li> <li>- <i>Etage</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>Mitarbeit in der Servicebrigade</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gastorientierte Umgangsformen</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Persönliches Auftreten</i></li> <li>- <i>Höflichkeitsformen</i></li> <li>- <i>Kommunikationsregeln</i></li> </ul> </li> <li>- Personalhygiene                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Berufskleidung und deren Pflege</i></li> <li>- <i>Arbeitsregeln der Personalhygiene</i></li> <li>- <i>Gesundheitsschutz</i></li> </ul> </li> <li>- Fach- und Fremdsprache</li> </ul> </li> <li>• <b>Beurteilung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kritische Analyse zwischen allgemeinem Anforderungsprofil einer Servicefachkraft und persönlicher Einstellung/Kompetenz</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expertenbefragung / Interviews, z. B.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausbilderinnen, Ausbilder, Betriebsinhaberinnen, Betriebsinhaber</li> <li>- Vertreterinnen, Vertreter der Berufsverbände</li> <li>- Auszubildende der Fachstufen</li> <li>- „Was erwartet der Arbeitgeber von mir als Mitarbeiterin, Mitarbeiter?“</li> </ul> </li> <li>• Exkursion zum Arbeitsamt, Schwerpunkt: Fortbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten</li> <li>• Umfrage zum Thema: „Was erwarten Gäste von mir als Restaurantfachkraft?“</li>   <li>• Rollenspiele, z. B. Einüben von                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesprächsregeln</li> <li>- Problemlösungsverhalten</li> </ul> </li> <li>• Szenarien entwickeln, z. B.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter-Motivation</li> <li>- persönliches Auftreten und Wirken</li> <li>- Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter-Konflikte</li> </ul> </li>   <li>• Gestaltung eines Schaukastens, z. B. „Das Anforderungsprofil einer Service-Fachkraft“</li> <li>• Collage, z. B. „Arbeitsplatz Gastronomie“</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Informationsbeschaffung: Erkundung, Interview, Internetrecherche ...</li> <li>• Arbeitsplatzbeschreibungen</li> <li>• Kommunikationstraining (z. B. Diskussionsregeln, Gesprächsregeln ...)</li> <li>• Nonverbale Kommunikation (z. B. Gästebegegnung)</li>   <p style="text-align: center;"><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt: Berufliche Sozialisation und Kommunikation</li> </ul> </ul>

## 5.7.2 Servieren einfacher Speisen und Getränke: Vorbereitungsarbeiten

Schwerpunkt: Organisation

Lernsituation: Meeting der Servicebrigade zur Organisation einer Geburtstagsfeier

### Ziele:

#### • Fachkompetenz

- Bankettanweisungen verstehen und berücksichtigen
- Gastraum herrichten und dem Anlass entsprechend dekorieren
- Einrichtungen, Tisch- und Tafelgeräte fachgerecht nutzen, reinigen und pflegen
- Reinigungsmittel gesundheits- und umweltverträglich einsetzen
- für bestimmte Anlässe sinnvolle Tafelformen auswählen und stellen
- Serviceablaufpläne verstehen
- Tischwäsche pflegen und fachgerecht nutzen
- Tisch- und Blumenschmuck kreativ einsetzen
- Werbemittel und einfache Angebotskarten gestalten
- Arbeitsplatz (Station) nach ökonomischen und ergonomischen Kriterien vorbereiten
- Preisauszeichnungsverordnung erläutern
- Fachsprache verwenden

#### • Methodenkompetenz

- Arbeitsabläufe planen, durchführen, dokumentieren und bewerten
- Dekorationsprinzipien kennen und Kreativität entwickeln
- Entscheidungen im Rahmen der Aufgabenstellungen treffen
- Arbeitsergebnisse präsentieren und bewerten
- Angebotskarten fehlerfrei schreiben

#### • Sozialkompetenz

- Bereitschaft entwickeln, sich für den wirtschaftlichen Erfolg des Betriebes einzusetzen
- sich und andere bei der Arbeit motivieren
- Belastungen durch arbeitsteilige Teamarbeit vermindern
- das eigene Verhalten gegenüber Gästen und Mitarbeitern wahrnehmen und reflektieren

Servieren einfacher Speisen und Getränke: Vorbereitungsarbeiten		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planung</b></li> <li>- Anlass, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Familienfestlichkeit (Bankettservice)</li> <li>- A-la-carte-Geschäft</li> <li>- Kaffee-, Teetafel</li> </ul> </li> <li>- <i>Räume, Einrichtungen und Ausstattungsgegenstände</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Office, Restaurant, Getränkebüfett</li> <li>- Tafelformen</li> <li>- Tischwäsche, Servietten</li> <li>- Tischschmuck</li> <li>- Bestecke</li> <li>- Gläser</li> <li>- Geschirr</li> <li>- Tafelgeräte</li> </ul> </li> <li>- Textil- und Materialkunde</li> <li>- Aktionskarte</li> <li>- Preisauszeichnungs-VO</li> <li>- Fachsprache</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von Organisationsplänen, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tisch- und Tafelplan</li> <li>- Bankettanweisung</li> <li>- Serviceablaufplan</li> </ul> </li> <li>• Exkursion, z. B. zu unterschiedlichen Betriebsarten               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergleich der betrieblichen Besonderheiten</li> </ul> </li> <li>• Erstellung einer Arbeitsmappe zum Thema "Brechen von Mundservietten"</li> <li>• Anfertigen von Aktionskarten (handschriftlich, Einsatz von DV)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- mehrsprachig -</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten mit Informations- und Kommunikationstechnologien (z. B. Erstellen von Geschäftsbriefen, Angebotskarten, Checklisten ...)</li> <li>• Werbung in der Gastronomie z. B. Gestaltungsprinzipien für Werbematerialien, Wirkung von Werbung, Werbemittel, Mailings ...)</li> </ul>

**Servieren einfacher Speisen und Getränke: Vorbereitungsarbeiten**

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durchführung</b></li> <li>- <i>Mise en Place</i> vorbereiten</li> <li>- Tafelformen stellen, entsprechend der/des               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anlasses</li> <li>- Gästezahl</li> <li>- Räumlichkeiten</li> <li>- Serviceart</li> </ul> </li> <li>- <i>Tische für die Gäste herrichten</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tischwäsche auflegen</i></li> <li>- <i>Stühle ausrichten</i></li> <li>- <i>Tische eindecken</i></li> <li>- <i>Tisch- und Tafeldekoration platzieren</i></li> </ul> </li> <li>- <i>Unfallverhütung</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Maschinen und Geräte</i></li> <li>- <i>Bedienungsanweisung</i></li> <li>- <i>Sicherheitsvorschriften</i></li> </ul> </li> <li>- <i>Räume, Textilien, Maschinen und Geräte handhaben, reinigen und pflegen</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Hygienevorschriften</i></li> <li>- <i>Reinigungsmittel</i></li> <li>- <i>Umweltschutz</i></li> <li>- <i>Abfall entsorgen</i></li> <li>- <i>Mülltrennung</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Kontrolle</b></li> <li>- <i>Bewertung der Vorbereitungsarbeiten im Hinblick auf</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gastorientierung und</i></li> <li>- <i>Wirtschaftlichkeit</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung einer Broschüre, z. B. über den Arbeitsplatz mit Checklisten</li> <li>• Wettbewerb "Eindecken von Schau-Tischen", z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herbstzeit</li> <li>- Osterzeit</li> </ul> </li> <li>• Erstellung einer Arbeitsmappe zum Thema "Tischdekorationen" (Fotodokumentation)</li> <li>• Erstellen von Plakaten, z. B. zu Unfallverhütungsmaßnahmen</li> <li>• Erstellen und Arbeiten nach Pflegechecklisten</li> <li>• Betriebsbesichtigung, z. B. einer Müllverbrennungsanlage</li> <li>• Erstellung eines Entsorgungsplanes/einer Checkliste, z. B. zur Müllvermeidung</li> </ul>	<p align="center"><b>Politik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitswelt Schwerpunkt: Beruf und Umwelt</li> </ul>

### 5.7.3 Servieren einfacher Speisen und Getränke: Gästebetreuung

Schwerpunkt: Gastgeberfunktion  
Lernsituation: Der Restaurantgast zur Mittagszeit

#### Ziele:

#### • Fachkompetenz

- den Gast empfangen und platzieren
- den Gast beraten und flexibel auf seine Wünsche eingehen
- Bestellungen aufnehmen und weitergeben
- kalte Getränke servieren
- Speisen präsentieren und fachgerecht servieren
- Speisen kritisch auf ihre Qualität prüfen und eigenverantwortlich an der Verbesserung eines Qualitätsstandards mitarbeiten
- Vor- und Nachteile unterschiedlicher Serviermethoden kennen
- Geschirr ausheben, Geschirr abräumen (Spülküche)
- auf Reklamationen flexibel und angemessen reagieren
- Rechnung präsentieren
- Währungen umrechnen
- Kassieren
- Gäste verabschieden

#### • Methodenkompetenz

- Arbeiten umsichtig, ruhig und zügig durchführen
- Konzentrationsvermögen schulen
- Strategien für den Umgang mit schwierigen Gästen entwickeln
- einfache Formulierungen in der Fremdsprache verstehen und anwenden
- Strategien der Stressbewältigung entwickeln

#### • Sozialkompetenz

- Sprechängste und Befangenheit gegenüber Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern abbauen
- auf unterschiedliche Gästetypen situationsgerecht eingehen können
- Toleranz und Einfühlungsvermögen entwickeln
- Konflikte mit Gästen, Kolleginnen und Kollegen und Vorgesetzten aushalten und konstruktiv lösen

Servieren einfacher Speisen und Getränke: Gästebetreuung		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gästeempfang</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielgruppen und deren Erwartungshaltung</li> <li>- Bewirtungsvertrag</li>   <li>- <i>Begrüßung</i></li> <li>- <i>Platzierung</i></li> </ul> </li>   <li>• <b>Beratung und Verkauf</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohstoffauswahl und -zusammenstellung eines Gerichtes</li> <li>- Getränkeempfehlung</li>   <li>- Fach- und Fremdsprache</li> </ul> </li>   <li>• <b>Servieren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serviermethoden (französisch, englisch, ...)</li> <li>- <i>Präsentieren, Vorlegen und Ausheben von Speisen</i></li> <li>- <i>Präsentieren, Einschenken und Ausheben von Getränken</i></li>   <li>- <i>Umgang mit Reklamationen</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen eines Service-Fahrplanes „Vom Empfang bis zur Verabschiedung - Der Gast bei uns!“</li>   <li>• Rollenspiele, z. B. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begrüßung und Platzierung eines Gastes</li> <li>- Fachgerechter Umgang mit unterschiedlichen Gästetypen (Videoaufzeichnungen als Hilfsmittel zur Auswertung)</li> </ul> </li>   <li>• Rollenspiele, z. B. <ul style="list-style-type: none"> <li>Gästeberatung spezieller Gästetypen/Gästegruppen über: <ul style="list-style-type: none"> <li>- vegetarische Speisen</li> <li>- regionale Angebote</li> <li>- saisonale Angebote</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>• Rollenspiel, z. B. "Der unzufriedene Gast"</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikations-training (z. B. Gästebe-grüßung, Beratungs- und Verkaufsgespräche, Verabschiedung der Gäste, Umgang mit Re-klamationen ...)</li> </ul>

**Servieren einfacher Speisen und Getränke: Gästebetreuung**

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Abrechnung und Verabschiedung</b></li>   <li>- <i>Erstellen und Präsentieren der Gästerechnung</i></li> <li>- Zahlungsmittel</li> <li>- <i>Kassensysteme</i></li>   <li>- Zechprellerei</li>   <li>- Währungsrechnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragebogen / Interview, z. B. als Gäste-Feedback</li>   <li>• Schülerdokumentation, z. B. Erstellung eines Maßnahmenkataloges "Wie verhalte ich mich bei Zechprellerei?"</li> </ul>	

#### 5.7.4 Servieren einfacher Speisen und Getränke: Arbeiten am Getränkebüfett

Schwerpunkt: Sensorik

Lernsituation: Getränkezubereitungen für das Kaffeegeschäft

##### Ziele:

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fachkompetenz</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rezepturen beschaffen, analysieren, modifizieren, berechnen und sammeln</li><li>• Vorbereitungsarbeiten (mise en place) umsichtig ausführen</li><li>• Geschirr, Gläser und Arbeitsplatz reinigen und pflegen</li><li>• Getränke kritisch auf ihre Qualität prüfen und eigenverantwortlich an der Verbesserung eines Qualitätsstandards mitwirken</li><li>• Umweltbelastungen vermeiden</li><li>• Aufguss-, Milchkisch-, Mischgetränke herstellen, präsentieren und servieren</li><li>• Verbrauchs- und Verlustmengen berechnen (Volumenberechnungen)</li><li>• sensorische Fähigkeiten entwickeln</li><li>• Fachsprache verstehen und nutzen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Methodenkompetenz</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• aktives Zuhören trainieren</li><li>• unter Belastung konzentriert und zügig arbeiten</li><li>• Arbeitsabläufe ergonomisch und ökonomisch sinnvoll gestalten</li><li>• einfache Formulierungen in der Fremdsprache verstehen und nutzen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sozialkompetenz</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsfehler und Qualitätsmängel gegenüber Vorgesetzten, Kolleginnen, Kollegen und Gästen eingestehen und vertreten</li><li>• Kritik und Anregungen annehmen und bei der Zubereitung, dem Anrichten und der Ausgabe von Getränken berücksichtigen</li><li>• auf Extrawünsche flexibel reagieren</li></ul>

**Servieren einfacher Speisen und Getränke: Arbeiten am Getränkebüfett**

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Auswahl</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Getränkeangebot                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgussgetränke</li> <li>- Spezialitäten</li> </ul> </li> <li>- <i>Geräte, Geschirr, Zubehör</i></li> <li>- Getränkekarten</li> </ul> </li> <li>• <b>Vor- und Zubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Arbeiten mit Rezepten</i></li> <li>- Mischungsrechnen</li> <li>- Volumenberechnung</li> <li>- Schankverlustberechnung</li> <li>- <i>Arbeitsplanung</i></li> <li>- <i>Mise en place</i></li> <li>- <i>Fachgerechtes Zubereiten</i></li> </ul> </li> <li>• <b>Beurteilung und Empfehlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gästeberatung</i></li> <li>- <i>Fachgerechtes Servieren</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collage erstellen, z. B. zum Thema "Kaffeespezialitäten"</li> <li>• Anfertigen von Getränkekarten (handschriftlich, Einsatz von DV)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- mehrsprachig -</li> </ul> </li> <li>• Erstellen einer Arbeitsmappe, z. B. mit                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepten</li> <li>- Warenanforderungen</li> <li>- Preislisten</li> </ul> </li> <li>• Sensorische Prüfung, z. B. von Zubereitungen verschiedener Kaffeesorten</li> <li>• Videoaufzeichnungen, z. B. "Gästeberatung zum Thema Kaffeespezialitäten"</li> </ul>	<p align="center"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfertigen von Rezepturen, Angebotskarten, Getränkekarten, Tischkarten, Checklisten</li> <li>• Verkaufstraining</li> </ul>

## 5.8 Lernfeld Arbeiten im Magazin

### Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft

Schwerpunkt: Wirtschaftlichkeit

Lernsituation: Warenwirtschaftliche Organisation eines Extraessens

#### Ziele:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fachkompetenz</b></li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aufgaben des Magazins wie Bedarfsermittlung, Bestandsführung, Einkauf, Annahme und Lagerung durchführen</li><li>• betriebliche Organisationsmittel nutzen (Bestellliste, Lieferschein, Rechnung)</li><li>• Ware qualitativ beurteilen, sachgerecht lagern, ordnungsgemäß verbuchen (Lagerkarten, EDV)</li><li>• die Erfüllung von Kaufverträgen überwachen</li><li>• Preisberechnungen durchführen</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Methodenkompetenz</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• sicherer Umgang mit Protokollen, Formblättern, Dateien</li><li>• Kommunikationsmedien nutzen</li><li>• schriftliches und mündliches Ausdrucksvermögen trainieren</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sozialkompetenz</b></li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bereitschaft entwickeln, sich für den wirtschaftlichen Erfolg des Betriebes einzusetzen</li><li>• Verantwortung für die Werterhaltung und gesundheitliche Unbedenklichkeit der Waren übernehmen</li><li>• Konflikte mit Verkäuferinnen, Verkäufern, Vertreterinnen und Vertretern sachlich im Sinne des Betriebes austragen und persönliche Aspekte in den Hintergrund stellen</li><li>• Organisationsfehler und Qualitätsmängel gegenüber Vorgesetzten, Kolleginnen und Kollegen eingestehen und vertreten</li></ul> |

## Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bedarfsermittlung und Auswertung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung der Bedarfe                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- allgemeines Geschäft</li> <li>- Sonderveranstaltungen</li> </ul> </li> <li>- Lagerkennzahlen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- mengenorientiert</li> <li>- preisorientiert</li> <li>- Umschlagshäufigkeit</li> <li>- Verlust, Schwund, Inventurdifferenzen</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>Bestandsführung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lagerbestände (der einzelnen Warengruppen, Lagerarten)</i></li> <li>- <i>Warenbestandskontrollen</i></li> <li>- Bestandsänderungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneingang</li> <li>- Warenausgang</li> <li>- Verluste</li> <li>- Schwund</li> <li>- Inventurdifferenzen</li> </ul> </li> <li>- Lagerverlustberechnungen</li> <li>- Entnahmebedingungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verfalldatum, Mindesthaltbarkeitsdatum</li> <li>- sensorische Prüfungen</li> </ul> </li> <li>- Inventur</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines Bedarfsplanes, z. B. ein Extraessen für 60 Personen (Formblätter/Datenbank)</li> <li>• Erstellung eines Angebotes unter Berücksichtigung der Lagerbestände</li>   <li>• Arbeiten mit einem "Warenwirtschaftssystem"                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Führen der Lagerdatei (DV-System)</li> <li>- Führen einer Lagerkartei (traditionell)</li> </ul> </li> <li>• Erstellen und Berechnen von Bestandslisten</li>   <li>• Durchführung einer Inventur</li> </ul>	

## Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Einkauf</b></li> <li>- <i>Bezugsquellenermittlung</i></li> <li>- <i>Kostenvergleich der Angebote (Preis-, Leistungsverhältnis)</i></li> <li>- Besitz und Eigentum</li> <li>- Rechts- und Geschäftsfähigkeit</li> <li>- Rechnungskontrolle</li> <li>- Kaufvertrag               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anfrage, Angebot, Bestellung, Rechnung</li> <li>- Inhalte</li> <li>- Abschluss/Erfüllung</li> <li>- Reklamation</li> <li>- Bezahlung</li> </ul> </li> <li>- Störungen des Kaufvertrages               <ul style="list-style-type: none"> <li>- mangelhafte Warenlieferung</li> <li>- Lieferungsverzug</li> <li>- Annahmeverzug</li> <li>- Zahlungsverzug</li> </ul> </li> <li>- Mahnverfahren</li> <li>- Verjährung</li> <li>- Preisberechnungen               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brutto-, Nettopreise</li> <li>- Rabatt, Skonto</li> <li>- Mehrwertsteuer</li> <li>- Zinsberechnung</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schülerdokumentation               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erstellung eines Bezugsquellen-Verzeichnisses</li> </ul> </li> <li>• Erkundung von Betrieben, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Groß markt</li> <li>- ökologisch geführte Betriebe</li> </ul> </li> <li>• Rollenspiele, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>"Verhandlungen mit Geschäftspartnern"</li> </ul> </li> <li>• Bestellung für ein               <ul style="list-style-type: none"> <li>"Extra-Essen"</li> </ul> </li> <li>• Rollenspiele am Telefon, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>"Mängelrüge"</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutzung der Büro-kommunikations-medien: Telefon, Fax, E-mail, Internet</li> <li>• Schreiben von Ge-schäftsbriefen (z. B. Bestellung, Mahnung, Mängelrüge, Be-standslisten, Inventar-listen, Preislisten ...)</li> <li>• Umgang mit Formblät-tern (z. B. Lagerkarteikarten ...)</li> </ul> <p>Schriftstücke registrieren und ablegen (Einsatz von DV-Systemen)</p>

**Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft**

Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Warenannahme</b></li> <li>- <i>Anlieferungsbedingungen</i> (HACCP, Hygiene-VO)</li>   <li>- <i>Kontrolle</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Art</i></li> <li>- <i>Güte</i></li> <li>- <i>Beschaffenheit</i></li> <li>- <i>Menge</i></li> </ul> </li>   <li>- <i>Hygiene-VO</i></li> <li>- <i>Lebensmittelkennzeichnungs-VO</i></li>   <li>- <i>Rückführung der Verpackung</i></li>   <li>• <b>Lagerung</b></li> <li>- <i>Lagerbedingungen</i> (HACCP, Hygiene-VO)</li>   <li>- <i>Lagerverfahren</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Normallager</i></li> <li>- <i>Kühlager</i></li> <li>- <i>Tiefkühlager</i></li> </ul> </li>   <li>- <i>Warenpflege</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten mit einem Warenwirtschaftssystem</li>             <li>• Dokumentation zum Thema "Entsorgungskosten"</li>             <li>• Aufstellung eines Leitfadens, z. B. zur Lagerung und Qualitätssicherung</li> </ul>	

**5.9 Projekt - Frühstücksbüfett -**

Schwerpunkte: Getreideerzeugnisse,  
Gesunde Ernährung

**Ziele:****• Fachkompetenz**

Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig eine Veranstaltung durch und bearbeiten dabei eine komplexe Teilaufgabe mit den Phasen der Information, Planung, Entscheidung, Durchführung, Kontrolle, Aus- und Bewertung, die Teil einer vollständigen und integriert ablaufenden Handlung sind.

- Gästeerwartungen an ein Frühstücksangebot beschreiben
- nationale Frühstücksgewohnheiten unterscheiden
- technologische Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreideprodukten kennen und berücksichtigen
- Nährwertberechnungen durchführen
- Energiebedarf des Menschen nach Grund- und Leistungsumsatz unterscheiden und die Einflussfaktoren kennen
- Grundsätze einer vollwertigen Ernährung beschreiben
- Speisenproduktion vorbereiten und sachgerecht durchführen und kalkulieren
- Brötchen, Feinkostsalate und Eierspeisen herstellen, Aufschnitt- und Käseplatten anrichten
- Grundsätze für das Aufbauen eines Büfetts erläutern und berücksichtigen
- einfache Servicearbeiten am Büfett sachgerecht durchführen (Auffüllen, Erneuern, Abräumen ...)
- Frühstücksgetränke zubereiten und servieren
- Abrechnung

**• Methodenkompetenz**

Zur Bewältigung ihrer Teilaufgaben wählen die Schülerinnen und Schüler selbstständig bereits erlernte und eingeübte Methoden und Techniken aus.

- Informationsquellen auffinden und nutzen
- Rezepturen beschaffen, analysieren, auswählen und bestellen
- Mengen berechnen
- Arbeitsprozesse arbeitsteilig gestalten und durchführen
- Veranstaltung dokumentieren und auswerten

**• Sozialkompetenz**

Das Projekt dient dabei u. a. der Vermittlung grundlegender sozialer Kompetenzen, insbesondere der Förderung von

- Interesse und Eigeninitiative
- Lernbereitschaft und Motivation
- Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit und Kollegialität
- Kritikfähigkeit und Konflikttoleranz
- Reflexionsfähigkeit und Lernfähigkeit

Projekt - Frühstücksbüfett -		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Auswahl</b></li> <li>- Gästeerwartungen an das Frühstücksangebot</li> <li>- Frühstücksarten</li>   <li>- Ernährungsphysiologische Bedeutung des Frühstücks unter besonderer Berücksichtigung von Getreideprodukten</li> <li>- Warenkunde "Getreide"               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Inhaltsstoffe</li> <li>- Mehltypen</li> </ul> </li> <li>- Vollwertige Ernährung</li> <li>- Verdauung, Resorption</li> <li>- Ernährungsfehlverhalten, -krankheiten</li>   <li>- Berechnungen               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nährstoffbedarf und -gehalt</li> <li>- Nährwert</li> </ul> </li> <li>- Zusammenstellen des Frühstücksangebotes für eine spezielle Gästegruppe</li> <li>- Frühstücksgetränke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation, z. B. Analyse des Cafeteria-Angebotes der Schule</li>   <li>• Erstellen einer Frühstückskarte</li>   <li>• Zusammenstellen eines Frühstücksplanes, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- kalorienreduziert</li> <li>- für Diabetiker</li> <li>- Schulfrühstück</li> <li>- Vollwertfrühstück</li> </ul> </li>   <li>• Fragebogen, z. B. Ermitteln von Frühstücksgewohnheiten zur Feststellung von Ernährungsfehlern</li>   <li>• Wandzeitung "Kriterien eines vollwertigen Frühstücks"</li>   <li>• Speisenzusammenstellung für z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Touristen</li> <li>- Geschäftsreisende</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schreiben von Geschäftsbriefen (Einladungen, Dank-sagungen)</li> <li>• Erstellen von Plakaten zum Frühstücksangebot</li> <li>• Erstellen von Früh-stückskarten</li> <li>• Entwickeln einer Be-grüß ungsrede</li>   <li>• Schreiben eines Zei-tungsartikels</li> <li>• Erstellen einer Schüler-zeitung</li>   <li><b>Politik</b> Arbeitswelt Schwerpunkt: "Arbeitnehmerinter-essen - Arbeitgeber-interessen"</li> </ul>

Projekt - Frühstücksbüfett -		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zusammenstellen von Rezepten</li> <li>- Mengen- und Materialkostenberechnungen</li> <li>- <i>Arbeitskoordination zwischen Küche und Service</i></li>   <li>• <b>Vor- und Zubereitung</b></li>   <li><b>A. Arbeitsgruppe "Magazin"</b></li>   <li>- <i>Planung der Warenbeschaffung</i></li> <li>- <i>Bedarfsermittlung (Bestände/Rezepturen)</i></li>   <li>- <i>Einholen von Angeboten</i></li>   <li>- <i>Auswahl der Angebote/Bezugsquellen (zielgruppenspezifisch)</i></li>   <li>- <i>Einkauf (Bestellungen)</i></li> <li>- <i>Anlieferung</i> <i>(Warenannahmekontrolle, Hygienebestimmungen)</i></li> <li>- <i>Warenlagerung nach Warengruppen</i> <i>(Hygienebestimmungen, Verderb von Lebensmitteln)</i></li> <li>- <i>Warenausgabe</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von Warenanforderungen</li> <li>• Erstellen eines Arbeitsablaufplanes</li>       <li>• Analyse des Marktangebotes</li> <li>• Preisberechnungen, -vergleiche</li> <li>• Bestelllisten erstellen</li> <li>• Rollenspiele am Telefon, z. B.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Reklamationen"</li> <li>- "Bestellungen"</li> </ul> </li> </ul>	

Projekt - Frühstücksbüfett -		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<p><b>B. Arbeitsgruppe "Küche"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellen von Brot und Brötchen</li> <li>- Teigbereitung, Teigaufarbeitung, Gare, Backprozess</li>   <li>- Zusammenstellen der Produkte für das Müsli</li>   <li>- Herstellen von Feinkostsalaten</li>   <li>- Herstellen von Eierspeisen</li>   <li>- Portionieren und Anrichten von "Käse-, Wurst- und Schinkenplatten"</li>   <li>- Aufbau des Frühstücksbüfetts</li>   <li>- Resteverwertung, Entsorgung</li>   <li>- Reinigung               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsräume</li> <li>- Arbeitsgeräte</li> <li>- Arbeitskleidung</li> </ul> </li> </ul> <p><b>C. Arbeitsgruppe "Service"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicetisch</li> <li>- Frühstücksgedecke</li> </ul> </li>   <li>- Aufbau des Frühstücksbüfetts               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herrichten</li> <li>- Platzieren von Speisen</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorische Beurteilung von frischen Produkten und Convenience-Erzeugnissen</li>   <li>• Erstellen exemplarischer Produktfließ schemata für frische Produkte auf Plakaten</li>     <li>• Erarbeiten und Festlegen von Anrichtekriterien (Teller, Platte)</li>     <li>• Erstellen eines Entsorgungsplanes</li>           <li>• Service-Handbuch "Dekorationsmittel für ein Büfett und fachgerechtes Anwenden"</li> </ul>	

Projekt - Frühstücksbüfett -		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Dekoration</i></li> <li>- <i>Eindecken und dekorieren der Gästetische</i></li>   <li>- <i>Umgang mit Gästen</i></li> <li>- <i>Begrüßung</i></li> <li>- <i>Platzierung</i></li> <li>- <i>Beratung</i></li> <li>- <i>Bestellung</i></li> <li>- <i>Servieren</i></li>   <li>- <i>Ausführen einfacher Servicearbeiten am Frühstücksbüfett</i></li> <li>- <i>Auffüllen und Erneuern</i></li> <li>- <i>Abräumen</i></li>   <li>- <i>Ausführen einfacher Servicearbeiten am Getränkebüfett</i></li> <li>- <i>Herstellung und Ausschank von Frühstücksgetränken</i></li>   <li>- <i>Behandlung von Reklamationen</i></li>   <li>- <i>Gästerechnung präsentieren und abrechnen</i></li>   <li>- <i>Abfallbeseitigung/Mülltrennung</i></li>   <li>- <i>Reinigung</i></li> <li>- <i>Betriebsräume</i></li> <li>- <i>Arbeitsgeräte</i></li> <li>- <i>Wäsche, Arbeitskleidung</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wettbewerb "Tischdekorationen"</li>   <li>• Rollenspiele am Telefon z. B. "Tischreservierungen"</li> <li>• Gästeberatung am Frühstücksbüfett z. B. "Ernährungstipps für ein kalorienreduziertes Frühstück"</li>     <li>• Sensorischer Vergleich zwischen frisch gepresstem Orangensaft und Convenience food</li>   <li>• Rollenspiele am Tisch des Gastes, z. B. "Gästetypgerechtes Verhalten" trainieren</li> </ul>	

Projekt - Frühstücksbüfett -		
Inhalte	Mögliche Handlungsprodukte und methodische Hinweise	Fächerübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Auswertung</b></li> <li>- Kritische Analyse und Bewertung der Planungs- und Handlungsabläufe</li> <li>- Prüfung der Veranstaltungskosten (Abrechnung)</li> <li>- Beurteilung der Mitarbeit (Motivation, Engagement)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von standardisierten Fragebögen, z. B.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- für Interviews mit Gästen</li> <li>- für die an den Planungs- und Handlungsabläufen teilgenommenen Personen selbst (Auszubildende, Lehrer)</li> </ul> </li> <li>• Schulinterne Ausstellung über die geleistete Projektarbeit</li> </ul>	<p><b>Deutsch/Kommunikation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeln für ein konstruktives Feedback</li> <li>• Erstellen qualifizierter Arbeitszeugnisse</li> </ul>