

Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Lehrplan

Zweijährige Höhere Berufsfachschule

(Assistentenausbildung)

Berufsbildender Bereich

**Fachrichtung Hotellerie / Gastronomie / Fremden-
verkehrswirtschaft**

Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Geltungsbereich des Lehrplans	3
2. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung	3
3. Didaktisch-methodische Leitlinien für die Fachrichtung Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft	4
3.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse	5
3.2 Offenheit des unterrichtlichen Rahmens und Mitgestaltung der Lerngruppe	6
3.3 Didaktisch-methodische Prinzipien	6
3.4 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse	7
3.5 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse	8
4. Zum Verhältnis von Fachtheorie und Fachpraxis	8
5. Didaktische Struktur des Lehrplans	9
6. Schulinterne Umsetzung des Lehrplans	9
7. Lernfelder und Zeitrichtwerte	11

1. Geltungsbereich des Lehrplans

Der Lehrplan gilt in der zweijährigen Höheren Berufsfachschule, die zu einem schulischen Berufsabschluss führt (vgl. § 41 Abs. 4 Hessisches Schulgesetz), für den berufsbildenden Bereich. Er umfasst die Inhalte des berufsbezogenen Theorie- und Praxisunterrichts für die Ausbildung zur "Staatlich geprüften Assistentin für Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft" und zum "Staatlich geprüften Assistenten für Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft".

2. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung

Im Rahmen des Bildungs- und Erziehungsauftrags nach § 2 des Hessischen Schulgesetzes ist es Ziel der schulischen Berufsausbildung, die Schülerinnen und Schüler so zu qualifizieren, dass sie die künftigen Anforderungen des beruflichen Alltags als Assistentinnen und Assistenten erfüllen können.

Ziel des Unterrichts ist das Erreichen einer **umfassenden Handlungskompetenz** der Schülerinnen und Schüler, verstanden als Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Handlungssituationen sachgerecht, durchdacht und sozialverantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den Dimensionen Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen, das Ergebnis zu beurteilen und dabei Qualitätsanforderungen, Arbeitssicherheit sowie ergonomische, ökonomische, soziale und ökologische Erfordernisse zu beachten. Dazu gehört auch die Erweiterung der fremdsprachlichen Kommunikationsfähigkeit als Voraussetzung beruflicher Mobilität in der Europäischen Union.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu entwerfen und fortzuentwickeln, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Ausdauer, Kritikfähigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Dazu gehören auch die Entwicklung eigener Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Dazu gehören insbesondere die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität sowie der vorurteilsfreie Umgang mit Menschen anderer Herkunft und Religionszugehörigkeit.

Im Einzelnen gehören dazu:

- Kommunikationsfähigkeit als Fähigkeit, Gruppenprozesse aktiv und konstruktiv mitzugestalten,
- Kooperationsfähigkeit als Fähigkeit, im Team zusammenzuarbeiten,

- Konfliktfähigkeit als Fähigkeit, auftretende Differenzen bei Meinungen und Haltungen im Umgang mit anderen Personen friedlich, konstruktiv und ohne Aggression auszutragen und
- soziale Verantwortungsfähigkeit als Fähigkeit, im Rahmen gemeinsamen Handelns mit anderen Mitverantwortung zu übernehmen.

Methoden- und Lernkompetenz ergeben sich aus einer ausgewogenen Entwicklung der obigen drei Dimensionen.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, in betrieblichen Zusammenhängen zu denken und zu handeln und berufliche Aufgabenstellungen im Sinne einer vollständigen Handlung zu planen, auszuführen, zu kontrollieren und zu bewerten.

Dazu gehören:

- die Planung, Durchführung und Kontrolle der Aufgaben,
- die Wahrnehmung von Problemen und die Findung sachgerechter Lösungen,
- die längerfristige Planung aufgrund gegebener Bedingungen,
- Fantasie beim Finden kreativer Lösungen,
- die kritische Bewertung und die sachliche Begründung von Produkten, Arbeitsweisen und Arbeitsergebnissen sowie
- das Denken in Zusammenhängen.

Lernkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit zu selbstständiger Aneignung weiterer und neuer beruflicher Qualifikationen, die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen mit dem Ziel, die eigene Erwerbstätigkeit zu sichern und sich ggf. auf berufliche Aufstiegspositionen vorzubereiten sowie die Fähigkeit, Lernstrategien zu entwickeln und mit Informationen und Medien zielgerichtet umzugehen.

Dazu gehören:

- die Kenntnis und Nutzung von Informationsquellen (z. B. Bibliotheken und Handapparaten),
- Informationsbeschaffung und -verarbeitung mithilfe der elektronischen Kommunikations- und Informationstechniken (z. B. Textverarbeitungs-, Tabellenkalkulations- oder Grafikprogramme bzw. Programme zu bestimmten, berufsbezogenen Arbeitsschwerpunkten) und
- die Anwendung von "Techniken der geistigen Arbeit".

Die Arbeit mit elektronischen Medien, z. B. im Rahmen von Präsentationen, ist durchgängig methodisches Prinzip des Lehrplans.

3. Didaktisch-methodische Leitlinien für die Fachrichtung Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft

Im Mittelpunkt der Ausbildung steht die Gästeorientierung. Der Gast in der heutigen Zeit erwartet in zunehmendem Maße Leistungen von der Hotellerie und Gastronomie, die über die reinen Beherbergungs- und Verpflegungsleistungen hinausgehen. Unter dem Schlagwort "Erlebnisastronomie" wird dies deutlich.

Darüber hinaus möchte der Gast "sein Hotel" in "seiner Aufenthaltsregion" als Einheit erleben, z. B. in Verbindung zur Stadt, ohne dass er sich erst einen Reiseführer kaufen muss.

Um diese Erwartungen zu erfüllen, benötigen die Auszubildenden Fachkompetenz in den miteinander in Verbindung stehenden Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Fremdenverkehrswirtschaft. Die Herstellung einer engen Verflochtenheit der drei Bereiche ist zentrales Anliegen der Schulform.

Gerade im Dienstleistungsgewerbe Gastronomie nehmen im Kontakt mit dem Gast überfachliche Schlüsselqualifikationen, wie z. B. Kommunikationsfähigkeit, Hilfsbereitschaft, Toleranz, Einsatzbereitschaft, Teamfähigkeit und Verantwortungsfähigkeit, eine besondere Rolle ein.

Mit Blick auf die Lernfeldübersicht (vgl. Kapitel 7) wird deutlich, dass mit einer großen Stundengewichtung der Lernfelder 2, 3, 4, 11, 13, 14, 21 der Schwerpunkt der Ausbildung auf dem Verhältnis zwischen Gast und Fachpersonal liegt.

Von besonderer Bedeutung für diese Berufsausbildung vor dem Hintergrund gästeorientierten Handelns sind auch die drei fünfwöchigen Praktika, die in den zwei Jahren - zum Teil auch in der Ferienzeit - zu absolvieren sind. Dort haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, nicht nur Gästeorientierung und andere Schlüsselqualifikationen zu praktizieren, sondern auch ihre Fachkenntnisse und Fertigkeiten in den verschiedensten Leistungsbereichen des Tourismus zu erproben und anzuwenden. Die dort gezeigten Leistungen gehen in Form von Praktikumsbeurteilungen seitens der Betriebe und Praktikumsberichten der Praktikantinnen und Praktikanten in erheblichem Maße in die Notengebung der Schule mit ein. Erfahrungsgemäß sind diese Praktika auch und in besonderem Maße dazu geeignet, Orientierung für die zukünftige Berufsausübung im komplexen Bereich der Hotellerie, Gastronomie und des Tourismus zu geben.

Diese Praktika können selbstverständlich auch im Ausland absolviert werden. Das hat den Vorteil, dass die in der Schule gelernten Fremdsprachen Englisch und Französisch oder Spanisch vor Ort noch effizienter und nachhaltiger gelernt werden können. Darüber hinaus können die Auslandspraktika dazu beitragen, Vorurteile gegenüber fremden Menschen und Kulturen abzubauen und Tourismus als internationalen und globalen Arbeitsmarkt für moderne, flexible und aufgeschlossene junge Leute zu erleben.

3.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse

Ganzheitlich angelegte Lernprozesse sind eine wesentliche Voraussetzung, um Handlungskompetenz zu erzielen. Ausgangspunkte für Handlungen sind Situationen, die für die Berufsausbildung bedeutsam sind. Die Handlungen sollten dabei im Sinne beruflicher Bildung ein ganzheitliches Erfassen der Wirklichkeit fördern. In der Unterrichtsgestaltung eignen sich dazu in besonderer Weise projektartige und problemorientierte Lehr- und Lernkonzepte, die informationsintensive Phasen kursorisch einschließen.

Das bedeutet im Einzelnen:

- Lernsituationen sind so praxis- und lebensnah zu gestalten, dass sie Aufgaben und Probleme der Berufsbildung, der Berufs- und Arbeitswelt sowie der persönlichen Le-

benzgestaltung einschließen. Die für einen beruflichen Sachverhalt bedeutsamen Aspekte sind integrale Bestandteile eines ganzheitlichen Lernprozesses.

- Was in der beruflichen Praxis und im persönlichen Leben zusammengehört, ist im übergreifenden Zusammenhang zu unterrichten, d. h. auf eine praxis- und lebensferne Zergliederung der Lerngegenstände ist zu verzichten.
- Die Sachstrukturen der Grundlagenwissenschaften sind nur insoweit heranzuziehen, als sie zum Verständnis übergreifender Zusammenhänge notwendig sind. Wissen wird in beruflichen Handlungszusammenhängen erworben.
- An den Lernprozessen sollten möglichst viele Sinne beteiligt sein.

3.2 Offenheit des unterrichtlichen Rahmens und Mitgestaltung der Lerngruppe

Zur Förderung der Handlungskompetenz und der Verantwortungsfähigkeit sind den Schülerinnen und Schülern Chancen zur Mitgestaltung ihrer eigenen Lernprozesse einzuräumen. Dazu ist ein möglichst gestaltungsoffener Handlungsrahmen unabdingbar.

Durch geeignete methodische Arrangements und durch inhaltliche Offenheit der Lehr- und Lernangebote sind den Schülerinnen und Schülern Handlungsspielräume zu eröffnen, die sie entsprechend ihren Lernvoraussetzungen und den schulischen Rahmenbedingungen befähigen, Eigeninitiative zu entwickeln. Das bedeutet, ihre Mitgestaltungsmöglichkeiten zunehmend zu erweitern sowie außerschulische Lernorte im Sinne der Öffnung von Schule in den Lernprozess einzubeziehen und zu nutzen.

3.3 Didaktisch-methodische Prinzipien

Angesichts eines immer rascher verlaufenden technologischen und wirtschaftlichen Wandels verringert sich die Halbwertszeit des reinen Fachwissens in vielen Bereichen des Arbeitslebens zusehends. Es ist auch nicht mehr der Regelfall, dass im einmal erlernten Beruf eine dauerhafte Beschäftigung möglich ist. Deshalb gestaltet die zweijährige Höhere Berufsfachschule, die zu einem schulischen Berufsabschluss führt, den Unterricht inhaltlich und methodisch so, dass die Schülerinnen und Schüler Fähigkeiten und Kenntnisse entwickeln, um in diesem Prozess auf Dauer zu bestehen und sich im Berufsleben weiterzuentwickeln.

Die Unterrichtsinhalte werden in Form von Lernfeldern zusammengestellt. D. h., die inhaltliche Struktur des Unterrichts orientiert sich vornehmlich an beruflichen Aufgabenbereichen bzw. zum einen an Arbeits- und Geschäftsprozessen, zum anderen an der Gestaltung von Produkten sowie der Erfahrungssituation bzw. Frageperspektive der Schülerinnen und Schüler. Der Unterricht wird somit weitgehend fächer- bzw. lernfeldübergreifend, Unterrichtsvorhaben werden zunehmend komplex und offen konzipiert, sodass Zusammenhänge und wechselseitige Bezüge der verschiedenen betrieblichen Aufgabenbereiche deutlich werden.

Die oben beschriebene umfassende Handlungskompetenz wird durch Unterrichtsarbeit in Form von Projekten mit praxisorientierten Zielvorgaben und praxisrelevanten Arbeitsergebnissen unterstützt. Konsequenterweise ist Unterrichtsarbeit in Projektform integraler

Bestandteil der Ausbildung. Organisationsformen des Projektunterrichts, Gruppenfindung und die Verteilung über die Ausbildungsjahre sollten an der einzelnen Schule im Kontext der schulischen Gegebenheiten, der regionalen Bedingungen und der vorliegenden Erfahrungen festgelegt werden.

Auf der Basis dieses Curriculumkonzepts werden im Unterricht Lernprozesse in Gang gesetzt, bei denen die aktive Arbeit der Lerngruppe im Vordergrund steht und bei denen der Erwerb von Fachwissen eng gekoppelt ist an die Erprobung verschiedener Lern- und Arbeitsformen. Nicht das verfügbare Wissen allein ist Unterrichtsziel, sondern auch wie es selbstständig und effektiv erworben und laufend aktualisiert werden kann.

Die Schülerinnen und Schüler

- lernen dabei, ihre Erfahrungen in übergreifende Zusammenhänge einzuordnen. Dadurch werden sie befähigt, Gelerntes zu generalisieren und auf andere Aufgabenstellungen zu übertragen.
- erwerben im Anwendungszusammenhang spezifisches Wissen und werden dadurch in besonderer Weise in die Lage versetzt, das Gelernte situationsgerecht anzuwenden.
- können sich im handelnden Umgang mit dem jeweiligen Thema ihrer Stärken bewusst werden und sie im Interesse des gemeinsamen Zieles einbringen. Das stärkt ihr Selbstwertgefühl und fördert ihre Persönlichkeitsentwicklung.

3.4 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse

Für die Gestaltung von Lernprozessen sind die Lernfelder des Lehrplans durch Lernsituationen zu konkretisieren. Das bedeutet, dass fachliches Wissen in einen Anwendungszusammenhang gestellt und im sozialen Kontext erworben wird. Dazu ist die didaktische Reflexion der beruflichen sowie lebens- und gesellschaftsbedeutsamen Handlungssituationen erforderlich.

Gestaltungsprinzipien für diese komplexen Lehr- und Lernarrangements sind:

- die Thematisierung eines Problems aus einer Lebens- und Alltagssituation der Schülerinnen und Schüler,
- die Individualisierung des Lernprozesses unter Beachtung der Lernbedingungen,
- die Anwendung von wissenschaftlichen Erkenntnissen auf den spezifischen Fall und
- das Auslösen von Reflexionsprozessen bezüglich der Lern- und Gruppenprozesse.

Orientierungshilfen zur Entwicklung der Lernkonzepte sind berufsfeldtypische Fachdidaktikansätze.

Hierbei sind zu nennen:

- handlungsorientierte Konzepte mit dem Ziel der Gestaltung von Handlungsprodukten und im Sinne simulativer Handlungen in Form von Rollenspielen oder Planspielen,
- erfahrungsbezogene Konzepte, die Erkundungen außerhalb der Schule zum Gegenstand haben oder
- projektartige Konzepte, die Elemente der vorgenannten umfassen und fächerverbindend angelegt sein können.

Als Hilfen zur Unterstützung und zur Intensivierung der handlungsbezogenen Lernprozesse eignen sich neben den traditionellen, die Selbsttätigkeit fördernden Methoden ins-

besondere kreative Methoden wie Brainstorming, Elemente der Moderationsmethode und veränderte Formen zur Strukturierung von Inhalten (z. B. Mindmapping).

3.5 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse

Für die Vertiefung und Sicherung der Lernergebnisse ist ausreichend Zeit zu berücksichtigen. Ganzheitliche Lernprozesse bedingen entsprechende Formen der Festigung, Sicherung und Überprüfung ihrer Ergebnisse. Deshalb ist den Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, erworbene Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten in Anwendungssituationen zu erproben bzw. zu festigen.

Die Lernergebnisse sollten im Kontext ganzheitlicher Anwendungssituationen überprüft werden. Dadurch erhalten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, außer Faktenwissen auch Transferfähigkeit sowie kreative und prozessgestaltende Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Die Beurteilungskriterien sind mit der Lerngruppe zuvor zu besprechen und gemeinsam festzulegen. Bei der Beurteilung des Verlaufs und der Ergebnisse von Gruppenarbeit werden sowohl die individuellen Beiträge der einzelnen Gruppenmitglieder als auch die Leistung der Gesamtgruppe bewertet. Bei den individuellen Leistungen ist die Lernentwicklung angemessen zu berücksichtigen.

Gegenstand der Überprüfung sind sowohl die Lernergebnisse als auch der Verlauf der Lernprozesse.

Die Schülerinnen und Schüler sollten aktiv in den Prozess der Überprüfung ihrer Lernergebnisse einbezogen werden. Auf diese Weise wird die Fremdbeurteilung durch die Selbstbeurteilung ergänzt. Fremdbeurteilung durch die Lerngruppe und die Lehrerin oder den Lehrer führt zusammen mit der Selbstbeurteilung zu einer realistischen Einschätzung der eigenen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten.

4. Zum Verhältnis von Fachtheorie und Fachpraxis

Die Ausbildung bezieht Fachtheorie und Fachpraxis wechselseitig aufeinander; beide Bereiche sind in den Lernfeldern integriert. Das entspricht dem Konzept der Handlungsorientierung. Dabei erfahren und erfassen die Schülerinnen und Schüler die kausalen Zusammenhänge zwischen theoretischen Überlegungen und ihrem eigenen praktischen Tun, erkennen Gesetzmäßigkeiten und leiten Handlungsstrategien ab.

Sie entwickeln Professionalität durch eingehende Übung grundlegender Fertigkeiten und Fähigkeiten der jeweiligen beruflichen Fachrichtung; wenden Wissen und Können situationsgerecht an; führen vollständige Handlungen mit Planen, Durchführen und Kontrollieren durch; durchdringen praktisches Handeln gedanklich, erkennen größere Zusammenhänge und verstehen auf diese Weise ihr Tun besser.

Berufliches Handeln ist theoriegeleitetes Handeln in der beruflichen Praxis. Lernfeldorientiertes Lernen erfordert deshalb Unterrichtsphasen beruflicher Theoriebildung. Ob solche Phasen im Rahmen handelnder Lernprozesse als Vorspann, als Nachspann oder intermediär vorgesehen werden, ist vom jeweiligen fachlichen Zusammenhang abhängig.

Als Ergänzung zur schulischen Ausbildung ist ein Betriebspraktikum zu absolvieren. Die Schülerinnen und Schüler sollen dabei einen unmittelbaren Einblick in betriebliche Arbeits- bzw. Geschäftsprozesse erhalten, ihre bereits erworbenen fachrichtungsspezifischen Kenntnisse anwenden und möglichst weitgehend in die täglichen Arbeitsaufgaben des jeweiligen Unternehmens bzw. der Organisation oder Einrichtung eingebunden werden. Die Erfahrungen und Beobachtungen über die Anforderungen der Praxis sollen anschließend durch Praktikumsberichte und Präsentationen produktiv in den weiteren Unterricht eingebracht werden.

5. Didaktische Struktur des Lehrplans

Der Lehrplan ist nach Lernfeldern strukturiert. **Lernfelder** sind durch Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte beschriebene, an Handlungsabläufen orientierte Einheiten. Grundlage der Lernfelder sind in der Regel Arbeits- und Geschäftsprozesse.

Die **Zielformulierungen** beschreiben Kompetenzen als Elemente der Handlungskompetenz in unterschiedlichen Dimensionen, die am Ende des schulischen Lernprozesses in einem Lernfeld erwartet werden.

Die **Inhalte** sind diejenigen fachlichen Lerngegenstände, die zur Erfüllung der Lernfeldziele erforderlich sind.

Die **Zeitrichtwerte** umfassen die laut Verordnung über die Ausbildung und die Prüfung an zweijährigen Berufsfachschulen vom 21. Dezember 2005, ABl. 1/06, S. 6 vorgegebenen Gesamtstunden des berufsbildenden Bereichs. Die Zeitrichtwerte berücksichtigen sowohl die Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten als auch Übungsphasen und Lernkontrollen.

Die **Vorschläge zur Umsetzung** dienen als Anregungen zur Gestaltung von Lehr- und Lernsituationen und zeigen Möglichkeiten zur unterrichtlichen Realisierung des jeweiligen Lernfeldes auf. Sie sind nicht verbindlich.

6. Schulinterne Umsetzung des Lehrplans

Für die Umsetzung des Lehrplans ist Kooperation und Abstimmung zwischen den betroffenen Lehrerinnen und Lehrern zwingende Voraussetzung.

Grundlagen für die Umsetzung bilden:

- die Ziele und Inhalte der einzelnen Lernfelder sowie die in diesen Vorbemerkungen beschriebenen didaktisch-methodischen Leitideen,
- die Lernbedingungen der jeweiligen Klasse,
- die organisatorisch-situativen Rahmenbedingungen der einzelnen Schule sowie
- die von den unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrern gemeinsam getroffenen verbindlichen Festlegungen.

Verbindliche Festlegungen sind zu treffen über:

- die spezielle didaktisch-methodische Ausgestaltung der Lernfelder im Sinne der Umsetzung der Lernfeldvorgaben in Lernsituationen und Lernaufgaben,

- die Kriterien der Leistungsbeurteilung,
- die Gewichtung der theoretischen und der praktischen Schülerleistungen,
- die Kooperation der in einer Klasse unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer,
- die Verknüpfung zwischen theoretischen und praktischen Unterrichtsanteilen,
- die Verzahnung mit den Lerngegenständen des allgemein bildenden Bereichs und
- die Konzeption und die Bewertung der Aufgabenvorschläge für die Abschlussprüfung.

Zur Verwirklichung der Intentionen des Lehrplans und seiner unterrichtlichen Umsetzung sind Lehrerteams zu bilden, denen alle in der jeweiligen Klasse unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer angehören. Sie sind für die inhaltliche und organisatorische Umsetzung der Lernfelder verantwortlich.

Um eine Unterrichtsarbeit in größeren Einheiten zu erleichtern, sollten Klassen- und Fachräume möglichst nahe beieinander liegen.

Bei der Umsetzung der einzelnen Lernfelder sind die jeweils notwendigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften den Schülerinnen und Schülern zu vermitteln.

7. Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<i>Erstes Ausbildungsjahr</i>	
1	Hygienegrundlagen unter Berücksichtigung des Umweltschutzes entwickeln	40
2	Ernährungsphysiologische Grundlagen als Basis der Gesunderhaltung erarbeiten	120
3	Küchentechnische Grundfertigkeiten einüben	160
4	Servicetechnische Grundfertigkeiten einüben	160
5	Sich über Arbeitsbereiche des Room-Division-Managements informieren und sie analysieren	80
6	Einflussfaktoren des Tourismus auf der Basis von touristischem Grundlagenwissen einordnen	100
7	Marketinggrundlagen als Basis zur Anwendung der Marketinginstrumente erarbeiten	100
8	Grundlegende Rahmenbedingungen und Einflussgrößen bei unternehmerischen Entscheidungen beurteilen	80
9	Rechtliche Grundlagen auf praxisnahe Fälle übertragen (I)	40
10	Grundlegende Techniken der Finanzbuchhaltung anwenden	120
11	Berufsbezogene und alltagsorientierte Kommunikationssituationen in den Fremdsprachen Englisch und Französisch oder Spanisch bewältigen	160
	<i>Zweites Ausbildungsjahr</i>	
12	Hygiene- und Umweltschutzkonzepte für die Praxis erarbeiten und dokumentieren	40
13	Gäste unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Erkenntnisse beraten	120
14	Fertigkeiten und Kenntnisse in Küche und Service vertiefen und in Projekten anwenden	320
15	In der Bankett- und Verkaufsabteilung mitarbeiten	80
16	Arbeitsbereiche und Arbeitsformen im Tourismus ökologisch, ökonomisch und sozialpolitisch analysieren und bewerten	100
17	Marketinginstrumente marktgerecht gestalten und anwenden	100

18	Rahmenbedingungen und Einflussgrößen bei unternehmerischen Entscheidungen berücksichtigen	80
19	Rechtliche Grundlagen auf praxisnahe Fälle übertragen (II)	40
20	Den Jahresabschluss ordnungsgemäß erstellen sowie in der Kosten- und Leistungsrechnung mitwirken	120
21	Berufsbezogene und interkulturelle Kommunikationskompetenz in den Fremdsprachen Englisch und Französisch oder Spanisch anwenden	160
	<i>insgesamt</i>	2320

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 1:	Hygienegrundlagen unter Berücksichtigung des Umweltschutzes entwickeln
Zeit:	40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Wirkungsweisen der Mikroorganismen und bewerten Lebensmittelveränderungen durch Mikroorganismen. Sie stellen einen Zusammenhang her zwischen Konservierungsverfahren und den veränderten Lebensbedingungen der Mikroorganismen.

Sie formulieren Regeln für lebensmittelgerechte Lagerhaltung und Vorratsschutz. Sie erarbeiten Regeln der persönlichen und betrieblichen Hygiene und berücksichtigen dabei den Umweltschutz.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Arten und Lebensbedingungen der Mikroorganismen
- Arten und Lebensbedingungen der Kleinlebewesen (Schädlinge)
- Lebensmittelverderb durch Mikroorganismen
- Lebensmittelvergiftungen
- Lebensmittelherstellung unter dem Einfluss von Mikroorganismen
- Regeln der persönlichen Hygiene
- Hygieneverordnungen
- Betriebliche und bauliche Hygienevorschriften

Vorschläge zur Umsetzung

- Abklatschversuche
- Vergleich der Inhaltsstoffe verschiedener Reinigungsmittel
- Vortrag eines Experten vom Staatlichen Amt für Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen
- Besuch in der Schulfleischerei- und -bäckerei
- Besuch beim Gesundheitsamt
- Erfahrungsaustausch bzgl. "Hygiene" nach den Betriebspraktika

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 2:	Ernährungsphysiologische Grundlagen als Basis der Gesunderhaltung erarbeiten
Zeit:	120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler bewerten Lebensmittel nach ihrer Nährstoffzusammensetzung.

Sie analysieren ihre eigene Ernährung kritisch und vergleichen sie mit aktuellen Ernährungsempfehlungen. Sie erkennen einen Zusammenhang zwischen Leistungsfähigkeit und Ernährungsverhalten.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Pläne für bestimmte Ernährungsformen. Sie entwickeln Verantwortung für ihre eigene Gesundheit und als Mitarbeiter eines gastronomischen Betriebs für die Gesundheit ihrer Gäste.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Nährstoffe und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung
- Lebensmittel und Speisen
- Ernährungsbedingte Krankheiten
- Kostformen und Diäten
- Umgang mit Nährwerttabellen
- Nährwertberechnungen

Vorschläge zur Umsetzung

- Nährwertuntersuchung, z. B. von regionalen Gerichten, Fast-Food-Gerichten, Gerichten der mediterranen Küche
- Gästeberatung bei der Auswahl von Speisen im Hinblick auf gesundheitliche Probleme, z. B. Ernährung bei Übergewicht
- Kritische Beurteilung von Werbeslogans (z. B. "Fleisch ist ein Stück Lebenskraft")
- Kritische Auseinandersetzung mit landläufigen Vorstellungen von gesunder Ernährung (z. B. "Leben Vegetarier länger?")

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 3:	Küchentechnische Grundfertigkeiten einüben
Zeit:	160 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über die Arbeit im Küchenbereich und die Karrieremöglichkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler können Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbstständig kontrolliert und bewertet.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und setzen diese Kenntnisse gastorientiert um. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisenangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Hygiene und Unfallverhütung und halten diese Vorschriften ein.

Lebensmittelrechtliche Vorschriften werden eingehalten, insbesondere im Umgang mit Hackfleisch, Eiern und Speiseeis.

Sie wenden die Fachsprache an.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Küchenorganisation und -aufbau
- Laufbahnberatung
- Vorbereitende Arbeiten
- Schneidetechniken und Schnittarten
- Garverfahren
- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Gerichte
- Snacks, Canapés und Finger Food
- Internationale Frühstücksarten
- Brunch
- Catering für Tagungen und Konferenzen
- Umgang mit Gästen
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Angebotskarten
- Arbeitssicherheit
- Umweltschutz
- Teamarbeit
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Fachsprache

Vorschläge zur Umsetzung

In Zusammenarbeit mit den Schülerinnen und Schülern des Servicebereichs:

- Eigenständige Organisation von Tagungsverpflegung und Seminarservice für Konferenzgruppen an der eigenen Schule und an anderen Schulen
- Erstellung von Fingerfood-Büffets nach Auftrag (z. B. als Catering für Zeugnisübergaben)
- Planung eines internationalen Frühstücksbüffets und/oder einer Frühstückskarte
- Eigenständige Planung und Umsetzung eines Brunchs (Büffet) mit Beratung der Gäste bei der Speisenauswahl
- Ein "Kochduell" in Gruppen gegeneinander oder gegen andere Schulen auf der Grundlage eines vorgegebenen Pflichtwarenkorb und eines Wahlwarenkorb

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 4:	Servicetechnische Grundfertigkeiten einüben
Zeit:	160 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über die Arbeit im Restaurant- und Barbereich und die Karrieremöglichkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler servieren Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden. Sie führen geplant Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büffet durch.

Den Schülerinnen und Schülern ist ihre Funktion als Gastgeber bewusst. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste und setzen diese Kenntnisse gastorientiert um. Sie führen Verkaufsgespräche unter Einhaltung von Kommunikationsregeln und beraten über einfache Speisen- und Getränkeangebote. Sie erstellen einfache Angebotskarten.

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich Kenntnisse zu den alkoholfreien Getränken, den Heiß- und Aufgussgetränken, um Gästen bei der Auswahl beratend zur Seite stehen zu können.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Hygiene und Unfallverhütung und halten diese Vorschriften ein.

Sie wenden die Fachsprache an.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Serviceorganisation und -aufbau
- Laufbahnberatung
- Servieren einfacher Gerichte und Getränke
- Arbeitsorganisation in Office und Restaurant
- Getränkebüfett
- Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
- Heiß- und Aufgussgetränke
- Frühstücksservice/Room-Service
- Servicearten und -methoden
- Eindecken
- Stehempfänge organisieren und betreuen
- Internationale Frühstücksarten
- Besonderheiten beim Brunch
- Catering für Tagungen und Konferenzen
- Umgang mit Gästen
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Angebotskarten
- Arbeitssicherheit
- Umweltschutz
- Teamarbeit
- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene
- Fachsprache

Vorschläge zur Umsetzung

In Zusammenarbeit mit den Schülerinnen und Schülern des Küchenbereich:

- Eigenständige Organisation von Tagungsverpflegung und Seminarservice für Konferenzgruppen an der eigenen Schule und an anderen Schulen
- Betreuung von Fingerfood-Büfett nach Auftrag (z. B. als Catering für Zeugnisübergaben)
- Planung eines internationalen Frühstücksbüfett und/oder einer Frühstückskarte
- Eigenständige Planung und Umsetzung eines Brunchs (Büfett)
- Rollenspiele zur Gästeberatung (z. B. Begrüßung von Gästen im Restaurant)

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 5:	Sich über Arbeitsbereiche des Room-Division- Managements informieren und sie analysieren
Zeit:	80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich Überblick über die Arbeit im gesamten Hotelbereich und die Karrieremöglichkeiten. Sie lernen dabei die verschiedenen Betriebstypen (z. B. Hotel garni, Gasthof, Motel etc.) und die verschiedenen Organisationsformen (Hotelkette, Hotelkooperation etc.) kennen.

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die Kriterien für die deutsche Hotelklassifizierung laut DEHOGA.

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Abläufe im Housekeeping. Sie entwickeln Organisationsmittel und setzen diese aufgabenorientiert ein.

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Arbeitsvorgänge im Reservierungs- und Empfangsbereich. Sie setzen Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel aufgabenorientiert ein.

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Reservierungsvorgänge. Sie empfangen Gäste, bieten Serviceleistungen an und informieren über Fremdenverkehrsangebote der Umgebung. Sie erstellen Gästerechnungen, verabschieden Gäste und verhalten sich bei Reklamationen unter Berücksichtigung von Betriebs- und Gastinteresse situationsgerecht.

Sie erstellen unter Berücksichtigung von Vorgaben sowie nach Absprache mit Küche und Gast Menüs und Büfets und empfehlen korrespondierende Getränke. Sie gestalten Menükarten für Sonderveranstaltungen.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Laufbahnberatung
- Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel
- Rezeption
- Restaurant- und Zimmerreservierung
- Check-in/Check-out
- Verhalten am Telefon
- Nachrichtenannahme und -bearbeitung
- Abrechnungsvorgänge
- Gästebetreuung
- Reklamation
- Branchensoftware
- Warenbestände/Inventur
- Bankettbüro
- Housekeeping

Vorschläge zur Umsetzung

- Simulierter Umgang mit Gästen am Telefon
- Erarbeitung des Tagesablaufs an der Rezeption und der Reservierung
- Buchungsarbeit mit einem Hotelprogramm (z. B. Fidelio)
- Erarbeitung der Abläufe im Bankettbüro bei der Planung größerer Projektveranstaltungen
- Erledigung des Schriftverkehrs für Projekte (z. B. Erstellung von Einladungen, Karten etc., die in anderen Lernfeldern erarbeitet wurden)
- Abläufe und Unterschiede bei der Reinigung von Abreise- und Bleibezimmern in Zusammenarbeit mit einem Hotel der Region
- "Der Tagesablauf einer Hausdame"
- Besuch eines Hotels mit gehobenem Standard (vier oder fünf Sterne)

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 6:	Einflussfaktoren des Tourismus auf der Basis von touristischem Grundlagenwissen einordnen
Zeit:	100 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden und bewerten die Leistungsträger im Tourismus und deren Angebotsstrukturen. Sie beschaffen sich Informationen über Tourismusarten (z. B. Familien-, Jugend-, Single-, Seniorentourismus). Sie untersuchen und präsentieren die historische und aktuelle Entwicklung des Tourismus und nutzen geografisches Grundlagenwissen zur Orientierung im Reiseverkehr.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Geschichtliche Entwicklung des Tourismus
- Leistungsträger
- Reisearten
- Geografische Grundlagen

Vorschläge zur Umsetzung

- Vermittlung von Grundwissen mittels der jährlich aktuellen Erhebungen "Reiseanalyse", "Reisemonitor" etc.
- Befragung der Marburger Bevölkerung zum Reiseverhalten
- Schaufenstergestaltung zum Thema "Image einer touristischen Destination"
- Besuch der weltgrößten Tourismusmesse ITB in Berlin
- Unterschiedliche Präsentationsformen (Lernstraße, Quiz) zur historischen Entwicklung des Tourismus

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 7:	Marketinggrundlagen als Basis zur Anwendung der Marketinginstrumente erarbeiten
Zeit:	100 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Grundlagen, die sie zur Anwendung der verschiedenen Marketinginstrumente im zweiten Ausbildungsjahr benötigen.

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren den Ist-Zustand des Touristikmarktes,
- erstellen branchenspezifische Betriebsanalysen,
- erarbeiten kurz-, mittel- und langfristige Unternehmensziele als Soll-Planung und
- entwickeln Strategien zur realisierbaren Umsetzung.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Unternehmenspolitik (Corporate Identity, langfristige, mittelfristige und kurzfristige Unternehmensziele)
- Verkäufermärkte versus Käufermärkte
- Nachfrageorientierung versus Angebotsorientierung
- Marktforschung (Konkurrenz-, Eigen- und Umfeldanalyse)
- Trendforschung und Trends in Hotellerie, Gastronomie und in der Touristik
- Marketingstrategien (Preismengen-, Präferenz- und Wachstumsstrategien)

Vorschläge zur Umsetzung

- Vergleich und Diskussion von Unternehmenskulturen/-philosophien verschiedener Leistungsträger im Tourismus
- Beschreibung von kurz-, mittelfristigen und langfristigen Unternehmenszielen
- Gästeorientierung als qualitätsbestimmende Schlüsselqualifikation für erfolgreiches Marketing anhand touristischer Leistungen dokumentieren
- Planung und Durchführung von Gästebefragungen
- Messebesuche (ITB, Internorga, Ambiente etc.) zur Trenderkennung realisieren
- Erstellung von Strategien für ausgewählte gastronomische und touristische Betriebstypen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 8:	Grundlegende Rahmenbedingungen und Einflussgrößen bei unternehmerischen Entscheidungen beurteilen
Zeit:	80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Grundbegriffe des Wirtschaftens und des ökonomischen Denkens.

Sie gewinnen einen Überblick über volkswirtschaftliche Prozesse, deren Bedeutung sie auch anhand von betrieblichen Prozessen kritisch einschätzen und reflektieren.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung des Gastgewerbes und des Tourismus im gesamtwirtschaftlichen Zusammenhang und leiten daraus Handlungsmöglichkeiten für die betriebliche Praxis ab.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Prinzipien wirtschaftlichen Handelns
- Betrieblicher Leistungsprozess
- Betriebliche Produktionsfaktoren
- Wirtschaftskreislauf
- Wirkungszusammenhang zwischen Angebot und Nachfrage
- Preisbildung
- Arbeitsteilung
- Aufbau und Organisation gastgewerblicher Betriebe

Vorschläge zur Umsetzung

- Einordnung der Betriebe der Hotellerie, Gastronomie und der Touristik in den volkswirtschaftlichen Leistungsprozess
- Betriebliche Organisationsformen und -prinzipien anhand der Praktikumserfahrungen vergleichen und kritisch reflektieren
- Betriebserkundungen und/oder Expertenbefragungen durchführen
- Anhand eines Musterbetriebes betriebswirtschaftliche Entscheidungen unter Einbeziehung des ökonomischen und ökologischen Prinzips simulieren
- An Beispielen nachhaltiges Wirtschaften verdeutlichen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 9:	Rechtliche Grundlagen auf praxisnahe Fälle übertragen (I)
Zeit:	40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten sich die Grundlagen allgemeiner Rechtsvorschriften und spezieller Normen.

Sie wenden diese fallbezogen an und berücksichtigen dabei die Rechte und Pflichten von z. B. Hoteliers, Gastronomen und Mitarbeitern in gastgewerblichen Betrieben.

Sie reflektieren die Rolle des Auszubildenden und Arbeitnehmers in der betrieblichen Praxis.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Rechtsordnung
- Rechtliche Grundbegriffe
- Gastronomiespezifische Normen wie Gaststättengesetz
- Beherbergungs- und Bewirtungsvertrag
- Schadenhaftung des Wirtes
- Fundsachen
- Pfandrecht des Wirtes
- Grundlagen der Berufsausbildung
- Arbeits- und Sozialrecht

Vorschläge zur Umsetzung

- Sich in praxisnahen Fällen mit gastronomiespezifischen Normen auseinander setzen
- Auswertung der in den Praktika gesammelten Erfahrungen und ungelösten Rechtsfragen
- Vertragsrechtliche Grundlagen aus unterschiedlichen Sichtweisen beleuchten
- Besuch einer Gerichtsverhandlung des Arbeits- und Sozialgerichts

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 10:	Grundlegende Techniken der Finanzbuchhaltung anwenden
Zeit:	120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren die im Standardbetrieb des Hotel- und Gaststättengewerbes anfallenden betrieblichen Aktivitäten in der Finanzbuchhaltung.

Sie zeigen anhand eines Jahresabschlusses die Gliederung, Inhalte und den Aufbau des Inventars, der Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Grundlagen des Rechnungswesens
- Buchungen im betrieblichen Leistungsprozess
- DV-gestützte Finanzbuchhaltung mithilfe von Standardoffice- und Branchensoftware
- Onlinegestützte Lohnabrechnung und Gehaltsberechnung
- Jahresabschluss (Schlussbilanz und Gewinn- und Verlustrechnung)

Vorschläge zur Umsetzung

- Einfache Einnahmen- und Ausgabenrechnung am Beispiel kleinerer Projekte durchführen
- Rechtsgrundlagen, Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung, Gliederungsprinzipien für Inventar und Bilanz anhand von Gesetzestexten erarbeiten
- Beleggeschäftsfälle DV-gestützt mit Standardoffice- oder mit Branchensoftware buchen
- Umsatzsteuerzahllast bzw. Vorsteuerüberhang anhand von Eingangs- und Ausgangsrechnungen kontenmäßig ermitteln und abrechnen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 1. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 11:	Berufsbezogene und alltagsorientierte Kommunikationssituationen in den Fremdsprachen Englisch und Französisch oder Spanisch bewältigen
Zeit:	160 Stunden, davon 80 Stunden Englisch, 80 Stunden Französisch oder Spanisch

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler kommunizieren in beruflichen und privaten Alltagssituationen - mit Gleichaltrigen, Kunden und Gästen.

Sie wenden ihre sprachliche, berufliche und interkulturelle Kompetenz bei ihrer Freizeitgestaltung in den Zielländern an und bereiten sich auf Berufspraktika im Ausland vor.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Private und berufliche Alltagssituationen:
z. B. Begrüßung, Vorstellung, Freizeit, Einkaufen etc.
- Professioneller Umgang mit fremdsprachlichen Gästen, Kunden, Geschäftspartnern:
z. B. Annahme von Zimmerreservierung und Tischbestellungen, Beratung des Gastes, Informieren und Bedienen
- Geschäftskorrespondenz:
z. B. Anfragen, Angebote, Bestellungen
- Telefonieren:
Annahme und Weiterleitung von Gesprächen, Treffen von Verabredungen und Vereinbarungen
- Reiseauskünfte und Wegbeschreibungen:
z. B. Diskussion über Vor- und Nachteile verschiedener Verkehrsmittel; Zusammenstellen von Zug-, Bus- oder Flugreisen, Wegbeschreibungen, touristischen Einrichtungen, Veranstaltungen, Kultur- und Freizeitprogrammen und Stadtführungen

Vorschläge zur Umsetzung

- Sich begrüßen und sich vorstellen (Einüben von Floskeln und Gesten/Austausch über das Berufs- und Privatleben)
- Erstellung von Speise- und Getränkekarten für Projekte mit ausländischen Gästen
- Simulation von Telefongesprächen in Hotellerie und Gastronomie (Zimmerreservierungen und Tischbestellungen annehmen)
- Wegbeschreibungen zu touristischen Attraktionen in der Region für ausländische Gäste ausarbeiten
- Videoaufnahmen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 12:	Hygiene- und Umweltschutzkonzepte für die Praxis er- arbeiten und dokumentieren
Zeit:	40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über ökologisch und ökonomisch sinnvolle Hygienemaßnahmen. Sie setzen diese in der Praxis um und überwachen deren Durchführung im Schulbereich.

Sie beurteilen betriebliche Hygienekonzepte. Zur Überwachung von Hygienemaßnahmen nutzen die Schülerinnen und Schüler EDV-technisch erstellte Vordrucke. Sie erstellen Reinigungspläne für Betriebsmittel und Geräte (z. B. Kaffeemaschine, Bierzapfanlage) und vergleichen diese.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Vergleich der Hygienekonzepte realer gastronomischer Betriebe
- Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)
- Wirkungsweise verschiedener Reinigungsmittel und -verfahren
- EDV-Programme zur Tabellenerstellung und Textverarbeitung

Vorschläge zur Umsetzung

- Betriebsbesichtigung einer Großküche (z. B. Kantine, Mensa), Gespräch mit dem Küchenchef über das HACCP-Konzept
- Exkursion zum Lebensmitteluntersuchungsamt
- Besichtigung einer Brauerei

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 13:	Gäste unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Erkenntnisse beraten
Zeit:	120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler setzen ihre ernährungsphysiologischen Kenntnisse verkaufsfördernd bei der Gästeberatung ein. Sie bieten Speisen saisongerecht und ressourcenschonend an.

Die Schülerinnen und Schüler planen Bankettveranstaltungen und bauen in diese der Jahreszeit, dem Motto der Veranstaltung oder den Gästewünschen entsprechende Speisenfolgen ein. Sie wenden die vorgegebenen Menüregeln an.

Die Schülerinnen und Schüler simulieren Verkaufsgespräche. Sie entwerfen und gestalten Menü- und Speisekarten mithilfe des PCs.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Menükunde
- Menükarten, Speisekarten
- Textverarbeitung und Grafikprogramme
- Avis für Veranstaltungen
- Verkaufsgespräche
- Saisonales Speisenangebot
- Zubereitungsverfahren

Vorschläge zur Umsetzung

- Gästeberatung bei der Auswahl von Speisenfolgen im Hinblick auf gesundheitliche Probleme, z. B. "das cholesterinarme Menü"
- Erstellung von Speise- und Getränkekarten für Projekte, z. B. Bewirtung von außerschulischen Gästen, Öffnung des Schulrestaurants, Informationsveranstaltungen
- Zusammenstellung von Menüs unter bestimmten Gesichtspunkten und für spezielle Anlässe, z. B. Schuljubiläum im September, Einladung der künftigen Assistentinnen und Assistenten im Juni
- "Wir planen eine Großveranstaltung"
- Vorbereitung von Catering-Veranstaltungen, z. B. für Tagungen in anderen Schulen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 14:	Fertigkeiten und Kenntnisse in Küche und Service vertiefen und in Projekten anwenden
Zeit:	320 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler bereiten Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen vor und zu, sie richten sie an und servieren sie. Sie planen die Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten und kontrollieren und bewerten die Arbeitsergebnisse selbstständig.

Sie planen Menüs nach saisonalen, ernährungsphysiologischen und menükundlichen Gesichtspunkten und bereiten diese zu. Sie präsentieren diese im Service situationsgerecht.

Sie erstellen unter Berücksichtigung von Vorgaben sowie nach Absprache mit Küche und Gast Menüs und Büfets und empfehlen korrespondierende Getränke. Sie gestalten Menükarten für Sonderveranstaltungen.

Im Rahmen von Projekten planen, organisieren und kontrollieren sie themenbezogene, gastronomische Aktionen. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kenntnisse zur Unfallverhütung und halten die Sicherheitsvorschriften ein.

Sie wenden die Fachsprache an.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

Küche

- Vor-, Zubereitung und Präsentation komplexer Gerichte
- Anwendung kombinierter Garverfahren
- Bankett-, Büfett- und À-la-carte-Service
- Arbeiten in der Patisserie
- Regionale in- und ausländische Küche
- Kreation und Beurteilung ungewöhnlicher Lebensmittelkombinationen
- Bewertung und Einsatz von Convenienceprodukten

Service

- Planungen im Office und Restaurant
- Spezialgedecke
- Gehobener Service (z. B. Weinservice)
- Zubereitung und Verkauf von Aperitifs und Digestifs
- Arbeiten am Tisch des Gastes (Flambieren, Tranchieren)
- Anlass- und themenbezogene Dekoration
- Arbeiten an der Bar
- Sonderveranstaltungen
- Tagesabrechnungen

Übergreifende Inhalte

- Planung/Durchführung von Aktionsmenüs/Aktionswochen
- Analyse und Beurteilung von Trends in der Gastronomie
- Getränkekunde: Bier, Wein, Schaumwein, Spirituosen
- Waren- und Kostenkalkulationen am Beispiel durchgeführter Projekte
- Verkaufsgespräche am Tisch des Gastes
- Arbeitssicherheit
- Teamarbeit
- Fachsprache

Vorschläge zur Umsetzung

- Planung saisonaler, produktbezogener oder anlassbezogener Aktionsmenüs und -büffets sowie Erstellung entsprechender Aktionskarten (z. B. Wildspezialitäten, Silvestermenü, Kartoffelwoche usw.)
- Kreativitätsförderung durch Einbeziehung von Crossover-Küche, Ethno-Food und ähnlichen Trends
- Planung, Durchführung und Reflexion eines themenbezogenen Bankettabends für externe Gäste
- Öffnung des schuleigenen À-la-carte-Restaurants für die Öffentlichkeit
- Module zur Stärkung der Teamarbeit von Küche und Service

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 15:	In der Bankett- und Verkaufsabteilung mitarbeiten
Zeit:	80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Bedeutung des Bankett- und des Verkaufsbereichs und wirken bei Sonderveranstaltungen mit. Sie führen unter Anwendung von Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Kenntnissen Bankettbesprechungen durch und halten Vereinbarungen fest.

Die Schülerinnen und Schüler stellen unter Berücksichtigung von Vorgaben und nach Absprache mit der Küche Menüs und Büfets zusammen und empfehlen korrespondierende Getränke, Aperitifs und Digestifs. Sie gestalten Menükarten für Sonderveranstaltungen und wirken beim Erstellen von Bankettmappen mit.

Im Zusammenwirken mit betroffenen Abteilungen bereiten die Schülerinnen und Schüler Sonderveranstaltungen vor. Sie reflektieren deren Abläufe und Ergebnisse und leiten daraus Verbesserungsvorschläge ab. Sie beachten Rechtsvorschriften und errechnen Kosten und Erträge.

Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Bankett als Veranstaltungsform
- Arbeitsbereiche im Bankett und Verkauf
- Stellenbeschreibungen für Bankett und Verkauf
- Bankettarten
- Organisationsmittel
- Beratung und Verkauf
- Bankettvorbereitungen
- Bankettdurchführung
- Reklamation
- Nacharbeiten und Bankettauswertung
- Arbeitsbereiche im Verkauf
- Stellenbeschreibungen für die Verkaufsabteilung
- Gästetypen und Gästegruppen
- Direkte und indirekte Verkaufswege
- Verkaufshilfen
- Verkaufsarten
- Datenschutz
- Rechtsvorschriften
- Einsatz der EDV
- Projektarbeit

Vorschläge zur Umsetzung

- Erstellen einer Bankettmappe
- Verkauf eines dreitägigen Schnupperwochenendes im Beispielhotel
- Rollenspiele
- Interview mit Bankett- und/oder Verkaufsleitungen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 16:	Arbeitsbereiche und Arbeitsformen im Tourismus ökologisch, ökonomisch und sozialpolitisch analysieren und bewerten
Zeit:	100 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler analysieren und bewerten den Wirtschaftsfaktor Tourismus national und international und diskutieren die Folgen des Tourismus (Nachhaltigkeit). Sie sichten die Produkte der Veranstalter und Vermittler und werten sie aus.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Feriengebiete in Deutschland und Europa geografisch und kulturgeografisch. Sie beschreiben Merkmale von Zielgebieten an Beispielen typischer Reiseländer.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Arbeitsbereiche von Veranstaltern und Vermittlern
- Wirtschaftsfaktor Tourismus
- Nachhaltigkeitsdiskussion
- Ferienlandschaften Deutschlands und Europas (Mittelmeerraum)

Vorschläge zur Umsetzung

- Besuch der weltgrößten Tourismusmesse ITB in Berlin
- Entwicklung eines Pauschalreiseangebotes und des dazugehörigen Entwurfs einer Katalogseite bzw. eines Flyers (inkl. Kalkulation, Layout)
- Organisation und Durchführung einer Stadtführung für neue Schülerinnen und Schüler in Zusammenarbeit mit den örtlichen Fremdenverkehrsbüros
- Differenzierung zielgruppenorientierter Reiseangebote durch Rechercharbeit in Urlaubskatalogen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 17:	Marketinginstrumente marktgerecht gestalten und anwenden
Zeit:	100 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Marketinginstrumente, die für den Bereich Gastronomie, Hotellerie und Tourismus von elementarer Bedeutung sind.

Die Schüler demonstrieren im Rahmen von kleineren Projekten, dass sie die Marketinginstrumente zielgerichtet und situationsabhängig anwenden können.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

Das Marketing kennzeichnende Marketinginstrumente:

- Dienstleistungspolitik/Produktpolitik
- Preispolitik
- Distributionspolitik
- Kommunikationspolitik

Vorschläge zur Umsetzung

- Beschreibung von Prozessen zur Qualitätssicherung und -steigerung
- Preisbildungsmethoden und Preisdifferenzierungsmaßnahmen für touristische Produkte
- Beurteilung gängiger Verkaufswege in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
- Einsatz verschiedener Instrumente der Kommunikationspolitik unter Berücksichtigung vorgegebener Projektaufgabenbeschreibungen (Öffentlichkeitsarbeit, Werbung, Verkaufsförderung, Sponsoring, Event-Marketing)

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 18:	Rahmenbedingungen und Einflussgrößen bei unternehmerischen Entscheidungen berücksichtigen
Zeit:	80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten die Betriebsarten des Gastgewerbes und der Tourismusbetriebe. Sie gewinnen einen Überblick über die Rechtsformen von Handelsunternehmen.

Die Schülerinnen und Schüler wickeln situationsbezogen den Zahlungsverkehr ab und wirken bei der Erstellung von Finanzierungsplänen mit.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Betriebsarten des Gastgewerbes und touristischer Unternehmungen
- Unternehmensformen und -zusammenschlüsse
- Zahlungsarten und ihre Abwicklung
- Finanzierungsformen und -voraussetzungen

Vorschläge zur Umsetzung

- Planspiel, in dem verschiedene Zahlungsvorgänge abgewickelt werden
- Entwicklung von branchenspezifischen Unternehmensgründungsideen, wobei Kriterien wie Standortfaktoren, Rechtsform etc. einbezogen werden
- Entwicklung von Finanzierungs- und Investitionsplänen
- Experteninterviews zur Gründung und Finanzierung (z. B. zu Basel II)

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 19:	Rechtliche Grundlagen auf praxisnahe Fälle übertragen (II)
Zeit:	40 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler vertiefen ihr Wissen über allgemeine Rechtsvorschriften sowie über berufsbezogene und spezielle Rechtsnormen. Sie wenden diese fallbezogen an.

Dabei reflektieren sie diese sowohl aus der Sicht von Unternehmern im Gastgewerbe und im Tourismus als auch aus der Sicht von Lieferanten, Gästen und Mitarbeitern.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Vertragsarten
- Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)
- Leistungsstörungen
- Mahn- und Klageverfahren
- Reiserecht

Vorschläge zur Umsetzung

- Auseinandersetzung mit gastronomiespezifischen Normen aus praxisnahen Fällen
- Reiserecht aus Sicht des Verbrauchers
- Anwendung der "Frankfurter Tabelle zur Reisepreisminderung"
- Auswertung der in den Praktika gesammelten Erfahrungen und ungelösten Rechtsfragen
- Besuch von Gerichtsverhandlungen
- Besuch der Verbraucherzentrale
- Gewährleistungsrechte im Falle der mangelhaften Ware "unter die Lupe" nehmen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 20:	Den Jahresabschluss ordnungsgemäß erstellen sowie in der Kosten- und Leistungsrechnung mitwirken
Zeit:	120 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erklären anhand eines Jahresabschlusses Grundsätze der Bewertung und Bilanzierung.

Sie bereiten mithilfe der Kosten- und Leistungsrechnung unternehmerische Entscheidungen vor.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Bewertungsgrundsätze und Bewertungsmethoden
- Aufbereitung der Bilanz und Errechnung und Interpretation von Bilanzkennziffern
- Grundbegriffe, Aufgaben und Ziele der Kosten- und Leistungsrechnung
- Abgrenzungsrechnung
- Kalkulation für Speisen-, Getränke- und Beherbergungsleistungen
- Alternative Kosten- und Preisverläufe
- Controlling und betriebliche Kennziffern

Vorschläge zur Umsetzung

- Jahresabschlussarbeiten (zeitliche Abgrenzung von Aufwendungen und Erträgen, Bewertung von Aktiva und Passiva) durchführen
- Bilanzen aufbereiten und anhand von Kennzahlen verschiedener Jahre die finanz- und erfolgswirtschaftliche Situation von Hotels und Restaurants einschätzen
- Verschiedene Controllingverfahren im Food-&-Beverage-Bereich anwenden
- Betriebsabrechnungsbogen und Kalkulation DV-gestützt durchführen
- Komplexe Projekte kalkulieren, dokumentieren und abrechnen

Fachrichtung:	Hotellerie/Gastronomie/Fremdenverkehrswirtschaft - 2. Ausbildungsjahr -
Lernfeld 21:	Berufsbezogene und interkulturelle Kommunikationskompetenz in den Fremdsprachen Englisch und Französisch oder Spanisch anwenden
Zeit:	160 Stunden, davon 80 Stunden Englisch, 80 Stunden Französisch oder Spanisch

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler kommunizieren in beruflichen Situationen - mit Kunden/Gästen, dem Personal und anderen Branchenpartnern - in der jeweiligen Zielsprache.

Sie wenden ihre sprachliche, berufliche und interkulturelle Kompetenz durch die Kommunikation mit Lerngruppen in den Ländern der Zielsprache an.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Geschäftskorrespondenz, z. B. Bewerbungen, Mahnungen und Beschwerden
- Beratungsgespräche in der Touristinformation, z. B. Empfehlungen und angemessene Reaktion auf Kundenwünsche
- Landeskundliche und interkulturelle Informationen, z. B. geografische, wirtschaftliche, geschichtliche und kulturelle Informationen sowie touristische Angebote und Aktivitäten in den jeweiligen Zielländern und Zielregionen
- Höflichkeitserwartungen der Zielkultur

Vorschläge zur Umsetzung

- Rollenspiele: Beratungsgespräche in der Touristeninformation, Reiseleitertätigkeit, Beschwerdemanagement
- Formulierung und Gestaltung von Prospekten über touristische Sehenswürdigkeiten
- Beschaffung und Verarbeitung von Informationen über die Länder der Zielsprachen
- Bewerbungsgespräche in der Zielsprache simulieren
- Ausarbeitung und Präsentation von Reiserouten und -pauschalen
- Diskussionen über Höflichkeitserwartungen der fremden Kultur
- Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von transnationalen Projekten, Austauschprogrammen oder Berufspraktika im Ausland