



Handreichung Berufsschule



**FACHFRAU FÜR RESTAURANTS UND
VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE**

**FACHMANN FÜR RESTAURANTS UND
VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE**

Impressum

Herausgeber: Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB)
Luisenplatz 10
65185 Wiesbaden
Telefon: 0611 368-0
<https://kultus.hessen.de>

Stand: März 2025

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Inhaltsverzeichnis

1	Inhalt und Intentionen	3
2	Kompetenzkonzept der Lernfeldergänzung	3
3	Grundkonzept eines kompetenzorientierten Unterrichts	6
3.1	Zielorientierung	7
3.2	Kontextualisierung	7
3.3	Aktivierung	8
3.4	Handlungssystematisches Lernen.....	8
3.5	Fachsystematisches Lernen.....	8
3.6	Alternierendes Lernen.....	8
3.7	Reflexion und Kontrolle	9
3.8	Fazit.....	9
4	Lernfelder (LF).....	10
4.1	Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 Stunden).....	10
4.2	Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen (40 Stunden)	13
4.3	Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 Stunden).....	16
4.4	Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen (40 Stunden).....	21
4.5	Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 Stunden)	25
4.6	Lernfeld 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 Stunden).....	29
4.7	Lernfeld 7: Getränke anbieten und servieren (80 Stunden)	32
4.8	Lernfeld 8: Am Getränkeausschank arbeiten (40 Stunden)	34
4.9	Lernfeld 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln (40 Stunden)	36
4.10	Lernfeld 10: An der Bar arbeiten (80 Stunden).....	39
4.11	Lernfeld 11: Gäste am Tisch betreuen (80 Stunden).....	42
4.12	Lernfeld 12 Veranstaltungen planen und durchführen (80 Stunden).....	45
4.13	Lernfeld 13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen (40 Stunden)	50
5	Unterrichtsbeispiele	53
5.1	Unterrichtsbeispiel 1.....	53
5.1.1	Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes	53
5.1.2	Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext.....	54
5.1.3	Reduktion der curricularen Matrix.....	56
5.1.4	Planungsmatrix	59
5.1.5	Katalog der Teilaufgaben (T).....	63
5.1.6	Hinweise zur Lernortkooperation.....	63
5.2	Unterrichtsbeispiel 2.....	64
5.2.1	Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes	64

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

5.2.2	Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext.....	65
5.2.3	Reduktion der curricularen Matrix.....	66
5.2.4	Planungsmatrix	69
5.2.5	Katalog der Teilaufgaben (T).....	71
6.	Hinweise zur Lernortkooperation	71
6	Literatur	72

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

1 Inhalt und Intentionen

Im Zentrum der Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz (KMK) für die dualen Ausbildungsberufe steht die Bildungsperspektive einer beruflichen Handlungskompetenz und damit einhergehend die Forderung nach kompetenzorientiertem Unterricht. Dies stellt im Vergleich zum ehemals wissensorientierten Unterricht deutlich höhere Ansprüche an die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung, -konzeption und auch -umsetzung, da zusätzlich zu der weiterhin bestehenden Notwendigkeit, einschlägiges und aktuelles Fachwissen zu vermitteln, die Anforderung hinzukommt, den Wissenserwerb auch auf die Entwicklung beruflicher Handlungsfähigkeit(en) auszurichten.

Um den Kompetenzanspruch curricular zu verankern, wurden Lernfeldlehrpläne implementiert. Statt der ehemals sehr konkreten, kleinschrittigen und weitgehend kognitiven Lernziele werden nun Ziele genannt, die nicht das im Unterricht zu vermittelnde Wissen vorgeben, sondern festlegen, welche berufsbezogenen Handlungen im Lernprozess vollzogen werden sollen. Ohne direkten Bezug zu diesen Zielen führen die Lernfeldlehrpläne Inhalte an, die exemplarisch beziehungsweise optional aufgeführt werden, also ohne Verbindlichkeit genannt werden.

Das heißt, dass Lehrkräfte bei ihrer Unterrichtskonzeption dazu aufgefordert werden, ohne curriculare Vorgaben Kompetenzen zu vermitteln. Dies führt nicht nur zu einem deutlich erhöhten Arbeitsaufwand für sie, sondern zieht auch enorme Varianzen in den Unterrichtskonzeptionen nach sich. Jede Lehrperson ist gefordert, erstens individuell ein Kompetenzverständnis zu entwickeln beziehungsweise zu implizieren und zweitens auf dessen Basis den Lehrplan zur Ableitung konkreter Lernziele zu transformieren, um schließlich drittens ein adäquates methodisches Konzept zu generieren. Je nach individuellem Kompetenzverständnis und Transformationsansatz lassen sich dabei für dasselbe Lernfeld sehr unterschiedliche Lernziele (Kompetenzen) ableiten.

Zur Unterstützung beim Umgang mit der curricularen Offenheit und bei der unterrichtsbezogenen Konkretisierung des kognitiven Aspekts sowie zur Reduzierung des Planungs- und Konzeptionsaufwands auf ein handhabbares Maß bietet diese Handreichung Lehrkräften eine Ergänzung des Rahmenlehrplans der KMK.

2 Kompetenzkonzept der Lernfeldergänzung

Eine im deutschsprachigen Raum anerkannte Grunddefinition von Kompetenz beruft sich auf den US-amerikanischen Sprachwissenschaftler NOAM CHOMSKY, der diese als Disposition zu einem eigenständigen variablen Handeln beschreibt (CHOMSKY 1962). Das Kompetenzmodell von JOHN ERPENBECK UND LUTZ VON ROSENSTIEL präzisiert dieses Basiskonzept, indem es sozial-kommunikative, personale und fachlich-methodische Kompetenzen unterscheidet (ERPENBECK, ROSENSTIEL, GROTE UND SAUTER 2017, XXI fortfolgende).

Sozial-kommunikative Kompetenzen

Sozial-kommunikative Kompetenzen sind Dispositionen, kommunikativ und kooperativ selbstorganisiert zu handeln, sich also mit anderen kreativ auseinander- und zusammensetzen, sich gruppen- und beziehungsorientiert zu verhalten und neue Pläne, Aufgaben und Ziele zu entwickeln.

Diese Kompetenzen werden im Kontext beruflichen Handelns nach EULER UND REEMTSMA-THEIS (1999) konkretisiert und differenziert in einen (a) agentiven Schwerpunkt, einen (b) reflexiven Schwerpunkt und (c) die Integration der beiden.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Zu (a): Die agentive Kompetenz besteht in der Fähigkeit zur Artikulation und Interpretation verbaler und nonverbaler Äußerungen auf der Sach-, Beziehungs-, Selbstkundgabe- und Absichtsebene sowie der Fähigkeit zur Artikulation und Interpretation verbaler und nonverbaler Äußerungen im Rahmen einer Metakommunikation auf der Sach-, Beziehungs-, Selbstkundgabe- und Absichtsebene.

Zu (b): Die reflexive Kompetenz besteht in der Fähigkeit zur Klärung der Bedeutung und Ausprägung der situativen Bedingungen, insbesondere der zeitlichen und räumlichen Rahmenbedingungen der Kommunikation, der „Nachwirkungen“ vorangegangener Ereignisse, der sozialen Erwartungen an die Gesprächspartnerinnen und -partner, der Wirkungen aus der Gruppenzusammensetzung (jeweils im Hinblick auf die eigene Person sowie die Kommunikationspartnerinnen und -partner), der Fähigkeit zur Klärung der Bedeutung und Ausprägung der personalen Bedingungen, insbesondere der emotionalen Befindlichkeit (Gefühle), der normativen Ausrichtung (Werte), der Handlungsprioritäten (Ziele), der fachlichen Grundlagen (Wissen) und des Selbstkonzepts („Bild“ von der Person – jeweils im Hinblick auf die eigene Person und die Kommunikationspartnerinnen und -partner) sowie der Fähigkeit zur Klärung der Übereinstimmung zwischen den äußeren Erwartungen an ein situationsgerechtes Handeln und den inneren Ansprüchen an ein authentisches Handeln.

Zu (c): Die Integration der agentiven und der reflexiven Kompetenz besteht in der Fähigkeit und Sensibilität, Kommunikationsstörungen zu identifizieren, und der Bereitschaft, sich mit ihnen (auch reflexiv) auseinanderzusetzen. Darüber hinaus zeichnet sie sich durch die Fähigkeit aus, reflexiv gewonnene Einsichten und Vorhaben in die Kommunikationsgestaltung einzubringen und (gegebenenfalls unter Zuhilfenahme von Strategien der Handlungskontrolle) umzusetzen.

Personale Kompetenzen

Personale Kompetenzen sind Fähigkeiten, sich selbst einzuschätzen, produktive Einstellungen, Werthaltungen, Motive und Selbstbilder zu entwickeln, eigene Begabungen, Motivationen und Leistungsvorsätze zu entfalten sowie sich im Rahmen der Arbeit und außerhalb kreativ zu entwickeln und dabei zu lernen. LERCH (2013) bezeichnet personale Kompetenzen in Orientierung an aktuellen bildungswissenschaftlichen Konzepten auch als Selbstkompetenzen und unterscheidet dabei zwischen motivational-affektiven Komponenten wie Selbstmotivation, Lern- und Leistungsbereitschaft, Sorgfalt, Flexibilität, Entscheidungsfähigkeit, Eigeninitiative, Verantwortungsfähigkeit, Zielstrebigkeit, Selbstvertrauen, Selbstständigkeit, Hilfsbereitschaft, Selbstkontrolle und Anstrengungsbereitschaft sowie strategisch-organisatorischen Komponenten wie Selbstmanagement, Selbstorganisation, Zeitmanagement und Reflexionsfähigkeit. Hier sind auch sogenannte Lernkompetenzen (MANDL UND FRIEDRICH 2005) als jene personalen Kompetenzen einzuordnen, die auf die eigenständige Organisation und Regulation des Lernens ausgerichtet sind.

Fachlich-methodische Kompetenzen

Fachlich-methodische Kompetenzen sind Dispositionen einer Person, bei der Lösung von sachlich-gegenständlichen Problemen geistig und physisch selbstorganisiert zu handeln, das heißt, mit fachlichen und instrumentellen Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten kreativ Probleme zu lösen sowie Wissen sinnorientiert einzuordnen und zu bewerten. Dies schließt Dispositionen ein, Tätigkeiten, Aufgaben und Lösungen methodisch selbstorganisiert zu gestalten und die Methoden darüber hinaus selbst kreativ weiterzuentwickeln. Fachlich-methodische Kompetenzen sind – im Sinne von ERPENBECK, ROSENSTIEL, GROTE UND SAUTER (2017, XXI fortfolgende) – durch die Korrespondenz von konkreten Handlungen und spezifischem Wissen beschreibbar. Wenn bekannt ist, was ein Mensch als Folge eines Lernprozesses können soll und auf welche Wissensbasis sich dieses Können abstützen soll, um ein eigenständiges und

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

variables Handeln zu ermöglichen, kann sehr gezielt ein Unterricht geplant und gestaltet werden, der solche Kompetenzen integrativ vermittelt und eine Diagnostik zu deren Überprüfung entwickelt.

Für die ersten beiden Kompetenzklassen (sozial-kommunikative und personale Kompetenzen) sieht der Lehrplan keine weitere Detaillierung vor, da die Entwicklung überfachlicher Kompetenzen deutlich anderen Gesetzmäßigkeiten unterliegt als die der fachlichen, insbesondere durch deren enge Verschränkung mit der persönlichen Entwicklung des Individuums. Eine Anregung und Unterstützung in der Entwicklung überfachlicher Kompetenzen durch den Berufsschulunterricht kann daher auch nicht entlang einer jahresplanmäßigen Umsetzung einzelner, thematisch determinierter Lernstrecken erfolgen, sondern muss vielmehr fortlaufend produktiv und dabei auch reflexiv in die Vermittlung fachlich-methodischer Kompetenzen eingebettet werden.

In der vorliegenden Handreichung werden somit fachlich-methodische Kompetenzen als geschlossene Sinneinheiten aus Können und Wissen konkretisiert. Das Können wird dabei in Form einer beruflichen Handlung beschrieben, während das Wissen in drei eigenständige Kategorien aufgegliedert wird: (a) Sachwissen, (b) Prozesswissen und (c) Reflexionswissen.

Zu (a): Sachwissen umfasst ein anwendungs- und umsetzungsunabhängiges Wissen über Dinge, Gegenstände, Geräte, Abläufe, Systeme et cetera. Es ist Teil fachlicher Systematiken und daher sachlogisch-hierarchisch strukturiert, wird durch assoziierendes Wahrnehmen, Verstehen und Merken erworben und ist damit die gegenständliche Voraussetzung für ein eigenständiges, selbstreguliertes Handeln.

Zu (b): Prozesswissen umfasst ein anwendungs- und umsetzungsabhängiges Wissen über berufliche Handlungssequenzen. Prozesse können auf drei verschiedenen Ebenen stattfinden. Daher hat Prozesswissen entweder eine Produktdimension (Handhabung von Werkzeug, Material et cetera), eine Aufgabendimension (Aufgabentypus, -abfolgen et cetera) oder eine Organisationsdimension (Geschäftsprozesse, Kreisläufe et cetera). Prozesswissen ist immer Teil handlungsbezogener Systematiken und daher prozesslogisch-multizyklisch strukturiert. Es wird in einem zielgerichteten und durch Feedback gesteuerten Tun erworben und ist damit funktionale Voraussetzung für ein eigenständiges, selbstreguliertes Handeln.

Zu (c): Reflexionswissen umfasst ein anwendungs- und umsetzungsunabhängiges Wissen, das hinter dem zugeordneten Sach- und Prozesswissen steht. Als konzeptuelles Wissen bildet es die theoretische Basis für das vorgeordnete Sach- und Prozesswissen und steht damit diesen gegenüber auf einer Metaebene. Mit dem Reflexionswissen steht und fällt der Anspruch einer Kompetenz (und deren Erwerb). Seine Bestimmung erfolgt im Hinblick auf a) das unmittelbare Verständnis des Sach- und Prozesswissens (Erklärungsfunktion), b) die breitere wissenschaftliche Abstützung des Sach- und Prozesswissens (Fundierungsfunktion) sowie c) die Relativierung des Sach- und Prozesswissens im Hinblick auf dessen berufliche Flexibilisierung und Dynamisierung (Transferfunktion). Umfang und Tiefe des Reflexionswissens werden ausschließlich so bestimmt, dass diesen drei Funktionen Rechnung getragen wird.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

In der Trias der drei Wissenskategorien besteht ein bedeutsamer Zusammenhang: Das Sachwissen muss an das Prozesswissen anschließen und umgekehrt; das Reflexionswissen muss sich auf die Hintergründe des Sach- und Prozesswissens eingrenzen. Das heißt, dass die hier anzuführenden Wissensbestandteile nur dann kompetenzrelevant sind, wenn sie innerhalb des eingrenzenden Handlungsrahmens liegen. Teilkompetenzen sind somit das Aggregat einer beruflichen Handlung und dem damit korrespondierenden Wissen:

Teilkompetenz			
Berufliche Handlung	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen

Innerhalb der einzelnen Lernfelder sind die einbezogenen Teilkompetenzen nicht zufällig angeordnet, sondern folgen einem generativen Ansatz. Das bedeutet, dass jede Teilkompetenz den Erwerb der vorausgehenden voraussetzt. Somit gelten innerhalb eines Lernfeldes alle Wissensaspekte, die in den vorausgehenden Teilkompetenzen konkretisiert wurden. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass Kompetenzen in einer sachlogischen Abfolge aufgebaut werden, jedoch vermieden, dass innerhalb der Wissenszuordnungen der Teilkompetenzen nach unten zunehmend Redundanzen dargestellt werden.

Bislang mussten Lehrkräfte, die einen kompetenzorientierten Unterricht konsequent umsetzen wollten, die vorausgehend dargestellte didaktische Transformation selbst vollziehen. Eine Differenzierung in unterschiedliche Wissensarten war dabei vermutlich eine Ausnahme, sodass sich in der Praxis aktuell unter anderem folgende Schwierigkeiten in der Umsetzung und Ausschöpfung des Kompetenzanspruchs feststellen lassen:

- Bei genereller Unterrepräsentation von Wissensaspekten beziehungsweise einer überwiegenden Ausrichtung auf Prozesswissen entsteht ein aktionistischer Unterricht, in dem viel gehandelt, aber wenig verstanden wird. Anstelle von Kompetenz werden hier spezifische Handlungsfähigkeiten vermittelt.
- Eine Überrepräsentation von Sach- und Reflexionswissen entspricht einem Festhalten am beziehungsweise einer Rückkehr zum ehemaligen Fachunterricht. Anstelle von Kompetenz wird hier (träges) Wissen vermittelt.

Von einem kompetenzorientierten Unterricht kann somit nur ausgegangen werden, wenn Sach-, Prozess- und Reflexionswissen integrativ vermittelt werden. Um diesbezüglich die Vorgaben der KMK anzureichern, haben erfahrene Lehrpersonen die Lernfelder ausgehend von den in den Rahmenlehrplänen festgeschriebenen Zielen in die drei Wissensarten eingeteilt und diese expliziert. Damit sind für eine Umsetzung kompetenzorientierten Unterrichts die maßgeblichen curricularen Kernaspekte definiert. Lernziele im Sinne von komplexen Teilkompetenzen können so der Handreichung unmittelbar entnommen und in die weiteren Schritte der Unterrichtskonzeption übertragen werden.

3 Grundkonzept eines kompetenzorientierten Unterrichts

Ausgehend von Teilkompetenzen, in denen Handlungs- und Wissensanspruch zusammenhängend expliziert sind, muss ein Unterricht entwickelt werden, der von beruflichen Teilhandlungen ausgeht (Spalte 1 der Lernfelder), dazu jeweils Handlungsräume für den Erwerb des Prozesswissens eröffnet (Spalte 3) und adäquate Zugänge und Verständnissräume für Sach- und Reflexionswissen (Spalten 2 und 4) bereithält. Somit gilt es, ausgehend von der betrieblich-beruflichen Realität komplexe Lernsituationen zu generieren, in denen ein Aggregat mehrerer beruflicher Teilhandlungen so umgesetzt werden kann, dass sich eine aufgabenbezogene Sinneinheit ergibt, die möglichst viele der jeweils adressierten Aspekte aus den drei Wissensfacetten

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

integriert. Je nach Größe eines Lernfeldes ergibt sich eine Aufgliederung in mehrere Lernsituationen. Für deren Generierung und Gestaltung gelten die nachfolgend dargestellten Prinzipien (Abbildung 1).

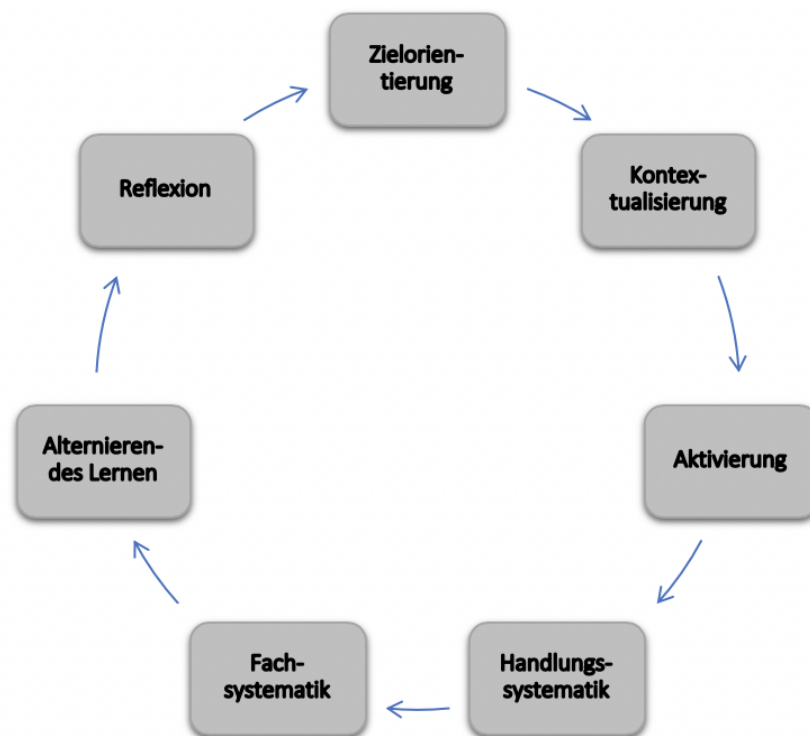


Abbildung 1: Prinzipien für einen kompetenzorientierten Unterricht

3.1 Zielorientierung

Mit dem vollständigen Curriculum nach ROBINSOHN wurde der Aspekt der Zielorientierung in das deutsche (Berufs-)Bildungssystem aufgenommen. Im Hinblick auf ein Curriculum, das Kompetenzen als Lernziele intendiert, aber Handlungen formuliert, wird dem Aspekt der Zielorientierung nur eingeschränkt Rechnung getragen, denn nicht die Handlung ist das Lernziel, sondern das, was den Einzelnen zur Handlung befähigt. Im vorliegenden Ansatz sind dies die den Zielhandlungen zugeordneten Wissensaspekte. Ein Lernziel muss sich somit auf das Aggregat aus einem Lehrplanziel und dem diesem zugeordneten Wissen beziehen. Es sollte möglichst so formuliert werden, dass sein Erreichen feststellbar und bewertbar ist.

3.2 Kontextualisierung

Der Erwerb beruflicher Kompetenzen erfordert eine Antizipation, eventuell eine Fiktionalisierung und ebenso eine (bedingte) Realisierung beruflicher Handlungen sowie damit einhergehend authentische Handlungskontexte. Dies meint zum einen die konkrete Lernumgebung (räumlich, maschinell, infrastrukturell, kommunikativ und so weiter) und zum anderen deren Prozesse und Aufgabenstellungen. Beruflicher Unterricht ist in dem Maße kontextualisiert, in dem die Lernenden ein betriebliches Szenario wahrnehmen und sich darauf einlassen. Kontextualisierung entsteht somit nicht durch das Betrachten betrieblicher Gegenstände oder die Nutzung audiovisueller Medien, aber umgekehrt auch nicht durch den Versuch, betriebliche Abläufe und Prozesse (zum Beispiel Geschäftsabschlüsse mit Kundinnen und Kunden) unmittelbar in der Unterrichtspraxis nachzustellen, sondern wird durch eine anspruchsvolle Lernsituation

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

aufgebaut, in der berufliches Handeln unter schulischen Bedingungen nachvollzogen wird. Hierbei können lernortkooperative Szenarien förderlich sein, wenn schulischer und betrieblicher Lernraum im Rahmen komplexer Projekte korrespondieren und einen Gesamtkontext bilden.

3.3 Aktivierung

Als konstruktiver Prozess erfordert Lernen in jedem Fall Eigenaktivität der Lernenden. Die Wirksamkeit des kompetenzorientierten Unterrichts hängt unmittelbar davon ab, wie gut es gelingt, ein selbstorganisiertes und -reguliertes Lernen zu inszenieren. Dies bedingt medial und instruktiv gut vorbereitete Lernumgebungen, die für individuelle Entwicklungsstände anschlussfähig sind, unterschiedliche Lernwege erlauben und die unmittelbare Wahrnehmung und Handhabung von Lernhemmnissen beziehungsweise -problemen ermöglichen.

3.4 Handlungssystematisches Lernen

Folgt ein Lernprozess einer beruflichen Aufgabe oder einer beruflichen Tätigkeit, liegt diesem eine sogenannte Handlungssystematik zugrunde. Das heißt, dass alles, was hier gelernt wird, in Zusammenhang mit dem Handlungsvollzug steht, sich somit also spezifisch und funktional darstellt. Unabhängig von den Bezugsräumen und Qualitäten des dabei erworbenen Wissens wird dieses in einer Zusammenhangslogik erworben, die zum einen unmittelbar sinnstiftend (und damit motivierend) wirkt und zum anderen eine nachfolgende Reproduktion der Handlung ermöglicht.

3.5 Fachsystematisches Lernen

Ist ein Lernprozess in die Systematik eines spezifischen Fach- oder Wissenschaftsbereichs eingebettet, liegt diesem eine sogenannte Fachsystematik zugrunde. Dies bedeutet, dass alles, was hier gelernt wird, in einen fachlichen Gesamtzusammenhang eingeordnet ist, sich somit allgemein und objektiv darstellt. Unabhängig von den potenziellen Anwendungsräumen wird Wissen dabei also in einer Zusammenhangslogik erworben, die Anschlüsse an explizite Vorwissensbestände ermöglicht und eine übergreifende Systematisierung der theoretischen Kenntnisse vermittelt.

3.6 Alternierendes Lernen

Kompetenzerwerb erfolgt nicht durch reines Handlungslernen (im Sinne des handlungssystematischen Lernens) und ebenso wenig durch reinen Wissenserwerb (im Sinne des fachsystematischen Lernens). Beides ist erforderlich und stellt so beruflichen Unterricht vor die Herausforderung einer sinnvollen und gleichermaßen praktikablen Integration. Um ein handlungsbezogenes Verstehen oder ein wissensbasiertes Handeln beziehungsweise kognitiv reflektierte Problemlösungen zu ermöglichen, ist ein Alternieren zwischen zwei unterschiedlichen Lernprozessen erforderlich. Der eine folgt einer Handlungs-, der andere einer Fachsystematik. Diese beiden Paradigmen ergänzen sich und führen erst in einem sinnvollen Wechsel zu einem kompetenzorientierten Unterricht. Je nach Thema, Entwicklungsstand der Lernenden und Gesamtkontext ergeben sich dabei Sequenzen, die für die Lernenden eine Integration von Denken und Tun gewährleisten. Es erscheint wenig zielführend, ausschließlich sehr kurze oder überlange Lernstrecken in einem Lernparadigma zu absolvieren.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

3.7 Reflexion und Kontrolle

Kompetenzerwerb erfordert vielfältige adäquate Rückmeldungen. Von daher muss ein kompetenzorientierter Unterricht Reflexionen sowohl über die Lernhandlungen als auch über den Wissenserwerb beinhalten. Handlungsrückmeldungen sind funktional; sie zeigen den Lernenden, ob ein Teilschritt oder eine Gesamtaufgabe richtig umgesetzt wurde beziehungsweise was dabei (noch) falsch gemacht wurde, und geben Informationen über Folgen und mögliche Verbesserungen. Daher sind sie unmittelbar in die Lernhandlungsprozesse einzuplanen. Wissensrückmeldungen sind analytisch; sie zeigen den Lernenden, ob sie einen Sachzusammenhang verstanden haben, und verdeutlichen ihnen darüber hinaus, ob sie beispielsweise fachtechnische Hintergründe oder dessen mathematische Bezüge erfasst haben. Sie informieren darüber, was richtig und was falsch ist und was noch zu klären wäre, um die Wissensziele zu erreichen. Daher sind sie generell am Ende einer sachlogischen Sequenz einzuplanen.

Kontrollen ersetzen keinesfalls Reflexionen, sondern geben diesen einen normativen Bezug im Hinblick auf eine leistungsorientierte Berufs- und Arbeitswelt. Sie sollten also nicht mit Reflexionen vertauscht oder verwechselt werden. Sie finden seltener im Sinne bewerteter Reflexionen statt, mit der Intention, den Lernenden im Hinblick auf eine äußere Norm zu vermitteln, wo sie fachlich stehen. Sie erfordern eine faire Diagnostik und müssen generell in Bezug zu den vorgeschriebenen Prüfungen stehen.

3.8 Fazit

Neben den skizzierten Aspekten ließen sich hier noch weitere Erfolgsfaktoren für einen kompetenzorientierten Unterricht anführen. Ebenso wäre es möglich, die dargestellten Orientierungspunkte ausführlicher zu begründen und erläutern. Dies würde jedoch den gesetzten Rahmen überschreiten und möglicherweise auch auf Kosten didaktisch-methodischer Freiräume gehen, die innerhalb der hier gesetzten Eckpunkte erhalten bleiben. Kompetenzorientierter Unterricht ist letztlich nicht mehr, aber auch nicht weniger als ein beruflicher Unterricht, der Handeln und Verstehen so integriert, dass die Lernenden Dispositionen entwickeln, die sie zu flexiblen und selbstständigen Expertinnen und Experten machen. Um dies zu erreichen, müssen Kompetenzen als Lernziele gesetzt werden, in denen Handlungs- und Wissensaspekte korrespondieren (3.1). Der Unterricht ist in einen möglichst authentischen Berufskontext einzubetten (3.2). Über eine die Lernenden aktivierende Gesamtplanung (3.3) müssen handlungssystematische (3.4) und fachsystematische Lernwege (3.5) so zusammengestellt werden, dass sie von den Lernenden alternierend (3.6) erschlossen werden können. Schließlich sind alle Lernwege so auszustatten, dass die Lernenden möglichst gut wahrnehmen können, was sie erreicht haben und was nicht (3.7). Welche einzelnen Methoden, Medien und Materialien dabei eingesetzt werden, ist ebenso offengehalten wie die möglichen Sozial- oder Interaktionsformen. An dieser Stelle sei nochmals darauf hingewiesen, dass hier – wie für jeden realen Unterricht – eine Annäherung an die gesetzten Prämissen gilt, ein Optimum aber nie erreicht werden kann. Umgekehrt ist jedoch auch festzustellen, dass ein beruflicher Unterricht, der einen der festgelegten Orientierungspunkte völlig ausspart, absehbar kaum kompetenzorientiert wirken kann.

4 Lernfelder (LF)

4.1 Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebs. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebs.	Duale Ausbildung: <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsordnung • Rahmenlehrplan • Berufsbildungsgesetz Organisationsstrukturen: <ul style="list-style-type: none"> • Ablauforganisation • Aufbauorganisation • Arbeitsteilung Betriebsarten und Angebotsformen von Gastronomiebetrieben Unternehmensleitbild	Benennung von Berufsbildern im Gastgewerbe hinsichtlich deren Voraussetzungen, Ausbildungsdauer, Ausbildungsinhalte, Vergütung Analyse bestehender Organisations- und Weisungssysteme in Unternehmen Benennung von Aufstiegsmöglichkeiten	Wert der dualen Ausbildung Bedeutung eines Unternehmensleitbildes Anforderungen an Führungskräfte
... informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeberin oder Gastgeber sowie im Team. Sie erkunden analoge und digitale Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche.	Gastgeberrolle Teamfähigkeit Kommunikation: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsmodelle • Verbale versus nonverbale Kommunikation • Interkulturelles Wissen 	Definieren der Aufgaben einer Gastgeberin oder eines Gastgebers Benennung von Kommunikationsanlässen im Unternehmen Austausch im Team Anwendung von Kommunikationstechniken (verbale und nonverbale) und interkulturelles Wissen	Bedeutung professioneller Gesprächsführung in Unternehmen Kommunikative Herausforderungen in internationalen Teams
... ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung) sowie die	Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten Gesundheitsschutz	Planung von Karrierewegen Optimierung von Arbeitsabläufen, um die Gesundheit zu schützen	Bedeutung von lebenslangem Lernen Karriere und Gesundheit – ein Widerspruch? Bedeutung neuer Arbeitszeitmodelle

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
beruflichen Herausforderungen (persönliche Gesundheit).			
... verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (Arbeitssicherheit, Personal, Betriebs- und Produkthygiene) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (sozial, ökologisch, ökonomisch).	Qualitätsmanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Hygiene • Arbeitssicherheit • Arbeitsbekleidung Nachhaltigkeit: <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Ressourcen • Einsatz von Produktionsfaktoren (regional, saisonal) • Zertifizierungen • Magisches Dreieck der Nachhaltigkeit • 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (UN) 	Analyse der eigenen betrieblichen Situation Ableitung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung in Form von Checklisten Abgleich betrieblicher Standards mithilfe der 17 Nachhaltigkeitsziele der UN	Spannungsfelder Qualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit: Vertiefung und Ergänzung der Inhalte der Lernfelder 3 bis 5 Bedeutung des Imagegewinns beziehungsweise Imageverlusts in Verbindung mit Nachhaltigkeit Abgleich unternehmerischer Ziele mit Gästeeerwartungen
... planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten den Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.	Präsentationstechniken Bewertungskriterien Datenschutz: <ul style="list-style-type: none"> • Urheberrechte • Persönlichkeitsrechte 	Analyse und Auswahl geeigneter Visualisierungsmethoden Entwicklung von Bewertungskriterien für unterschiedliche Präsentationstechniken Nutzung von Text- und Bildquellen unter Berücksichtigung der Urheber- beziehungsweise Persönlichkeitsrechte	Bedeutung von Datenschutz für die individuelle Privatsphäre
... wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation.	Präsentationsmedien: <ul style="list-style-type: none"> • Analoge Medien • Digitale Medien 	Anwendung von adressatengerechten Visualisierungsmethoden (analog/digital)	Erfahrungswerte im Umgang mit analogen und digitalen Medien
... präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht, auch in einer Fremdsprache.	Zielgruppe Fremdsprache	Analyse der Betriebsart und des Leistungsangebots Definieren von unterschiedlichen Zielgruppen	Bedeutung der gewählten Sprache und Medien hinsichtlich der Zielgruppe Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen in einem zunehmend internationalen

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Adressatengerechtes Aufbereiten von Informationen, wenn möglich, auch in einer Fremdsprache	Arbeitsumfeld (Gäste, Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter)
... reflektieren kriteriengeleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen Feedback an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast ab.	Feedbacktechnik: <ul style="list-style-type: none"> • Feedback geben • Feedback annehmen 	Entwicklung von thematisch passenden Feedbackkriterien und -regeln	Selbstwahrnehmung gegenüber Fremdwahrnehmung Ableitung überbetrieblicher Empfehlungen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Als übergeordneter Anlass wird die Planung einer „Ausbildungsmesse für neue Auszubildende im Gastgewerbe“ empfohlen, an der sich auch der eigene Ausbildungsbetrieb beteiligen wird. An diesem Tag stellt sich der Betrieb selbst vor, präsentiert sein Leistungsspektrum, aber es werden auch die unterschiedlichen Berufsbilder im Gastgewerbe präsentiert. Für diese Messe können die unterschiedlichsten Medien genutzt und Präsentationsformen gewählt werden; auch Fremdsprachkenntnisse lassen sich sinnvoll integrieren, da eventuell Bewerberinnen und Bewerber aus dem Ausland vorstellig werden.		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.2 Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... erkunden das Lager im eigenen Ausbildungsbetrieb, um einen Überblick über dessen Organisation zu gewinnen.	<p>Aufbau der Abteilung Überblick Lagerarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non-Food-Warenlager • Food-Warenlager • Trockenlager • Kühlräume • Tiefkühlräume <p>Aufgaben der Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter Arbeitsabläufe nach Warenfluss vom Einkauf bis zur Inventur</p>	<p>Erstellung eines Grundrisses des Lagers im eigenen Ausbildungsbetrieb Erstellung eines Organigramms des Ausbildungsbetriebs mit besonderem Fokus auf der Verortung des Lagers Verfassen einer Tätigkeits- beziehungsweise Aufgabenbeschreibung für eine Lagermitarbeiterin oder einen Lagermitarbeiter</p>	<p>Funktionen des Lagers für den Betrieb Bedeutung des Lagers für andere Abteilungen und Verknüpfung der Arbeitsabläufe Aufbauorganisation (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 1) Bedeutung der Betriebsart und -größe für die Struktur des Lagers und dessen Stellung im Betrieb Anforderungen an Lagermitarbeiterinnen oder Lagermitarbeiter</p>
... bestellen Waren.	<p>Bezugsquellen Angebotsvergleich, Bezugskalkulation Zustandekommen eines Kaufvertrags Rechte und Pflichten Anfrage, Angebot, Willenserklärung Analoge und digitale Bestellwege: Geschäftsbrief, E-Mail, Warenwirtschaftssystem</p>	<p>Beschaffung von Informationen zu Waren und deren Bezugsquellen Auswahl geeigneter Lieferanten Durchführung eines Angebotsvergleichs unter Beachtung quantitativer und qualitativer Kriterien Beurteilung des Zustandekommens und die Erfüllung von Kaufverträgen Durchführung einer Bestellung</p>	<p>Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens in Bezug auf den Bestellprozess: Regionalität, Saisonalität, Verpackung, ökologischer Fußabdruck Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Bestellwege in der Praxis</p>
... nehmen Waren an.	<p>Schritte der Warenannahmen und -kontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel, zum Beispiel Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mängelarten 	<p>Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Function Sheet (Laufzettel), Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergut- und Transportgutannahme sowie Rückgabe Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren</p>	<p>Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Prüf- und Rügepflicht Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags		
... lagern Waren ein.	Non-Food: Reinigungsmittel, Büromaterial, Wäsche Food: Frische Lebensmittel, Trockenware, Tiefkühlware Hygiene, Schädlinge, Temperatur, Luftfeuchtigkeit Grundsätze der Einlagerung und Lagerhaltung: Lagerung reiner und unreiner Lebensmittel, First in First out, Last in First out, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum Gefahrenanalyse und kritische Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte im Lager (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) Arbeits- und Gesundheitsschutz (ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, Umgang mit Gefahrstoffen)	Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und deren Lagerbedingungen Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit Entwurf eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für einen Lagerbereich Analyse hygienischer Risiken und deren Dokumentation Risikoanalyse für die Tätigkeiten bei Lagerung und Pflege der Waren	Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der Qualität der Waren sowie für die Vermeidung gesundheitlicher Risiken Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene Ursachen des Warenverderbs und Ableitung von Maßnahmen Zielkonflikte sozialer, ökonomischer und ökologischer Aspekte in der Lagerhaltung
... planen und reflektieren den Prozess der Beschaffung und Bereitstellung von Waren.	Warenbedarf, Warenanforderung und Warenbereitstellung Warenbestandskontrolle: <ul style="list-style-type: none"> • Inventur/Inventar • Lagerkennzahlen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Höchstbestand ○ Mindestbestand ○ Melde-/Bestellbestand • Lagerverlust: 	Planung der Beschaffung auf Grundlage des Warenbedarfs und der Warenbestandskontrollen Erfassung des Warenbestands durch Zählen, Messen, Wiegen mittels geeigneter Hilfsmittel Berechnung und Auswertung der Lagerkennzahlen, auch in digitaler Form,	Kontrolle der wirtschaftlichen Arbeitsweise eines Betriebs: <ul style="list-style-type: none"> • Kapitalbindung • Kosten der Lagerhaltung • Energieeinsparung Ursachen des Warenverlustes und Ableitung von Maßnahmen unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Schwund ○ Verderb 	und Ableitung von Optimierungsmaßnahmen Berechnung und Beurteilung des Lagerverlustes	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Digitale Anwendungen sind nach Möglichkeit praxisnah in den Unterricht zu integrieren, zum Beispiel Warenwirtschaftssysteme, MS Excel, Word. Eine weitere Vertiefung der Unterrichtsinhalte zu Kennzahlen erfolgt in den jeweiligen Fachstufen.		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.3 Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 Stunden)

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
<p>... analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen und machen sich mit dem Arbeitsplatz Küche, den Hygienevorschriften und Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut.</p>	<p>Küchenorganisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organigramm • Posten <p>Küchentypen/-formen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postenküche, Koch-Center, Produktions-/Fertigungsküche, Outletküchen <p>Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mikroben und Lebensbedingungen • Haltbarmachung <p>Hygienevorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personalhygiene • Betriebshygiene • Produkthygiene <p>HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</p> <p>Gefahrenanalyse und kritische Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte in der Küche</p> <p>Reinigungsarbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel • Dokumentation <p>Sicheres und gesundes Arbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitssicherheit (zum Beispiel hinsichtlich Hitze, Schnittverletzungen, 	<p>Unterscheidung unterschiedlicher Küchenbereiche: Kalte Küche (Gardemanger), Gemüseposten (Entremetier)</p> <p>Kennen von unterschiedlichen Küchenformen in der Gastronomie mit ihren Besonderheiten</p> <p>Unterscheidung unterschiedlicher Mikroben und deren Lebensbedingungen</p> <p>Verständnis der Methoden zur Haltbarmachung</p> <p>Analyse und Unterscheidung der verschiedenen Hygienebereiche</p> <p>Durchführung einer Gefahrenanalyse</p> <p>Beschaffung von Informationen zu Reinigungsmitteln sowie deren Anwendung, Dosierung, Lagerung und Entsorgung.</p> <p>Definition von Desinfektion</p> <p>Untersuchung von Vorgaben und Hinweisen zum Arbeiterschutz</p> <p>Erstellung und Beachtung von Regeln zur Unfallverhütung</p> <p>Benennung von Sicherheitszeichen</p> <p>Unterscheidung von Krankheitsbildern und Anwendung von Erste-Hilfe-Maßnahmen</p> <p>Gestaltung des Arbeitsplatzes unter Berücksichtigung von Ergonomie, Arbeitssicherheit und Hygiene</p>	<p>Funktion der unterschiedlichen Arbeitsaufteilung</p> <p>Schutz der Konsumentinnen oder Konsumenten und Mitarbeiterinnen oder Mitarbeitern vor Keimen und Krankheitserregern</p> <p>Auswirkungen mangelnder Hygiene</p>

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<p>Stichverletzungen, Stolpern, Rutschunfällen, elektrischem Strom)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitszeichen • Erkrankungen, Erste Hilfe <p>Arbeitsplatzgestaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einrichtung/Aufbau • Ergonomie • Sicherheit • Hygiene 		
... informieren sich über Arbeitsmittel und Maschinen.	<p>Arbeitsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundausstattung Messer • Erweiterungen • Pflege von Messern • Kochgeschirr und Zubehör <p>Maschinen und Geräte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Reinigung • Speisenproduktionssysteme (Cook&Serve, Cook&Hold, Cook&Chill) 	<p>Verwendung der korrekten Arbeitsmittel sowie des Kochgeschirrs für die jeweilige Aufgabe</p> <p>Verwendung von Maschinen und Geräten</p> <p>Reinigung von Maschinen und Geräten</p> <p>Vergleich der verschiedenen Systeme zur Speisenproduktion</p>	<p>Beurteilung des Einsatzes von Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und anschließenden Reinigung</p>
... verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (Garverfahren) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab.	<p>Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe</p> <p>Ernährungsphysiologische und küchentechnische Eigenschaften</p> <p>Eier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau Hühnerei • Bedeutung für die Ernährung • Technologische Eigenschaften von Ei/Eiweiß 	<p>Ermittlung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln</p> <p>Ermittlung der Inhaltsstoffe von Eiern</p> <p>Anwendung der unterschiedlichen Eigenschaften von Hühnereiern (Lockerung, Bindung, Klärung, Farbgebung, Emulgieren)</p> <p>Erstellung von Hygieneregeln beim Umgang mit frischem und pasteurisiertem Ei</p> <p>Unterscheidung verschiedener Gemüsearten.</p> <p>Unterscheidung und Beurteilung der einzelnen Garverfahren</p>	<p>Bedeutung für die Ernährung</p> <p>Sensibilisierung im Umgang mit Eiern</p> <p>Lagerung von pflanzlichen Rohstoffen und Gemüse</p> <p>Auswahl des passenden Garverfahrens</p>

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene beim Umgang mit frischen Eiern • Haltungsformen und Gewichtsklassen • Eiprodukte der Industrie Pflanzliche Rohstoffe, Gemüse: <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Angebotszeiten/Saison • Einkauf Stärkereiche pflanzliche Rohstoffe zum Beispiel: Kartoffeln Garverfahren: <ul style="list-style-type: none"> • Trocken, Feucht, Kombiniert • Kochen, Braten, Frittieren, Dünsten 	Vergleich der Eigenschaften Erfassung von Auswirkungen auf das Gargut	
... erkundigen sich über Vorbereitung (Waschen, Putzen, Schälen) und Verarbeitung von Lebensmitteln (Schneidetechnik, Schnittformen, Arbeitssicherheit).	Grundtechniken in der Küche: <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptsuche • Rezeptauswahl • Vorbereitende Arbeiten wie Waschen, Schälen, Putzen • Schneidetechniken, Schnittformen, Zerkleinern, Mischtechniken 	Recherche anhand von Rezepten Beschreibung der verschiedenen Grundtechniken zur Speisenherstellung Beachtung der Arbeitssicherheit beim Ausführen der Grundtechniken	Lesen und Verständnis von Rezepturen Bedeutung der Schneidetechnik
... planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen. Sie entscheiden sich für Rezepturen.	Arbeitsablaufplan für einfache Speisen Rezeptkombination	Planung der Eierspeisen/Gemüsebeilagen/Gemüsegerichte Zerlegung der Aufgabe in Arbeitsschritte Festlegen der zeitlichen Reihenfolge der Arbeitsschritte Dokumentation der Arbeitsschritte	Bedeutung des Zeitmanagements im betrieblichen Kontext

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit) sowie Arbeitsmittel aus und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten.	Lebensmittelauswahl: <ul style="list-style-type: none"> • Qualität • Regionalität • Saisonalität • Nachhaltigkeit • Warenanforderung • Materialeinsatz • Portionsgröße Putz- und Garverluste	Anwendung von Rezepturen Berechnung von einfachen Rezepturen Auswahl der Lebensmittel nach qualitativen, regionalen, saisonalen und nachhaltigen Aspekten Durchführung von Angebotsvergleichen regionaler Anbieter Berechnung des Materialeinsatzes unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten Umrechnung von Maßen und Gewichten Berücksichtigung von Portionsgrößen Erstellung von Materialbedarfslisten	Bedeutung von Standardisierung von Rezepturen Vorteile durch eine Auswahl regionaler Produkte, zum Beispiel Aufbau eines positiven Images Bedeutung der Kalkulation der Menge Bedeutung des Wareneinsatzes in Bezug auf den betrieblichen Erfolg
... bereiten einfache Speisen (Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen) zu.	Einfache Speisen: <ul style="list-style-type: none"> • Eierspeisen • Gemüsegerichte/Gemüsebeilagen • Sättigungsbeilagen • Salate • Anrichteweise • Garnierungen • Garnituren • Salatsaucen 	Auswahl von einfachen Speisen Zubereitung von Lebensmitteln unter Nutzung der Grundtechniken in der Küche Zubereitung von Eierspeisen Vor- und Zubereitung von Gemüse und Sättigungsbeilagen Unterscheidung verschiedener Salate aus Blattgemüse, rohem und gegartem Gemüse sowie Obst Zubereitung der passenden Salatsaucen Fachgerechtes Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen Garnieren von einfachen Speisen	Kriterien für Garnierungen Bedeutung von Garnituren Beurteilung der Zubereitung anhand des Arbeitsablaufplans
... reflektieren ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien: <ul style="list-style-type: none"> • Optik • Geschmack • Konsistenz 	Erstellung von Bewertungstabellen hinsichtlich des Aussehens und des Geschmacks Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte	Kontrolle der Arbeitsergebnisse Kontrolle der Anrichteweise Rollen und Ziele im Team

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Optimierungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Zielformulierungen • Maßnahmen 	Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Entwicklung von Möglichkeiten zur Optimierung	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Wiederholung und Vertiefung der Inhalte des Lernfeldes 1: Arbeitssicherheit, Betriebsorganisation, Hygiene		

4.4 Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste.	Betriebsspezifische Gegebenheiten: <ul style="list-style-type: none"> • Gastraum • Wirtschaftsraum Gästewünsche: <ul style="list-style-type: none"> • Zielgruppen (Kinder, Paare, Familien, Seniorinnen und Senioren, Menschen mit Behinderung, Menschen aus unterschiedlichen Kulturen) • Einrichtungsstil (klassisch, modern, luxuriös) 	Differenzierung der zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten verschiedener Betriebsarten Analyse der Zweckmäßigkeit von Räumen, Textilien, Arbeitsmitteln und deren Pflege Ermittlung der Gästewünsche im Hinblick auf die Räumlichkeiten	Zusammenspiel von Gästewünschen, vorhandenen Räumlichkeiten und Unternehmensphilosophie
... informieren sich über die Einrichtung und Ausstattung mithilfe analoger und digitaler Medien.	Einrichtungsgegenstände: <ul style="list-style-type: none"> • Tische und Tischformen • Stühle und Hocker • Tafelformen Ausstattung: <ul style="list-style-type: none"> • Tischwäsche • Geschirr • Trinkgefäße • Bestecke • Tafelgeräte • Maschinen • Verpackung 	Aktive Begehung und Untersuchung der Räumlichkeiten im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule Skizzierung von Tafelformen mittels unterschiedlicher Tischformen Unterscheidung der Tischwäsche nach Materialien, Ausführungen und Funktionen Unterscheidung und Verwendung von Ausstattungen Auseinandersetzung mit zusätzlichen Tafelgeräten	Sensibilisierung für Aufbau und Funktion verschiedener Räumlichkeiten Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit (Ein- und Mehrwegausstattung) Effizienzsteigerung durch elektrische Maschinen
... recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.	Spezifische Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Räume, Textilien und Gegenstände: <ul style="list-style-type: none"> • Anwendung • Dosierung 	Unterscheidung von Wasch-, Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln Ermittlung der richtigen Dosierung in Abhängigkeit der Reinigungsmaßnahmen und Materialeigenschaften	Nachhaltigkeit im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Gesundheits- und Umweltgefahren bei nicht sachgemäßer Verwendung von Lösungsmitteln in Reinigungs- und Pflegemitteln

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Physikalische und chemische Reinigungsverfahren Anwendungs- und Dosierungsinformationen Gefahrensymbole Umweltschutzregelungen Arbeits- und Gesundheitsschutz	Unterscheidung von physikalischen und chemischen Reinigungsverfahren Recherche oder Erstellung von Bild- und Videomaterial zur korrekten Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Benennung und Zuordnung der Gefahrensymbole	
... planen anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen.	Anlässe Betriebliche Gebrauchsgegenstände und deren Zusammenstellung Mengenermittlung Reinigungs- und Desinfektionspläne	Differenzierung verschiedener Anlässe Zielgerichtete Planung für den spezifischen Anlass: <ul style="list-style-type: none"> • Auswahl an Gebrauchsgegenständen • Durchführung von Berechnungen • Planung einzelner Arbeitsschritte Erstellung von Zeitplänen und Reinigungsplänen zur Umsetzung	
... bereiten Gast- und Wirtschaftsräume vor und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards und dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.	Tätigkeiten zur Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen hinsichtlich der Einrichtungsgegenstände und Ausstattung sowie Raumtemperatur Belüftung, Musikanlage Dekorationsmöglichkeiten: Vasen, Kerzen, Menükarten, Reservierungskarten Prozessdokumentation Übergabeprotokoll Möglichkeiten zur Ergebnissicherung	Durchführung der Tätigkeiten zur Vorbereitung: <ul style="list-style-type: none"> • Stellen der Tische nach Reservierung und Anlass • Eindecken der Tische mit Tischwäsche, Besteck, Gläsern und Menagen • Anstellen und Ausrichten der Stühle • Richten der Service- und Beistelltische • Bereitlegen von Getränke- und Speisekarten Vergleich der Planungsphase mit der Bereitstellungsphase Anfertigung eines Übergabeprotokolls	Zusammenhang zwischen einer guten Vorbereitung (Mise en place) und der Dienstleistung am Gast Nachhaltigkeit und Zeitmanagement im Restaurant

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Durchführung und Dokumentation einer Endkontrolle der vorbereiteten Gast- und Wirtschaftsräume	
... reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese, auch digitaler Form. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.	<p>Reinigungsprozesse zur Erhaltung von Räumen, Textilien, Gegenständen, Maschinen und Anlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schankanlage • Kühlschränke/Kühlschubladen/Büfett • Kaffeemaschine • Spülmaschine • Geschirr, Besteck, Gläser (Istbestand/Mindestbestand) <p>Rechtsvorschriften bei Schankanlagen Reparaturen und Wartungen Kontrollsysteme und Warnsignale</p>	<p>Reinigung von Schankanlagen unter Einhaltung von Rechtsvorschriften Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplans sowie Eintragung in ein Reinigungsprotokoll/Reinigungsbuch Kontrolle und Prüfung der Maschinen und Geräte auf ihre Funktionstüchtigkeit und Sicherheit hin Ergreifung von Maßnahmen zur Durchführung von Reparaturen oder Ersatz durch Fremdfirmen oder durch eigenes Personal</p>	<p>Wirtschaftliche Bedeutung von Wartung und Pflege Hygienevorschriften Ergänzung zu Inhalten der Lernfelder 2 und 3</p>
... prüfen und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab.	Prüf- und Beurteilungsbögen	<p>Auswertung und Reflektion von Planung und Durchführung mittels Checklisten Planung von Austausch und Erneuerung von Einrichtungsgegenständen, Ausstattungen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Ableitung von Verbesserungsvorschlägen</p>	<p>Bedeutung von professionellem Arbeiten bei der Vorbereitung und Pflege des Restaurants Wirkung des Gastraumes auf das Wohlbefinden der Gäste</p>
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	<p>Es bietet sich hier ein (virtueller) Rundgang durch die einzelnen Räumlichkeiten der Ausbildungsbetriebe an, welcher als Grundlage für eine Analyse der Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste dient. Die Auszubildenden informieren und tauschen sich über Gasträume, Einrichtungs- und Ausstattungsmöglichkeiten aus und haben somit ein klares Bild vor Augen. Hierbei nutzen sie weitere Informationsquellen (Internet, Zeitschriften, Magazine), um auch geeignete Reinigungs- und Pflegemittel für die Räume, Textilien und Gegenstände zu recherchieren.</p> <p>Gemeinsam wird anlassbezogen eine Geburtstagsfeier mit 40 Gästen mithilfe von entsprechenden Vorbereitungs- und Pflegemaßnahmen im Office und Restaurant geplant, vorbereitet und durchgeführt. Die einzelnen Arbeitsprozesse werden analog und/oder in digitaler Form dokumentiert, gesichert und überprüft sowie Rechtsvorschriften eingehalten. Durch eine kritische Reflektion wird am Ende evaluiert,</p>		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	welchen individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Voraussetzungen und Standards Folge geleistet wurde. Abschließend werden daraus Optimierungs- und/oder Verbesserungsvorschläge abgeleitet. Eine Vertiefung einzelner Inhalte erfolgt im Unterricht zu Lernfeld 8.		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.5 Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen.	Gästebedürfnisse Bedürfnishierarchien Kaufmotive (triebmäßig, gefühlsmäßig und verstandesgemäß) Gästegruppen (international/national) Gästetypen Trends	Untersuchung primärer/sekundärer Kaufmotive und Kategorisierung der Differenzierung unterschiedlicher Verhaltensweisen von Gästen Erstellung einer Übersicht zum Umgang mit verschiedenen Gästegruppen Anfertigung von Verhaltensregeln hinsichtlich verschiedener Gästetypen Formulierung von Fragen zur Erkundung der Gästewünsche Untersuchung des Einzugsgebiets von internationalen/nationalen Gästegruppen mit regionalen Bezügen Beschaffung von Raumplänen	Vor- und Nachteile bei der Bewirtung bestimmter Gästegruppen/Gästetypen Bedeutung der vernunftbetonten und gefühlsbetonten Kaufmotive beispielsweise Geldersparnis versus Genusssucht Bewusstsein für das eigene Auftreten Bedeutung von Vertrauen Kommunikationsregeln (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 1) Bedeutung der Planung von benötigtem Personal (Fremdsprachenkenntnisse)
... informieren sich über Büfett- und Serviceregeln und alkoholfreie Kaltgetränke und Heißgetränke, Bier und Wein. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.	Grundlagen des Servierens Serviermethoden und Servierarten: <ul style="list-style-type: none"> • Amerikanisch • Französisch • Englisch • À-la-carte Service • Büfett-/Bankettservice Eichgesetz Alkoholfreie Kaltgetränke und Heißgetränke und entsprechende Verordnungen: <ul style="list-style-type: none"> • Limonade • Mineralwasser • Fruchtsäfte • Kaffee-, Tee- und Kakaospezialitäten 	Unterscheidung von Servierregeln und Verkehrsregeln Beschaffung von Informationen zur Reihenfolge des Servierens, Tragens, Aushebens von Speisen und Getränken, zu Tellern, Besteck, Karaffen, Flaschen, Aufgussgetränken Unterscheidung und Dokumentation verschiedener Serviermethoden und Servierarten unter Anwendung der Fachsprache Untersuchung und Erstellung von Angebotskarten hinsichtlich alkoholfreier Kaltgetränke und Heißgetränke	Bedeutung der Reihenfolge des Servierens Bedeutung eines schonenden Umgangs mit Ressourcen und Personal Förderung des Ernährungs- und Gesundheitsbewusstseins Unterstützung eines sportlich aktiven Lebens (isotonische Getränke) Einhalten von Promillegrenzen Risiken und Kosten der Zahlungsmittel

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Brühverfahren Bier, deutsch: <ul style="list-style-type: none"> • Bierherstellung • Biergattungen, Bierarten und Biersorten Weine, deutsch: <ul style="list-style-type: none"> • Weinarten • Rebsorten • Qualität Kassensysteme: <ul style="list-style-type: none"> • Boniersysteme • Zahlungsmittel Abrechnung mit dem Gast und dem Betrieb Systeme zur Tischreservierung	Auswahl geeigneter Kaffee-, Tee- und Kakaospezialitäten Herstellung von einfachen Mischgetränken und Aufgussgetränken Unterscheidung von Zahlungsmitteln Durchführung von Tischreservierungen: Telefonisch, per E-Mail	
... planen gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten.	Serviceplan unter Berücksichtigung von <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit • Wirtschaftlichkeit • Hygiene • Gästeanzahl • Ausschankberechnung • Schankverluste • Hohlmaße • Fachsprache 	Planung der Beschaffung und Vorbereitung von Arbeitsmitteln und notwendigem Personal anhand der Gästezahl unter Berücksichtigung nachhaltiger und hygienischer Aspekte Säuberung und Vorbereitung von Kaffeestationen und Kaffeemaschinen Kontrolle und Auffüllen des Getränkebüfets, der Servicestation, Bierschankanlage, Weinschränke, Kühlschränke und Verhalten bei Störungen, Richten der Beistelltische Überprüfung der notwendigen Lagerungstemperaturen (Weiß- und Rotwein) und Beachtung von Regelungen (Ausschank Wasser, Bierzapfen)	Ableitung von notwendigem Personal Bedeutung eines effizienten Zeitmanagements Anwenden von Fachsprache Erkennen von Störungen zum Beispiel Zapfstörungen Bedeutung der Auswirkungen von Temperaturen auf die Qualität von Produkten

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Durchführung von Bedarfsberechnungen anhand der Gästezahlen (Schankverlust)	
... führen gästebezogenen Service durch und arbeiten im Team.	<p>Ablauf eines gästebezogenen Service:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einsetzen und Ausheben • Tragetechniken • Abräumtechniken <p>Betriebliche Unterlagen, zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zusatzstofflisten • Allergenliste <p>Verkaufsgespräch/Beratung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsformen • Nährwert • Zusatzstoffe • Allergene <p>Verkaufsfördernde Maßnahmen Fremdsprache bei spezifischen Serviceabläufen</p>	<p>Durchführung eines gästebezogenen Verkaufsgesprächs auf Grundlage verschiedener Verkaufstechniken sowie der Gästewünsche</p> <p>Beratung und Betreuung der Gäste im Team, auch in einer Fremdsprache</p> <p>Überprüfung der Verkaufsfähigkeit von Produkten</p> <p>Auseinandersetzung mit den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen der Getränke- und Speisekarten</p> <p>Durchführung eines fachgerechten Servierens von Speisen und Getränken und von fachgerechtem Ausheben von Geschirr, Besteck und Gläsern</p> <p>Nutzung betrieblicher Unterlagen zur Information der Gäste hinsichtlich Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken</p>	<p>Vor- und Nachteile bestimmter Serviermethoden/Servierarten</p> <p>Überblick über sprachliche Formulierungen, auch in einer Fremdsprache, und Auseinandersetzung mit fachbezogenem Vokabular, zum Beispiel in Englisch, Französisch, Spanisch</p> <p>Auseinandersetzung mit der Getränke- und Speisekarte</p> <p>Professionalität und Kompetenz durch Erklärung von Fachbegriffen</p> <p>Sensibilisierung für beeinträchtigte Gäste, zum Beispiel hinsichtlich Allergien</p>
... reflektieren ihre Rolle als Gastgeberin oder Gastgeber sowie als Teammitglied und beurteilen ihr eigenes Handeln.	Eigenschaften einer Gastgeberin oder eines Gastgebers	<p>Überprüfung des Verhaltens, der Beziehung und des Fachwissens des Servicepersonals durch Erhebung einer Kurzumfrage zum Wohlbefinden und zur Betreuung des Gastes</p> <p>Durchführung von Mitarbeitergesprächen</p>	Bedeutung des Zusammenhangs zwischen Fachwissen, Überzeugungskraft, Sympathie und Erscheinungsbild, Gestik/Mimik sowie Art und Weise der Ansprache

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... bewerten den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.	Gästerückmeldungen: <ul style="list-style-type: none"> • Reklamation • Feedback Optimierungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Zielformulierungen • Maßnahmen 	Differenzierung von Gästerückmeldungen und deren Auswertung zur Behebung von Fehlerquellen und Vermeidung von verkaufshemmenden Eigenschaften und Abläufen Auswertung von Umfragen Befragungen von Gästen Formulierungen von Maßnahmen und Zielvereinbarungen zur Optimierung des Service im Restaurant	Bedeutung von konstruktiver Kritik im Sinne von Verbesserungsmöglichkeiten, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit Behebung der Fehlerquellen: Überprüfen der Ware, der Organisation, der Diensterteilung, der Fähigkeiten des Personals
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Die Lernenden führen einen gastbezogenen Service im Restaurant durch, indem sie eine Feierlichkeit planen, durchführen und reflektieren. Hier bietet sich eine Geburtstagsfeier (10 bis 12 Gäste) an. Es sind zum Beispiel zehn Erwachsene und zwei Kinder im Alter von sechs und dreizehn Jahren zu erwarten. Die Geburtstagsgesellschaft bevorzugt den À-la-carte Service. Unter den Gästen gibt es einen Allergiker, welcher keine Nüsse verträgt. Die Lernenden sollen unter Beachtung von Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und hygienischen Grundsätzen einen gastbezogenen Service planen (Vorbereitungen zum Beispiel Servicetisch) und von der Begrüßung bis zur Verabschiedung durchführen, was auch in Teamarbeit organisiert werden kann. Innerhalb der Verkaufsgespräche können die Gäste ganz bewusste Positionen einnehmen: Ein Gast stellt gezielt Fragen zur Zubereitung (Bezug Fachwissen), ein weiterer Gast möchte eine Empfehlung für ein Bier oder einen Wein, ein anderer Gast reklamiert seinen Hauptgang (Umgang mit Gästerückmeldungen). Am Ende reflektieren die Lernenden ihre Rolle als Gastgeberin oder Gastgeber sowie als Teammitglied, bewerten den Service und die Gästerückmeldungen (Auswertung einer möglichen Umfrage) und leiten daraus weitere Optimierungsvorschläge und Zielvereinbarungen ab. Inhaltstoffe der Lebensmittel (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Vitamine und Mineralstoffe) und deren technologischen Eigenschaften werden im Unterricht zu Lernfeld 3 bearbeitet, die Bedeutung der Inhaltstoffe für die Ernährung im Unterricht zu Lernfeld 5.		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.6 Lernfeld 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 Stunden)

Die Auszubildenden ...	GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren betriebsspezifische Gästebedarfe. Sie erfassen die Vielfalt der Speisekomponenten, der Gerichte und der Produkte.	Betriebsarten – Angebotspalette: <ul style="list-style-type: none"> • Rustikal – gehoben • Regional – international 	Analyse und Vergleich der Speisenangebote der Ausbildungsbetriebe	Bedeutung der Vielfalt der Speisekomponenten für die Gäste Auswirkungen des Speisenangebots auf die Gästestruktur
... informieren sich über verschiedene Rohstoffe, Ersatzprodukte sowie deren Inhaltsstoffe und Zubereitung servierfähiger Speisen und Produkte.	Rohstoffkunde: <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch • Fisch • Milchprodukte • Ersatzprodukte • Obst • Hülsenfrüchte • Getreide Suppenarten Vorspeisen Grundsoßen und ihre Ableitungen Desserts Garmethoden für die oben genannten Rohstoffe	Recherche über die verschiedenen Rohstoffe und deren Inhaltsstoffe sowie Ersatzprodukte Informationssuche über die Zubereitung servierfähiger Speisen und Produkte und eines 3-Gänge-Menüs Erarbeitung eines Saisonkalenders für Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse	Beurteilung von Speisen und Produkten in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Kostformen und Ernährungstrends • Regionalität • Nachhaltigkeit Lesen und Verständnis von Rezepturen Bedeutung der ausgewählten Rohstoffe nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten Nutzung von Rohstoffen gegenüber der Verwendung von Convenience-Produkten
... vergleichen standardisierte und individuelle Arbeitsweisen.	Definition von „standardisierten Arbeitsweisen“	Vergleich von standardisierten und individuellen Arbeitsweisen	Prüfen von Vor- und Nachteilen der beiden Arbeitsweisen
... erkundigen sich über Regeln für die Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (3-Gänge-Menü).	Menükunde Menükomponenten Reihenfolge der Nennung	Erkundung über Regeln für die Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (3-Gänge-Menü) in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> • Gästekreis • Anlass • Saison • Regionalität 	Fachgerechte Beratung der Gäste bei der Auswahl eines Menüs Kontrolle vorliegender Menüs

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsspezifische Möglichkeiten Vergleich von vorliegenden Menüs	
... ermitteln die für die angebotenen Gerichte und Menüs notwendigen Materialien zur Vorbereitung des Gastraumes und der Gasttische.	Mise en place: <ul style="list-style-type: none"> • Bankettservice • Cateringservice Function Sheet	Entwicklung eines Function Sheet und darauf aufbauend Erstellung einer Materialliste	Auswirkungen mangelnder Vorbereitung bei Veranstaltungen
... informieren sich über rechtliche Vorschriften zur Erstellung von Menü-, Speise- und Angebotskarten.	Rechtliche Vorschriften: <ul style="list-style-type: none"> • Preisangaben • Zusatzstoffe • Allergene • Aufbewahrungsfristen 	Erstellung differenzierter Karten in Bezug auf Gästegruppe, Anlass, Saison, betriebliche Voraussetzungen, rechtliche Vorgaben in analoger und digitaler Form	Kontrolle und Beurteilung der erstellten Karten in Hinblick auf: <ul style="list-style-type: none"> • Gästegruppe • Anlass • Saison • Betriebliche Voraussetzungen • Rechtliche Vorgaben
... planen gastorientierte Angebote sowie Serviceabläufe und stellen die für das Servieren notwendigen Materialien bereit. Bei der Planung berücksichtigen sie die innerbetrieblichen Standards und Möglichkeiten von Zusatzverkäufen sowie ökonomische und ökologische Gesichtspunkte.	Serviceablaufplan Möglichkeit von Zusatzverkäufen	Erstellung eines Serviceablaufplans für eine fiktive Veranstaltung unter Berücksichtigung innerbetrieblicher Standards	Vorteil eines Serviceablaufplans für das Servicepersonal Schnelle Einarbeitung von Personal Dienstplangestaltung
... erstellen analoge und digitale Angebotskarten.	Digitale Medien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> • Word • Pages • Keynote Analoge Kartengestaltung	Umgang mit digitalen Medien Entwurf analoger und digitaler Angebotskarten	Bedeutung der Angebotskarten als Marketinginstrument Vor- und Nachteile von analogen und digitalen Karten

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... bieten in Verkaufsgesprächen Gerichte, Menüs und Produkte entsprechend der Gästewünsche an. Sie berücksichtigen dabei verschiedene Kostformen und Ernährungstrends sowie internationale Besonderheiten, Fremd- und Fachsprache, Regionalität, Nachhaltigkeit und betriebliche Standards sowie Qualitäts- und Gütesiegel. Sie informieren Gäste zu Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen.	Phase des Verkaufsgesprächs: <ul style="list-style-type: none"> • Gliederung • Anwendung in Fach- und Fremdsprachen Kostformen: <ul style="list-style-type: none"> • Vegan • Vegetarisch • Vollwertige Kost Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene	Durchführung eines Verkaufsgesprächs in Bezug auf Gerichte, Menüs und Produkte sowie kulturelle Besonderheiten Beratung der Gäste unter Beachtung der verschiedenen Kostformen Erstellung einer Übersicht zu den Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen eines Gerichts	Bedeutung des Verkaufsgesprächs: <ul style="list-style-type: none"> • Marketinginstrument • Betriebserfolg • Wohlbefinden des Gastes Bedeutung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen für die eigene Ernährungsweise Auswirkung von Zusatzstoffen auf das gastronomische Angebot
... führen gasterorientierten Service durch und nehmen Rückmeldungen entgegen.	Rückmeldung: <ul style="list-style-type: none"> • Feedbackbogen • Mündlich • Schriftlich • Digital 	Praktische Durchführung eines Menüservice unter Anwendung des erstellten Service-Ablaufplans Entwicklung verschiedener Möglichkeiten zu Gästerückmeldungen Optimierung des Ablaufplans	Zusammenhang zwischen Mise en place, Serviceablauf und Gästezufriedenheit Sensibilisierung für Onlinebewertungen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Grundwissen über Inhaltsstoffe und einige Garmethoden der Rohstoffe wurde bereits vermittelt. Wiederholung von Fachwissen aus Lernfeld 3: Gemüse, Weiterentwicklung der Arbeitsablaufpläne für die Zubereitung von Speisen Grundlagenwissen aus Lernfeld 4 und Lernfeld 5: Wiederholung Tischformen, Gästegruppen, Materialkunde und Reinigung von Gasträumen Im Unterricht zu Lernfeld 6 sollte eine Lernsituation erarbeitet werden, die eine große Bankettveranstaltung beinhaltet.		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.7 Lernfeld 7: Getränke anbieten und servieren (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Auftrag, im Restaurant und bei Veranstaltungen Getränke anzubieten und zu servieren. Dazu erfassen sie das Angebot an Getränken und orientieren sich an den Gästebedürfnissen und Gästewünschen; sie berücksichtigen Trends sowie regionale Spezialitäten.	Betriebsart/Zielgruppe Getränkearten: <ul style="list-style-type: none"> • Bier • Alkoholfreie Getränke • Wein • Spirituosen • Alkoholische Heißgetränke • Regionale Spezialitäten 	Erfassung und Vorstellung des eigenen Getränkeangebots	Beurteilung des Getränkeangebots anhand Betriebsart und Zielgruppen
... erkundigen sich über Regeln zur Auswahl passender Getränke.	Grundregel von Aperitif zu Digestif	Auswahl der passenden und korrespondierenden Getränke zur Speisenfolge	Bedeutung einer Beratung für das Gasterlebnis
... informieren sich über die Getränkevielfalt und deren Herstellung.	Getränkekunde und Getränkeherstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Deutsche Biere • Exkurs ausländische Biere • Deutsche Weine • Weine aus Spanien und Italien • Schaumweine • Alkoholfreie Mischgetränke • Trendgetränke • Regionale Spezialitäten • Alkoholhaltige Heißgetränke und deren verwendete Spirituosenarten 	Recherche deutscher Biersorten und deren Herstellung Unterscheidung der Herstellungsprozesse der Weinarten Differenzierung der Qualitätsstufen und Herkunft Formulierung der Weinempfehlung auf der Getränke- und Menükarte Differenzierung des Herstellungsprozesses der Schaumweinarten Benennung alkoholfreier Alternativen von Bieren, Weinen und Schaumweinen Herstellung alkoholhaltiger Heißgetränke und deren verwendete Spirituosenarten Recherche und Vorstellung von Trendgetränken und regionalen Spezialitäten	Beurteilung der Biervielfalt in Bezug auf Zielgruppe und Auswirkung auf die Getränkekarte Beurteilung des Weins anhand des Etiketts Bedeutung für ein zufriedenes Gasterlebnis Beratung für unterschiedliche Zielgruppen und hinsichtlich des Trends zum alkoholfreien Genuss Saisonaler Zusatzverkauf von alkoholhaltigen Heißgetränken Erfüllung der Anforderungen an eine moderne und regionale Getränkekarte nach ökologischen und ökonomischen Aspekten

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice und verkaufsfördernde Maßnahmen und berücksichtigen innerbetriebliche Gegebenheiten und Standards.	Formen des Getränkeservice: <ul style="list-style-type: none"> • Selfservice mit und ohne Refill • Service am Tisch des Gastes Verkaufsfördernde Maßnahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsgespräch • Tischaufsteller • Schaukästen • Angebotstafeln analog und digital • Verkaufsstand/Verkostungsstand 	Auswahl einer oder mehrerer Serviceformen in Bezug auf Zielgruppe und Betriebsart Planung verschiedener Verkaufsmaßnahmen, angepasst an Zielgruppe und Betriebsart	Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Serviceformen Zusammenhang zwischen verkaufsfördernden Maßnahmen und Betriebserfolg
... erfassen rechtliche Grundlagen zu alkoholischen Getränken.	Jugendschutzgesetz	Situationsgerechte Anwendung des Jugendschutzgesetzes	Auswirkung bei Missachtung des Jugendschutzgesetzes
... planen ein Getränkeangebot unter Berücksichtigung von Gästebedürfnissen und Gästewünschen. Sie wählen geeignete Getränke aus und erstellen ein Getränkeangebot in analoger und digitaler Form.	Aufbau einer Getränkekarte Gestaltungsmöglichkeiten von Getränkekarten Rechtliche Vorgaben	Entwicklung eines Kriterienkatalogs zum Aufbau von Getränkekarten Auswahl von Getränken, angelehnt an die Gästewünsche und Gästebedürfnisse Erarbeitung einer analogen und digitalen Getränkekarte	Kenntnis der Funktionsweise einer Getränkekarte
... führen einen Getränkeservice durch und setzen betriebliche Marketingmaßnahmen um. Sie beurteilen ihren Service unter Berücksichtigung der Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.	Gastronomischer Verkaufsablauf: <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung • Platzierung • Reichen der Karte • Beratung • Bestellung • Getränkeservice am Tisch des Gastes 	Durchführung und Optimierung eines Getränkeservice mittels eines Rollenspiels	Ableitung von Maßnahmen zur Steigerung des Betriebserfolgs und Anpassung des Getränkeangebots und Getränkeservice
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Das Thema alkoholfreie Mischgetränke wurde bereits im Unterricht zu Lernfeld 5 erarbeitet. Fachwissen über Weinservice wird im 3. Ausbildungsjahr unterrichtet.		

4.8 Lernfeld 8: Am Getränkeausschank arbeiten (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	AM GETRÄNKEAUSSCHANK ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Arbeitsplatz Getränkeausschank und machen sich mit der Bedeutung des Getränkeausschanks im Serviceablauf vertraut.	Aufbau Getränkeausschank Ausstattung Getränkeausschank	Entwurf eines Getränkeausschanks des eigenen Ausbildungsbetriebs	Bedeutung eines Getränkeausschanks in Hinblick auf Betriebsart und Betriebsgröße Serviceablauf
... informieren sich über Aufbau, Funktionsweise und Reinigung von Schankanlage und weiteren Geräten für die Zubereitung von Getränken.	Schankanlagen: <ul style="list-style-type: none"> • Bierschankanlage • Postmix • Premix • Bag in Box Eiswürfelmaschine Gläserpülmaschine Hebelkorkenzieher Mixmaschinen Kühleinrichtungen: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau • Reinigung • Funktion Rechtliche Vorgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelhygieneverordnung • Betriebssicherheitsverordnung • Arbeitsschutzgesetz 	Erstellung eines Einweisungsprotokolls für die Nutzung der Geräte unter Berücksichtigung von Bedienungsanleitungen und Reinigungsanleitungen Entwicklung eines Reinigungsplans unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben	Lesen und Verständnis von Anleitungen Anforderungen an die Mitarbeiterin oder den Mitarbeiter am Getränkeausschank Kontrolle Einhaltung von Hygiene und Arbeitsschutz
... bereiten den Arbeitsplatz im Getränkeausschank für den Service vor.	Warenanforderung von Getränken Warenlagerung von Getränken: <ul style="list-style-type: none"> • Lagertemperaturen • Lagerhygiene 	Ermittlung der Waren für die Warenanforderung Lagerung der Getränke unter Berücksichtigung von Serviertemperatur und Hygienevorgaben	Bedeutung des Zusammenhangs zwischen Qualität von Mise en place und Serviceablauf Sensibilisierung für Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	AM GETRÄNKEAUSSCHANK ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Berücksichtigung und Entsorgung von Leergut	Beachtung der Vorgaben zur Leergutentsorgung	Mülltrennung – Recycling
... schenken nach Anforderung durch das Servicepersonal oder den Gast alkoholfreie Kaltgetränke und Bier aus. Sie stellen Mischgetränke sowie alkoholhaltige Heißgetränke nach betrieblichen Vorgaben her.	Ausschank: <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholfreie Kaltgetränke • Bier vom Fass und in der Flasche Ausschankvolumen Zapfstörungen Herstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholfreie Mischgetränke • Alkoholhaltige Heißgetränke Schankverlust Rechtliche Vorgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Eichgesetz • Jugendschutzgesetz Alkoholkonsum, Alkoholmissbrauch Wirkung von Alkohol auf den Körper	Durchführung einer Getränkebestellung unter Berücksichtigung von rechtlichen Vorgaben Erstellung einer Rezeptmappe oder eines Erklärvideos für die Herstellung von alkoholhaltigen Heißgetränken und alkoholfreien Mischgetränken Berechnung von Rezepturen und Schankverlust	Beseitigung der Ursachen von Zapfstörungen Anforderungen an das Getränkeausschank-Personal Ableiten von wirtschaftlichem Handeln Bewertung des Arbeitsplatzes in Bezug auf Suchtgefahr Sensibilisierung für das Thema Alkoholkonsum
... reflektieren ihren Arbeitsprozess.	Reflexionsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Selbstreflexion • Fremdreflexion Maßnahmen von Qualitätssicherung	Auswertung der Arbeitsprozesse in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> • Ablauf • Vollständigkeit • Zeitmanagement • Nachhaltigkeit/Ökologie/Ökonomie 	Optimierung von Arbeitsprozessen am Getränkeausschank Stärkung des Wertes des Unternehmens

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
 Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.9 Lernfeld 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Auftrag, Zahlungen mit dem Gast abzuwickeln.	Zahlungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Bargeldloser Zahlungsverkehr • Barzahlung Zahlungsarten: <ul style="list-style-type: none"> • Bargeld • Voucher • Reisescheck • Kreditkarten • Near Field Communication (Nahfeldkommunikation) 	Recherche über Zahlungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb, in der Betriebsart Vergleich der Zahlungsarten (Vor- und Nachteile)	Bewertung der Notwendigkeit von Zahlungen für den Betriebserfolg Betriebswirtschaftliche und buchhalterische Bedeutung der Zahlungsarten
... verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten der Abrechnung hinsichtlich verschiedener Bestellsysteme, Kassensysteme, Zahlungsformen und gastronomischer Angebotsformen sowie Betriebsarten.	Bestellsysteme: <ul style="list-style-type: none"> • Terminal • Orderman/Orderboy • Face to Face • Bestellung QR-Code/App • Delivery Service Elektronische Kassensysteme und deren Abrechnung: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau • Funktion 	Auseinandersetzung mit den verschiedenen Bestellsystemen und Kassensystemen, Zahlungsformen und deren Abrechnungsarten	Funktionen der Bestellsysteme und Kassensysteme und deren Vor- und Nachteile
... informieren sich über rechtliche Grundlagen zur Zahlungsabwicklung mit dem Gast. Sie sondieren Möglichkeiten für den Umgang mit Reklamationen bei der Zahlungsabwicklung.	Bewirtungsvertrag Zechprellerei Umsatzsteuer Trinkgeld Belege/Bon Störung der Zahlungsabwicklung/Regeln	Entstehung eines Bewirtungsvertrags Skizzierung der rechtlichen Grundlagen zur Zahlungsabwicklung mit dem Gast, zum Beispiel Entwurf eines Flussdiagramms Durchführung von Reklamationsgesprächen	Zusammenhang zwischen Zahlungsabwicklung und rechtlichen Vorgaben Bedeutung positiver Reklamationsbehandlung für den Gast und den Betrieb

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Reklamationen		
... planen die Rechnungserstellung entsprechend der Betriebsart und entwickeln Konzepte für die Erhöhung der Gästezufriedenheit im Abrechnungsprozess und bei Reklamationen. Sie bereiten analoge und digitale Maßnahmen zur Gästebindung bei der Verabschiedung vor.	Rechnung: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau • Inhalte • Rechtliche Grundlagen Gästebindung: <ul style="list-style-type: none"> • Analog • Digital 	Erstellung einer Rechnungsvorlage Entwicklung eines beispielhaften Abrechnungsprozesses zur Erhöhung der Gästezufriedenheit Recherche von analogen und digitalen Maßnahmen zur Gästebindung bei verschiedenen Betriebsarten Erwartung des Gastes an einen gelungenen Abrechnungsprozess	Kriterien für eine Gästerechnung und Auswirkung eines gelungenen Abrechnungsprozesses für Gast und Betrieb Bedeutung einer Gästebindung
... führen Abrechnungen situationsgerecht mit dem Gast durch.	Berechnung: <ul style="list-style-type: none"> • Bruttopreise • Nettopreise • Preisnachlässe • Umsatzsteuer • Ausländische Währung 	Erstellen von unterschiedlichen Gastrechnungen Berechnung von Bruttopreisen, Nettopreisen, Preisnachlässen und Ausweisung von Umsatzsteuer	Anforderung rechtlich korrekte Rechnungserstellung
... veranlassen die Bezahlung mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln und Zahlungsmöglichkeiten. Dabei berücksichtigen sie Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln.	Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln	Erstellung einer Kontrollmöglichkeit von Zahlungsmitteln, zum Beispiel Checkliste	Sensibilisierung für Betrugsversuche
... ermitteln den Kassenabschluss und gegebenenfalls die Ursachen für Kassendifferenzen.	Kassenabschluss: <ul style="list-style-type: none"> • Inhalt • Notwendigkeit • Verahrungsfrist • Kassendifferenzen 	Recherche zum Inhalt und der Verwahrung eines Kassenabschlusses im eigenen Betrieb Analyse und Umgang mit Kassendifferenzen	Anforderung für eine Betriebsprüfung Ursachen von Kassendifferenzen

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... prüfen, bewerten und optimieren den Abrechnungsprozess.	Zahlungsmöglichkeiten Abrechnungsprozesse	Auswertung der Recherche über Zahlungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb und Ableitung eines möglichen Abrechnungsprozesses	Bedeutung unterschiedlicher Abrechnungsprozesse
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Entwicklung einer Wandzeitung innerhalb des Zeitraums des Lernfeldunterrichts		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.10 Lernfeld 10: An der Bar arbeiten (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	AN DER BAR ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... machen sich mit dem Arbeitsplatz Bar vertraut und analysieren den Barstock.	Bar: <ul style="list-style-type: none"> • Definition und Bedeutung • Arbeitsstellen an der Bar • Aufbau • Barstock 	Begehung des Arbeitsplatzes an der Bar und Erstellung eines Lageplans einer fiktiven Bar Erstellung eines Organigramms und einer Stellenbeschreibung Analyse Barstock auf Basis der Barkarte	Bedeutung des Barbetriebs für die Gastronomie/Hotellerie Karrieremöglichkeiten und Weiterbildungsmöglichkeiten Bedeutung des Barstocks für die Gästezufriedenheit
... informieren sich über Aperitif, Digestif und französische Weine. Sie erkundigen sich über Bierspezialitäten, Südweine und Spirituosen und den Service.	Aperitif und Digestif: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften • Funktion • Kriterien • Klassiker und Trends • Service Französische Weine: <ul style="list-style-type: none"> • Weinanbaugebiete/Weinregionen • Klassifikation • Rebsorten • Schaumweine • Service Bierspezialitäten: <ul style="list-style-type: none"> • Craft-Bier • Internationale Bierspezialitäten • Service 	Recherche über Aperitif, Digestif, französische Weine und Biere Erstellung von Steckbriefen zu ausgewählten Getränken Zusammenstellung eines Angebots für einen Digestifwagen	Bedeutung von Zusatzverkäufen für den betriebswirtschaftlichen Erfolg Bedeutung des Fachwissens in Bezug auf Service und Beratung
... verschaffen sich einen Überblick über Arten, Rezepturen und Herstellung von Bargetränken sowie über die Barausstattung.	Arten der Bargetränke Rezepturen und Herstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Klassische Cocktails • Trendcocktails 	Erstellung eines Handbuchs für klassische Cocktails	Lesen und Verständnis für Rezepturen

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	AN DER BAR ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Longdrinks/Shortdrinks • Aperitifs/Digestifs Arbeitsmittel Arbeitsgeräte Gläser Arbeitsweisen: <ul style="list-style-type: none"> • Shaken • Rühren • Aufbauen 	Erstellung einer Materialienliste für die Herstellung von klassischen Cocktails und Mocktails	
... organisieren den Arbeitsplatz an der Bar. Sie stellen Gläser, Getränke und Zutaten sowie Garnituren bereit.	Mise-en-place-Barbetrieb Bereitstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Getränke • Zutaten • Garnituren • Dekorationsmaterial Warenwirtschaft: <ul style="list-style-type: none"> • Warenbestände überprüfen • Fehlbestände ermitteln • Warenanforderungen 	Entwurf einer Skizze des Arbeitsbereichs Bartheke Digitaler Entwurf einer Checkliste für die Überprüfung von Warenbeständen	Bedeutung des Mise en place für den Barbetrieb, das Gasterlebnis und die Qualität des Getränks Beurteilung eines skizzierten Arbeitsbereichs Sensibilisierung für den Wert der Barausstattung
... entwerfen Getränkekarten, auch in einer Fremdsprache und unter Verwendung digitaler Medien. Dabei beachten sie rechtliche Vorgaben.	Gestaltungsmöglichkeiten Barkarte: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau einer Barkarte • Bilder – Recht am Bild • Fremdsprachen 	Digitaler Entwurf einer Barkarte in deutscher Sprache und in einer Fremdsprache, vorzugsweise Englisch	Anforderungsmerkmale einer Barkarte
... bereiten Cocktails und Mischgetränke zu und servieren Getränke an der Bar. Dabei beachten sie ökologische sowie ökonomische Aspekte.	Rezepturen Auswahl Arbeitstechniken Arbeitsabläufe, Arbeitsweise	Zubereitung nach vorgegebenen Rezepturen unter Anwendung fachgerechter Arbeitsmittel und Arbeitstechniken: <ul style="list-style-type: none"> • Klassische Cocktails 	Anforderungen an Barmitarbeiterinnen oder Barmitarbeiter und Barkeeperinnen oder Barkeeper

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	AN DER BAR ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Garnierungsmöglichkeiten Bestandsabweichungen: <ul style="list-style-type: none"> • Bruch • Verderb • Schwund • Diebstahl • Schankverlust 	<ul style="list-style-type: none"> • Trendcocktails • Longdrinks/Shortdrinks • Aperitifs/Digestifs • Mocktails 	Ursachen für Bestandsabweichungen identifizieren und Fehler optimieren
... beraten gastorientiert, auch in einer Fremdsprache, über das Getränkeangebot und berücksichtigen verkaufpsychologische Aspekte an der Bar. Sie setzen sich mit ihrer Gastgeberrolle kritisch auseinander.	Beratungs- und Verkaufsgespräche mit: <ul style="list-style-type: none"> • Nationalen Gästen • Internationalen Gästen Gesprächsthemen an der Bar Verkaufsfördernde Maßnahmen	Umgang mit internationalen Gästen Auseinandersetzung mit möglichen kritischen Gesprächsthemen zwischen Gast und Barpersonal und Strategien zur Vermeidung	Betriebswirtschaftliche Auswirkung für kommunikatives Arbeiten an der Bar Sensibilisierung für Gastgeberrolle
... reflektieren den Arbeitsprozess und die Gästekommunikation. Sie bewerten die hergestellten Getränke und den Service und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Selbstreflexion über: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsweise • Gästekommunikation Gästefeedback, möglich über: <ul style="list-style-type: none"> • Getränkeangebot • Service 	Durchführung von Rollenspielen: Gast und Barpersonal Identifizierung mit dem Arbeitsplatz Bar Entwicklung und Vergleich verschiedener Feedbackmöglichkeiten	Reflexion des Rollenspiels Ursachen für Störungen im Arbeitsprozess und Gästekommunikation

4.11 Lernfeld 11: Gäste am Tisch betreuen (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	GÄSTE AM TISCH BETREUEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren anlassbezogen verschiedene Servicearten und Servicemethoden.	Servicearten: <ul style="list-style-type: none"> • À la carte • Bankettservice Servicemethoden: <ul style="list-style-type: none"> • Amerikanisch • Französisch • Englisch • Deutsch 	Auseinandersetzung und Beurteilung verschiedener Servierarten und Servicemethoden in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> • Gästeanzahl • Anlass • Möglichkeiten im Betrieb 	Vor- und Nachteile von Servicearten und Servicemethoden
... informieren sich über Arbeiten am Tisch des Gastes.	Arbeiten am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> • Flambieren • Tranchieren • Filetieren • Zubereitung am Tisch • Weinservice • Dekantieren 	Erstellung von Mise-en-place-Listen und Ablaufplänen für die Arbeiten am Tisch des Gastes	Bedeutung des Mise en place für den reibungslosen Ablauf
... verschaffen sich einen Überblick über die Bestandteile eines komplexen Menüs und dessen Service.	Möglichkeiten der Zusammenstellung von mehr als drei Gängen: <ul style="list-style-type: none"> • Menüregeln • Ablauf Menüservice Krustentiere, Weichtiere, Schalentiere: <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Herkunft • Zubereitung Kaviar: <ul style="list-style-type: none"> • Arten, Sorten 	Erstellung einer Übersicht über mögliche Menüs (5-Gänge-Menü und mehr) Erstellung von Mise-en-place-Listen und Ablaufplänen für den Menüservice Recherche und Erstellung einer Mindmap (Gedächtniskarte) zu den Produktgruppen Unterscheidung von Kaviarsorten in Bezug auf Herkunft, Geschmack und Service durch Auswertung einer Kaviarkarte Recherche über Herstellung und Arten von Käse	Bedeutung des Mise en place für den reibungslosen Ablauf Abgleich der klassischen Menüfolge und modernen Menüfolge Bedeutung von Anlass und Tageszeit für die Zusammenstellung der Menüfolge Wert des Kaviars schätzen und Auswirkungen des falschen Umgangs mit dem Produkt kennen Anforderungen an das Servicepersonal in Bezug auf Umgang mit dem Produkt Käse

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GÄSTE AM TISCH BETREUEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Herkunft Käse: <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Nationale und internationale Käsespezialitäten • Schnitttechniken • Präsentationsmöglichkeiten 	Entwurf einer digitalen Käse-Weltkarte Planung und Durchführung verschiedener Präsentationsmöglichkeiten und Schnittmöglichkeiten mit anschließender Verkostung von verschiedenen Käsearten und passenden Getränken	Bedeutung für Zusatzverkauf – Käse als Dessert in Verbindung mit weiteren Getränkeverkäufen, zum Beispiel Verkauf von Dessertweinen
... planen die Vorbereitung und die Durchführung verschiedener Arbeiten am Tisch des Gastes und decken Tische mit Spezialgedecken ein und bereiten das Restaurant für Arbeiten am Tisch des Gastes vor.	Mise en place: <ul style="list-style-type: none"> • Flambieren • Tranchieren • Filetieren • Zubereitung am Tisch • Spezialgedecke • Weinservice Eindeckregeln komplexer Menüs	Erstellung von Mise-en-place-Listen für verschiedene Arbeiten am Tisch des Gastes: <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung und Durchführung • Flambieren • Tranchieren • Filetieren • Zubereitung am Tisch Skizzierung von Spezialgedecken Vergleich Weinservice: <ul style="list-style-type: none"> • Weißwein • Rotwein • Schaumwein Zuordnung von Besteck, Gläsern und Geschirr zu einzelnen Gängen Skizzierung von Gedecken für unterschiedlich komplexe Menüs und Erstellung eines Eindeck-Ablaufplans Durchführung laut erstelltem Ablaufplan	Einarbeitung von Personal – Kontrollmöglichkeit Mise en place Anforderungen an Servicepersonal Zusammenhang zwischen Mise en place und Servicequalität Vor- und Nachteile klarer Strukturen Wert für den Betrieb
... betreuen Gäste am Tisch, auch in einer Fremdsprache. Sie beraten Gäste unter	Beratung:	Auseinandersetzung mit einer fiktiven Speisen- und Getränkekarte	Wirtschaftliche Bedeutung für den Betrieb

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GÄSTE AM TISCH BETREUEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
Berücksichtigung der Menükunde, empfehlen korrespondierende Getränke und bieten Zusatzverkäufe an. Sie informieren über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Allergene und beraten bei Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen.	<ul style="list-style-type: none"> • Empfehlung korrespondierender Getränke • In einer Fremdsprache • Getränkeempfehlungen <ul style="list-style-type: none"> ○ Aperitif ○ Digestiv 	<p>Erstellung von möglichen Getränke-Empfehlungen, die mit den angebotenen Speisen korrespondieren</p> <p>Recherche über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe; Unverträglichkeiten und Allergene</p> <p>Durchführung eines Gastgesprächs und Beratung bei Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen</p>	Auswirkungen falscher Beratung
... koordinieren die Arbeitsprozesse und führen Arbeiten am Tisch des Gastes unter Berücksichtigung der Gästewünsche durch.	<p>Teamarbeit</p> <p>Zeitmanagement</p> <p>Arbeitsstruktur</p>	Optimierung von Arbeitsprozessen in Bezug auf Arbeitsteilung und Zeitmanagement	Zusammenhang zwischen Arbeitsklima und Gästezufriedenheit
... nehmen Reklamationen entgegen, reagieren darauf und bewältigen Belastungssituationen.	<p>Reklamationen</p> <p>Gesundheitsprävention</p>	<p>Auseinandersetzung und Beurteilung von Reklamationen</p> <p>Erstellung eines Reklamationsleitfadens</p> <p>Sensibilisierung für das eigene Wohlbefinden</p>	Bedeutung des Beschwerdemanagements für den betrieblichen Erfolg und das eigene Wohlbefinden
... reflektieren ihre Gastgeberrolle. Sie bewerten den Serviceablauf, nehmen Gästerückmeldungen entgegen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.	<p>Gastgeberrolle</p> <p>Gästerückmeldungen</p> <p>Optimierungsmöglichkeiten</p>	Nutzung des Reklamationsleitfadens und Optimierung	Sensibilisierung für die Bedeutung der Gastgeberrolle

4.12 Lernfeld 12 Veranstaltungen planen und durchführen (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	VERANSTALTUNGEN PLANEN UND DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Auftrag, Veranstaltungen zu planen und durchzuführen. Sie erfassen Gästebedürfnisse und verschaffen sich einen Überblick über Veranstaltungsarten.	Planungshilfen: <ul style="list-style-type: none"> • Bankettmappe • Function Sheet • Checklisten • Preislisten Veranstaltungsarten	Erstellung von Planungshilfen Unterscheidung von verschiedenen Veranstaltungsarten und den damit verbundenen Gästebedürfnissen	Zusammenhang von Veranstaltungsart und Gästebedürfnissen
... informieren sich über Tisch- und Tafelformen sowie Gestaltungsmöglichkeiten von Räumen für Banketts und Tagungen.	Tischformen, Tafelformen und Bestuhlungsformen, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> • Runde • T-Form • U-Form • Block • Parlamentarisch • E-Form • Kinobestuhlung Gestaltung von Räumen: <ul style="list-style-type: none"> • Tanzfläche • Podium • Büfett • Technik Dekorationsmöglichkeiten	Erstellen von Tischplänen in vorgegebenen Räumen zu unterschiedlichen Anlässen Entwicklung eines Moodboards (Collage) zu verschiedenen Anlässen	Beurteilung der Raumgestaltung und dessen Auswirkung auf das Wohlbefinden der Gäste und den Serviceablauf
... verschaffen sich einen Überblick über Präsentationsformen von Speisen und Getränken.	Präsentationsformen von Speisen: <ul style="list-style-type: none"> • Fullservice <ul style="list-style-type: none"> ○ Servierwagen • Selfservice 	Auseinandersetzung mit verschiedenen Präsentationsformen	Vor- und Nachteile der Präsentationsformen

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	VERANSTALTUNGEN PLANEN UND DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Büfett ○ Theke ○ Bar ○ Kühlschrank 		
... sondieren zusätzliche Dienstleistungen und erfragen Angebote für Fremdleistungen. Dabei berücksichtigen sie die rechtlichen Rahmenbedingungen.	<p>Zusätzliche Dienstleistungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Kinderbetreuung ● Musik/Discjockey ● Dekoration ● Entertainment/Künstlerin oder Künstler ● Feuerwerk <p>Rechtliche Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) ● Vertragsrecht ● Genehmigungen 	<p>Auswahl anlassbezogener Dekoration und Technik</p> <p>Beschaffung und Vergleich von Angeboten für Fremdleistungen</p>	Beurteilung von Eigen- und Fremdleistung
... planen Verkaufsgespräche mithilfe von Veranstaltungsformularen und von Bankettmappen. Sie entwerfen schriftliche Angebote unter Berücksichtigung der Geschäftsbedingungen und kalkulieren Preise.	<p>Veranstaltungsplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Function Sheet inklusive Arbeitsabläufe und Anweisungen ● Bewirtungsvertrag, Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) <p>Vorbereitungen für ein Verkaufsgespräch:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 5 Phasen des Verkaufsgesprächs ● Organisatorisches, zum Beispiel Raumvorbereitung, Gesprächstermin <p>Preiskalkulation</p>	<p>Entwurf von Angeboten inklusive Preiskalkulation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tagung ● Hochzeit ● Geburtstag ● Beerdigung 	

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
 Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	VERANSTALTUNGEN PLANEN UND DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... führen Verkaufsgespräche durch und berücksichtigen saisonale, gesellschaftliche, religiöse und geschäftliche Anlässe. Sie erstellen Angebote, führen den Schriftverkehr und bereiten Verträge vor.	Nutzung von: <ul style="list-style-type: none"> • Bankettmappe • Gästekartei • Menüvorschläge • Function Sheet AIDA-Modell (Attention [Aufmerksamkeit], Interest [Interesse], Desire [Wunsch], Action [Handlung]) Anwendung von Verkaufs- und Gesprächstechniken: <ul style="list-style-type: none"> • Verbale (persönlich/telefonisch) • Nonverbale (Körpersprache) Gesprächsregeln Verkaufsgespräche nachbereiten <ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungsplan Angebot erstellen unter Berücksichtigung von: <ul style="list-style-type: none"> • DIN 5008 (Deutsches Institut für Normung e. V.) (Aufbau, Formales, Abstände) • Ausdruck, Stil • Rechtliche Verweise (AGB, Stornobedingungen) • Formatierung, Elektronische Datenverarbeitung (EDV) 	Anlassbezogene Beratung von Gästen Erstellen schriftlicher Angebote zu: <ul style="list-style-type: none"> • Tagung • Hochzeit • Geburtstag • Beerdigung 	Bedeutung der Nutzung von Hilfsmitteln für eine optimale Gesprächsführung und Gästeberatung Wert der Dokumentation für den Veranstaltungserfolg und die rechtlichen Rahmenbedingungen

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	VERANSTALTUNGEN PLANEN UND DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... entwickeln die interne Veranstaltungsorganisation einschließlich Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Veranstaltung. Sie koordinieren Fremdleistungen, begleiten die geplante Veranstaltung als Teil eines Teams und reagieren auf Störungen.	Veranstaltungsvorbereitung Veranstaltungsdurchführung Veranstaltungsnachbereitung	Planung und Durchführung einer Veranstaltung: <ul style="list-style-type: none"> • Veranstaltungsplan erstellen • Personalbedarf planen • Kommunikation mit dem Team gestalten <ul style="list-style-type: none"> ○ Ablauf von Service ○ Menübesprechung • Preise berechnen • Tische stellen, eindecken, dekorieren • Technik: Überprüfen der Funktionsfähigkeit • Menükarten nach fachlichen Regeln erstellen und bereitstellen • Checklisten erstellen und ausfüllen • Zeitlichen Ablaufplan erstellen • Servicebrigade einteilen • Veranstaltungsservice durchführen Bereitstellung von anlassbezogener Dekoration Erkennen von Störungen im Ablauf und Unterbreitung von Lösungsbeispielen	Beurteilung des Ablaufs und Ableitung von Optimierungsmöglichkeiten

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	VERANSTALTUNGEN PLANEN UND DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... schreiben die Gästerechnung in analoger und digitaler Form.	Rechnungserstellung für Veranstaltung: <ul style="list-style-type: none"> • Bruttopreise • Nettopreise • Mehrwertsteuer Zahlungsfristen Zahlungsmöglichkeiten Berücksichtigung von Anzahlungen	Erstellung einer digitalen und analogen Rechnung für eine Veranstaltung	Anforderungen an eine korrekte Rechnung
... erfassen Gästerückmeldungen und reflektieren die Veranstaltung in Bezug auf die Gästezufriedenheit. Sie gehen angemessen mit Reklamationen um. Sie bewerten die Ergebnisse und leiten Maßnahmen zur Qualitätssicherung ab.	Nachverfolgen	Erstellung eines Follow-up Auswählen von Kriterien zur Selbstreflexion Auswählen von Kriterien zum Gästefeedback	Zusammenhang zwischen Betriebserfolg und Gästezufriedenheit

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

4.13 Lernfeld 13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	PERSONALEINSATZ FÜR EINE VERANSTALTUNG PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Personalbedarf für Veranstaltungen. Sie erfassen erforderliche Qualifikationen und Kompetenzen der einzusetzenden Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter und die Zusammenstellung des Serviceteams.	Leistungsmaßstab Stellenbeschreibungen Organigramme Kompetenzen und Qualifikationen von Mitarbeiterinnen oder Mitarbeitern: <ul style="list-style-type: none"> • Fachliche Kenntnisse • Persönlich-soziale Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> ○ Emotionale Stabilität ○ Belastbarkeit ○ Stressmanagement ○ Verantwortungsbewusstsein • Berufserfahrung • Betriebszugehörigkeit 	Ermittlung der zu besetzenden Stellen und Aufgabenbereiche und der notwendigen Kompetenzen für eine fiktive Veranstaltung Erstellung von Stellenbeschreibungen für die Servicebrigade Entwicklung von Leistungsmaßstäben für unterschiedliche Aufgabenbereiche Recherche innerhalb des Serviceteams über Kompetenzen, Qualifikationen, Stärken und Schwächen Herausstellung der Vorteile unterschiedlicher Nationalitäten der Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter im Team	Bedeutung der Stellenbeschreibung für die Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter Zusammenhang Veranstaltungsablauf und Personalplanung
... informieren sich über die Struktur der Servicebrigade und deren Einsatzbereiche. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Instrumente der Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung arbeitsrechtlicher Regelungen und Personalführung.	Struktur der Servicebrigade: <ul style="list-style-type: none"> • Commis de Rang • Chef de Rang • Sommelier • Barkeeperin oder Barkeeper Instrumente zur Dienstplanerstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Analog • Digital Rechtliche Vorgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschutzgesetz • Jugendarbeitsschutzgesetz • Urlaub • Arbeitszeit 	Erstellung einer Übersicht von Steckbriefen der unterschiedlichen Mitglieder einer Servicebrigade mitsamt deren Aufgaben und Einsatzbereichen für eine beispielhafte Veranstaltung Recherche über geltende Arbeitsschutzgesetze	Funktionen der Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und Grenzen bei der Arbeitseinsatzplanung

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	PERSONALEINSATZ FÜR EINE VERANSTALTUNG PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Krankheit • Pausenzeiten • Freizeitregelungen • Berücksichtigung personeller Wünsche 		
... planen Arbeitsabläufe und Personaleinsatz entsprechend der Kompetenzen der Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter und der betrieblichen Gegebenheiten. Sie erstellen Dienst- und Arbeitsablaufpläne unter Berücksichtigung der Servicesysteme für Veranstaltungen.	Mitarbeitereinsatzplanung und Dienstplanerstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Interne Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter • Externe Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter Betriebliche Rahmenbedingungen: <ul style="list-style-type: none"> • Serviceform • Qualitätsstandards • Ruhetage • Öffnungszeiten 	Errechnen des Personalbedarfs für eine Veranstaltung Erstellen von Dienstplänen in tabellarischer oder digitaler Form gemäß der tariflichen, gesetzlichen und vereinbarten Zeitvorgaben	Funktionen und Wert optimaler Dienstplanerstellung für die Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter und den Betriebserfolg
... führen Service- und Menübesprechungen durch und übertragen Aufgaben auf Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter und unterweisen diese. Sie leiten Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln an und sensibilisieren sie für nachhaltiges Handeln.	Ablauf für Service- und Menübesprechung Briefing Unterweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln • Rechtliche Vorgaben, Dokumentation • Gefahrenunterweisung • Umweltschutz • Nachhaltiges Handeln 	Erstellung einer Checkliste Durchführung einer Servicebesprechung Formulierung von inhaltlich und zeitlich beschriebenen Aufgaben Durchführung von Unterweisungen von Mitarbeiterinnen oder Mitarbeitern an Maschinen oder Geräten Analyse von Gefährdungspunkten	Bedeutung einer Service- und Menüabsprache für den reibungslosen Veranstaltungsablauf Wert einer fachgerechten Unterweisung Sensibilisierung für nachhaltiges Handeln anhand konkreter Beispiele für die Gastronomie
... koordinieren die Arbeitsprozesse im Team, dabei wenden sie Regeln wertschätzender Kommunikation an und	Regeln zur gelungenen Gesprächsführung Feedback-Regeln Gesprächsregeln zur Konfliktlösung	Durchführung von Feedbackgesprächen mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach Feedback-Regeln	Bedeutung von wertschätzender Kommunikation für den Betriebserfolg und die Mitarbeitermotivation

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	PERSONALEINSATZ FÜR EINE VERANSTALTUNG PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
motivieren das Team. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Im Rahmen der Personalverantwortung führen sie regelmäßige Mitarbeitergespräche.		Durchführung und Dokumentation von Mitarbeitergesprächen	
... reflektieren ihr eigenes Handeln in Bezug auf den Personaleinsatz bei einer Veranstaltung und leiten Verbesserungsmöglichkeiten und Maßnahmen zur Mitarbeiterentwicklung ab. Sie erkennen Bedarfe an Schulungen und Belehrungen und leiten Maßnahmen ein.	Kriterien zur Selbstreflexion Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Gastronomie Mitarbeiterschulungen Mitarbeitermotivation	Erkennen von Fehlplanungen Entscheidungen treffen und Planungen optimieren Durchführung von Gästebefragung und Ableitung von Schulungsbedarf Darstellung von beruflichen Entwicklungsperspektiven zur Mitarbeitermotivation	Sensibilisierung des eigenen Handelns Auswirkung auf zukünftiges Handeln Formulierung von Verbesserungsvorschlägen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Arbeitsschutzgesetze im Wirtschafts- und Sozialkunde-Unterricht		

5 Unterrichtsbeispiele

5.1 Unterrichtsbeispiel 1

5.1.1 Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes

Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über die Grundlagen des Kaufvertrags.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch in digitaler Form. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge (Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestellen Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme sowie Rückgabe. Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (wiegen, zählen, messen) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Ursachen des Warenverderbs und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.</p>	

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

5.1.2 Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext

Die Fachfrau und der Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie kommen während ihrer Ausbildung mit den unterschiedlichsten Warengruppen, die für die Leistungserbringung im Betrieb von Bedeutung sind, in Kontakt. Die Planung und Durchführung von Bestellungen und Warenannahmen sowie die korrekte Einlagerung und Pflege von Waren fallen in den Tätigkeitsbereich der Lernenden.

In diesem Zusammenhang ist das Wissen über Grundlagen des Kaufvertragsrechts sowie über ein situationsangemessenes Vorgehen bei Störungen essenziell, um die Belange des Betriebs bestmöglich zu vertreten. Insbesondere der qualitätssichernde Umgang mit Waren beeinflusst die wirtschaftliche Situation des Betriebs in hohem Maße und verlangt die Beachtung der Grundsätze der Lagerhaltung sowie einen standardisierten Ablauf bei der Warenannahme, Wareneinlagerung und Pflege. In der betrieblichen Praxis dienen Protokolle und Checklisten als wichtige Instrumente der Qualitätssicherung und Standardisierung, sodass die Entwicklung dieser Protokolle und Checklisten in Lernfeld 2 an mehreren Stellen wiederzufinden ist.

Das Lernfeld 2 wird zu Beginn der Ausbildungszeit unterrichtet und dient zur Vermittlung von Grundkenntnissen rund um das Thema "Waren annehmen, bestellen, annehmen, lagern und pflegen". Erste Erfahrungen der Lernenden in ihren Betrieben können mit einbezogen werden, jedoch kann noch nicht auf die Inhalte anderer Lernfelder zurückgegriffen werden. Zu beachten ist hierbei ebenfalls, dass die Ausdifferenzierung des Lagers in Bezug auf die Betriebsgröße stark variiert und die Erfahrungen der Lernenden weit auseinanderliegen können.

Lernsituation „Warenannahme und Einlagerung“

Mit Blick auf bevorstehende Warenlieferungen von Food- und Non-Food-Waren an den Betrieb sollen die Tätigkeiten bei der Warenannahme in sachlogischer Reihenfolge aufgeführt werden. Zur Systematisierung ist die Vorlage für ein Warenannahmeprotokoll zu entwerfen, in dem die benötigten Hilfsmittel und Schriftstücke berücksichtigt werden. Da das Restaurant bei der letzten Warenlieferung die Pfandgutrückgabe versäumte, ist diese ebenfalls zu beachten.

Bei der Lieferung liegen verschiedene Unstimmigkeiten zwischen den Bestellungen, den Lieferscheinen und dem gelieferten Warenkorb vor, die auf das Erkennen von Kaufvertragsstörungen und das Erarbeiten eines situationsangemessenen Vorgehens abzielen:

- Menge der Ware
- Art der Ware
- Qualität der Ware

Im nächsten Schritt folgt die qualitätssichernde Einlagerung der gelieferten Waren in das jeweils korrekte Lager unter Beachtung der Lagerbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und Hygieneanforderungen (Trennung reiner und unreiner Lebensmittel) sowie unter Anwendung der Grundsätze der Einlagerung (First in First out, Last in First out) und Lagerhaltung (Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums).

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Zum Abschluss der Lernsituation wünscht die Betriebsleitung die Entwicklung von Instrumenten zur Standardisierung der Warenlagerung. Die Lernenden erhalten den Auftrag, Checklisten zur Sichtkontrolle (Optik, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum) lagernder Waren sowie zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Sauberkeit) in unterschiedlichen Lagerräumen zu entwickeln. Maßnahmen zur Vermeidung des Warenverderbs sowie zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken sind daraus abzuleiten.

Im Folgenden sind in der curricularen Matrix des jeweiligen Lernfeldes die für das vorliegende Unterrichtsbeispiel relevanten beruflichen Handlungen und Inhalte gelb markiert.

5.1.3 Reduktion der curricularen Matrix

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... erkunden das Lager im eigenen Ausbildungsbetrieb, um einen Überblick über dessen Organisation zu gewinnen.	<p>Aufbau der Abteilung Überblick Lagerarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non-Food-Warenlager • Food-Warenlager • Trockenlager • Kühlräume • Tiefkühlräume <p>Aufgaben der Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe nach Warenfluss vom Einkauf bis zur Inventur 	<p>Erstellung eines Grundrisses des Lagers im eigenen Ausbildungsbetrieb Erstellung eines Organigramms des Ausbildungsbetriebs mit besonderem Fokus auf die Verortung des Lagers Verfassen einer Tätigkeitsbeziehungswise Aufgabenbeschreibung für eine Lagermitarbeiterin oder einen Lagermitarbeiter</p>	<p>Funktionen des Lagers für den Betrieb Bedeutung des Lagers für andere Abteilungen und Verknüpfung der Arbeitsabläufe Aufbauorganisation (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 1) Bedeutung der Betriebsart und -größe für die Struktur des Lagers und dessen Stellung im Betrieb Anforderungen an Lagermitarbeiterinnen oder Lagermitarbeiter</p>
... bestellen Waren.	<p>Bezugsquellen Angebotsvergleich, Bezugskalkulation Zustandekommen eines Kaufvertrags Rechte und Pflichten Anfrage, Angebot, Willenserklärung Analoge und digitale Bestellwege: Geschäftsbrief, E-Mail, Warenwirtschaftssystem</p>	<p>Beschaffung von Informationen zu Waren und deren Bezugsquellen Auswahl geeigneter Lieferanten Durchführung eines Angebotsvergleichs unter Beachtung quantitativer und qualitativer Kriterien Beurteilung des Zustandekommens und die Erfüllung von Kaufverträgen Durchführung einer Bestellung</p>	<p>Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens im Bestellprozess: Regionalität, Saisonalität, Verpackung, ökologischer Fußabdruck Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Bestellwege in der Praxis</p>
... nehmen Waren an.	<p>Schritte der Warenannahmen und -kontrollen Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel wie Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut</p>	<p>Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Function Sheet, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergut- und Transportgutannahme sowie Rückgabe</p>	<p>Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
 Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware: <ul style="list-style-type: none"> • Mängelarten • Prüf- und Rügepflicht Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags	Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren	
... lagern Waren ein.	Non-Food: Reinigungsmittel, Büromaterial, Wäsche Food: Frische Lebensmittel, Trockenware, Tiefkühlware Hygiene, Schädlinge, Temperatur, Luftfeuchtigkeit Grundsätze der Einlagerung und Lagerhaltung: Lagerung reiner und unreiner Lebensmittel, First in First out, Last in First out, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Gefahrenanalyse und kritische Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte im Lager Arbeits- und Gesundheitsschutz (ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, Umgang mit Gefahrstoffen)	Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und deren Lagerbedingungen Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit Entwurf eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für einen Lagerbereich Analyse hygienischer Risiken und deren Dokumentation Risikoanalyse für die Tätigkeiten bei Lagerung und Pflege der Waren	Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der Qualität der Waren sowie für die Vermeidung gesundheitlicher Risiken Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene Ursachen des Warenverderbs und Ableitung von Maßnahmen Zielkonflikte sozialer, ökonomischer und ökologischer Aspekte in der Lagerhaltung

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... planen und reflektieren den Prozess der Beschaffung und Bereitstellung von Waren.	Warenbedarf, Warenanforderung und Warenbereitstellung Warenbestandskontrolle: <ul style="list-style-type: none"> • Inventur/Inventar • Lagerkennzahlen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Höchstbestand ○ Mindestbestand ○ Melde-/Bestellbestand • Lagerverlust: <ul style="list-style-type: none"> ○ Schwund Verderb	Planung der Beschaffung auf Grundlage des Warenbedarfs und der Warenbestandskontrollen Erfassung des Warenbestands durch Zählen, Messen, Wiegen mittels geeigneter Hilfsmittel Berechnung und Auswertung der Lagerkennzahlen, auch digital, und Ableitung von Optimierungsmaßnahmen Berechnung und Beurteilung des Lagerverlustes	Kontrolle der wirtschaftlichen Arbeitsweise eines Betriebs: <ul style="list-style-type: none"> • Kapitalbindung • Kosten der Lagerhaltung • Energieeinsparung Ursachen des Warenverlustes und Ableitung von Maßnahmen unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Digitale Anwendungen sind nach Möglichkeit praxisnah in den Unterricht zu integrieren, beispielsweise Warenwirtschaftssysteme, MS Excel, Word. Eine weitere Vertiefung der Kennzahlen erfolgt in den jeweiligen Fachstufen.		

5.1.4 Planungsmatrix

Lernsituation „Warenannahme und Einlagerung“

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
1	Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen	Sachwissen (SW): Schritte der Warenannahmen und -kontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel, zum Beispiel Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut Non-Food: Reinigungsmittel, Büromaterial, Wäsche Food: Frische Lebensmittel, Trockenware, Tiefkühlware Prozesswissen (PW): Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Function Sheet, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergut- und Transportgutannahme sowie Rückgabe Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und Lagerbedingungen	BA 1: Vorbereitung der Warenannahme		
			Entwurf eines Protokolls für die Warenannahme in einem Restaurant für Food- und Non-Food-Waren	M1: Restaurantbeschreibung mit besonderem Fokus auf Verortung und Differenzierung des Lagers nach Warenarten M2: Stellenbeschreibung einer Lagermitarbeiterin oder eines Lagermitarbeiters im Restaurant M3: Informationsblatt zu unterschiedlichen Hilfsmitteln und Schriftstücken für die Warenannahme M4: Informationsblatt zum ökonomischen Pfandgutmanagement T1: Auflistung der Tätigkeiten bei der Warenannahme in sachlogischer Reihenfolge T2: Entwurf eines Annahmeprotokolls unter Berücksichtigung der benötigten Hilfsmittel und Schriftstücke	Die Auszubildenden präsentieren ihre Entwürfe und Lösungen im Plenum und begründen ihre Auswahl. Sie diskutieren ihre Lösungen und modifizieren diese bei Bedarf.
2			BA 2: Durchführung der Warenannahme und Vorgehen bei Störungen		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
	Durchführung der Warenannahme und Vorgehen bei Störungen	<p>(SW): Schritte der Warenannahmen und -kontrolle Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mängelarten • Prüf- und Rügepflicht <p>Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags</p> <p>(PW): Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren</p> <p>Reflexionswissen (RW): Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>	<p>Anwendung des erarbeiteten Protokolls bei der Warenannahme und Erkennen von Störungen</p> <p>Entwurf eines Ablaufschemas zur Darstellung des Vorgehens und der Rechtsfolgen im Falle von Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme</p>	<p>M5: Auflistung der am Geschäftstag anstehenden Lieferungen auf Grundlage vorliegender Bestellungen unter Berücksichtigung versäumter Pfandgutrückgaben in der vergangenen Woche</p> <p>M6: Lieferschein</p> <p>M7: Warenkorb, der nicht mit dem Lieferschein übereinstimmt und Qualitätsmängel aufweist</p> <p>T3: Dokumentation einer Warenannahme und Pfandgutrückgabe mittels des Warenannahmeprotokolls</p> <p>M8: Informationsblatt zu Kaufvertragsstörungen und deren Rechtsfolgen bei der Warenannahme</p> <p>M9: Informationen zur Erstellung eines Ablaufschemas</p> <p>T4: Entwurf eines Ablaufschemas zum situationsangemessenen Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme</p>	<p>Die Ergebnisse der Dokumentation der Warenannahme und der Pfandgutrückgabe werden in der Lerngruppe verglichen, Folgen einer verspäteten Pfandgutrückgabe diskutiert und Kaufvertragsstörungen abgeleitet.</p> <p>Die Auszubildenden stellen ihre Ablaufpläne zum Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen vor und erläutern ihre Darstellung. Sie diskutieren im Plenum und wählen die optimale Lösung aus.</p> <p>Sie reflektieren die Auswirkungen von Kaufvertragsstörungen auf den betrieblichen Ablauf.</p>
3	Qualitätssichernde Einlagerung von Waren	(SW): Grundsätze der Einlagerung beziehungsweise Lagerhaltung, zum Beispiel Lagerung reiner und unreiner Lebensmittel, First in First out, Last in First out,	BA 3: Durchführung der Wareneinlagerung		
			Tabellarische Darstellung der Anforderungen unterschiedlicher Warengruppen an eine	M10: Informationen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen unterschiedlicher Warengruppen	Die in Gruppenarbeit entwickelten Tabellen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen sowie die entworfenen Checklisten werden in Form eines Marktplatzes vorgestellt und im Plenum beurteilt.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
		Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum (PW): Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge (RW): Vermeidung gesundheitlicher Risiken Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene	qualitätssichernde Lagerhaltung Beschreibung der Einlagerung unterschiedlicher Waren Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food- und Food-Waren	T5: Entwicklung einer Tabelle zur Darstellung der Lagerbedingungen unterschiedlicher Warengruppen M11: Grundsätze für die Einlagerung unterschiedlicher Waren im Lager T6: Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food- und Food-Waren M7: Warenkorb, der nicht mit dem Lieferschein übereinstimmt und Qualitätsmängel aufweist T7: Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Einlagerungsgrundsätze, der Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen	Die Auszubildenden erläutern ihr Vorgehen bei der exemplarischen Einlagerung des Warenkorbes und leiten gemeinsam Optimierungsmöglichkeiten ab. Sie reflektieren ihre Vorgehensweise insbesondere im Hinblick auf die Vermeidung gesundheitlicher Risiken
4	Entwicklung von Standards für die Lagerung von Waren	(SW): Hygiene, Schädlinge, Temperatur, Luftfeuchtigkeit (PW): Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen, zum Beispiel Temperatur, Luftfeuchtigkeit (RW): Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der Qualität der Waren und zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken	BA 4: Entwicklung von Instrumenten zur Standardisierung im Lager		
			Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen	M10: Informationen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen unterschiedlicher Warengruppen M12: Auflistung hygienischer Risiken im Lager T8: Entwurf einer Checkliste zur Sichtkontrolle lagernder Waren T9: Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in unterschiedlichen Lagerräumen	Die Lerngruppe präsentiert, beurteilt und verbessert, falls nötig, die Checklisten. Im Plenum reflektieren die Auszubildenden die Bedeutung qualitätssichernder Lagerung für den Ausbildungsbetrieb und zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
				T10: Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung des Warenverderbs	

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

5.1.5 Katalog der Teilaufgaben (T)

- T1: Auflistung der Tätigkeiten bei der Warenannahme in sachlogischer Reihenfolge
- T2: Auswahl der benötigten Hilfsmittel und Schriftstücke zur Warenannahme
- T3: Dokumentation einer Warenannahme und Pfandgutrückgabe mittels des Warenannahmeprotokolls
- T4: Entwurf eines Ablaufschemas zum situationsangemessenen Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme
- T5: Entwicklung einer Tabelle zur Darstellung der Lagerbedingungen unterschiedlicher Warengruppen
- T6: Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food- und Food-Waren
- T7: Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Einlagerungsgrundsätze, der Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen
- T8: Entwurf einer Checkliste zur Sichtkontrolle lagernder Produkte
- T9: Entwicklung von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in unterschiedlichen Lagerräumen
- T10: Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung des Warenverderbs

5.1.6 Hinweise zur Lernortkooperation

In der dualen Ausbildung haben die beiden Ausbildungsorte (Ausbildungsbetrieb und Berufsschule) den gemeinsamen Bildungsauftrag, die berufliche Handlungsfähigkeit zu vermitteln (§ 2 Absatz 2 Berufsbildungsgesetz).

Im Rahmen der Lernsituation „Warenannahme und Einlagerung“ bietet sich eine Kooperation mit einem Restaurant an, das eine breit gefächerte Lagerhaltung aufweist. Eine Betriebsbesichtigung kann den Auszubildenden, die je nach Größe des eigenen Ausbildungsbetriebs unterschiedliche Vorerfahrungen in Bezug auf das Arbeiten im Lager mitbringen, einen erweiternden Einblick verschaffen. Dabei sollte den Lernenden, je nach Möglichkeit, Gelegenheit gegeben werden, einen Einblick in ein Restaurant mit elektronischer Lagerverwaltung zu erhalten.

Auch ist eine Kooperation mit einem Zulieferer (zum Beispiel Großhandel) denkbar, der die Aspekte der Bestellung, Warenannahme, Lagerhaltung, Qualitätssicherung oder Warenlieferung aus einem anderen Blickwinkel beleuchten kann.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

5.2 Unterrichtsbeispiel 2

5.2.1 Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes

Lernfeld 7: Getränke anbieten und servieren	2. Ausbildungsjahr
	Zeitrictwert: 80 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten anzubieten und zu servieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, im Restaurant und bei Veranstaltungen Getränke anzubieten und zu servieren. Dazu erfassen sie das Angebot an Getränken und orientieren sich an den Gästebedürfnissen und Gästewünschen, berücksichtigen Trends sowie regionale Spezialitäten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkundigen sich über Regeln zur Auswahl passender Getränke. Sie informieren sich über die Arten der Getränke und deren Herstellung (deutsche Biere, Weine aus Deutschland, Spanien, Italien, Schaumweine und alkoholfreie Alternativen, alkoholfreie und alkoholische Mischgetränke, alkoholhaltige Heißgetränke und zu verwendende Spirituosenarten). Sie verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice und verkaufsfördernde Maßnahmen und berücksichtigen innerbetriebliche Gegebenheiten sowie Standards. Sie erfassen die rechtlichen Grundlagen in Hinblick auf alkoholische Getränke.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen ein Getränkeangebot unter Berücksichtigung von Gästebedürfnissen und Gästewünschen. Sie wählen geeignete Getränke aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen ein Getränkeangebot in analoger und digitaler Form. Sie beraten Gäste bei der Getränkeauswahl, auch in einer Fremdsprache, und empfehlen und verkaufen Getränke aktiv und nach betrieblichen Standards. Die Schülerinnen und Schüler führen den Getränkeservice durch und setzen betriebliche Marketingmaßnahmen um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler prüfen das Getränkeangebot unter Einbeziehung der Gästerückmeldungen. Sie beurteilen ihren Service und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>	

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

5.2.2 Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie begegnen in ihrem beruflichen Alltag häufig gut informierten Gästen. Die sich stets wandelnden Gästewünsche und die damit einhergehende verstärkte Nachfrage nach aktuellen Getränketrends erfordern gut geschultes Personal. Zudem stellt der Getränkeverkauf einen wichtigen wirtschaftlichen Faktor für den Betrieb dar. Durch fachgerechte Gästeberatung und eine zielgenaue Auswahl des Getränkeangebots kann den gestiegenen Ansprüchen der Gäste Rechnung getragen, der Getränkeverkauf gesteigert und der Betriebserfolg optimiert werden.

Lernsituation „Einführung einer neuen Bierkarte“

Ihr Betrieb wurde von einem jungen Paar übernommen. Die neuen Betreiber möchten das Getränkeangebot für die bereits bestehenden Zielgruppen bereithalten und auch ein junges modernes Publikum ansprechen. Mit verkaufsfördernden Maßnahmen soll dann das jeweilige Angebot beworben werden. Zu Beginn der Lernsituation setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit ihrem Bierangebot der Ausbildungsbetriebe auseinander und tauschen sich unter Anwendung der Unterrichtsmethode „Museumsrundgang“ (auch „Markt der Möglichkeiten“ oder „Gallery Walk“ genannt) in Bezug auf Biervielfalt und Zielgruppen aus. Im Anschluss befassen sich die Lernenden mit den unterschiedlichen Bierherstellungsverfahren und analysieren diese. Im Zuge dessen entscheiden sich die Schülerinnen und Schüler für deutsche und internationale Biere, um eine zielgruppengerechte Bierkarte kreieren zu können. Die neue Bierkarte soll mit verkaufsfördernden Maßnahmen den Gästen vorgestellt werden. Durch diese Lernsituation erhalten die Lernenden einen Überblick über die Welt der Biere und sie werden in die Lage versetzt, den Gast adäquat beraten zu können.

Im Folgenden sind in der curricularen Matrix des jeweiligen Lernfeldes die für das vorliegende Unterrichtsbeispiel relevanten beruflichen Handlungen und Inhalte gelb markiert.

5.2.3 Reduktion der curricularen Matrix

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Auftrag, im Restaurant und bei Veranstaltungen Getränke anzubieten und zu servieren. Dazu erfassen sie das Angebot an Getränken und orientieren sich an den Gästebedürfnissen sowie Gästewünschen, berücksichtigen Trends sowie regionale Spezialitäten.	Betriebsart/Zielgruppe Getränkearten: <ul style="list-style-type: none"> • Bier • Alkoholfreie Getränke • Wein • Spirituosen • Alkoholische Heißgetränke • Regionale Spezialitäten 	Erfassung und Vorstellung des eigenen Getränkeangebots	Beurteilung des Getränkeangebots anhand Betriebsart und Zielgruppen
... erkundigen sich über Regeln zur Auswahl passender Getränke.	Grundregel von Aperitif zu Digestif	Auswahl passender/korrespondierender Getränke zur Speisenfolge	Bedeutung einer Beratung für das Gasterlebnis
... informieren sich über die Getränkevielfalt und Getränkeherstellung.	Getränkekunde und Getränkeherstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Deutsche Biere • Exkurs ausländischer Biere • Deutsche Weine • Weine aus Spanien und Italien • Schaumweine Getränkekunde und deren Herstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholfreie Mischgetränke • Trendgetränke • Regionale Spezialitäten • Alkoholhaltige Heißgetränke und deren verwendeten Spirituosenarten 	Recherche über deutsche Biersorten und deren Herstellung Unterscheidung zwischen den Herstellungsprozessen der verschiedenen Weinarten Differenzierung der Qualitätsstufen und Herkunft Formulierung der Weinempfehlung auf der Getränke- und Menükarte Differenzierung der Herstellungsprozesse der Schaumweinarten Benennung alkoholfreier Alternativen von Bieren, Weinen und Schaumweinen Herstellung alkoholhaltiger Heißgetränke und deren verwendete Spirituosenarten	Beurteilung der Biervielfalt in Bezug auf Zielgruppe und Auswirkung auf die Getränkekarte Beurteilung des Weins anhand des Etiketts Bedeutung der Getränkewahl für ein zufriedenes Gasterlebnis Beratung für unterschiedliche Zielgruppen unter Berücksichtigung des Trends zum alkoholfreien Genuss Saisonaler Zusatzverkauf von alkoholhaltigen Heißgetränken Anforderungen an eine moderne und regionale Getränkekarte nach ökologischen und ökonomischen Aspekten erfüllen

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
 Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Recherche über und Vorstellung von Trendgetränken und regionalen Spezialitäten	
... verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice sowie verkaufsfördernde Maßnahmen und berücksichtigen innerbetriebliche Gegebenheiten und Standards.	Formen des Getränkeservice: • Selfservice mit und ohne Refill • Service am Tisch des Gastes Verkaufsfördernde Maßnahmen: • Verkaufsgespräch • Tischaufsteller • Schaukästen • Angebotstafeln analog und digital • Verkaufsstand/Verkostungsstand	Auswahl einer oder mehrerer Serviceformen in Bezug auf Zielgruppe und Betriebsart Planung verschiedener Verkaufsmaßnahmen, angepasst an Zielgruppe und Betriebsart	Vor- und Nachteile zwischen den unterschiedlichen Serviceformen Zusammenhang zwischen verkaufsfördernden Maßnahmen und Betriebserfolg
... erfassen rechtliche Grundlagen zu alkoholischen Getränken.	Jugendschutzgesetz	Situationsgerechte Anwendung des Jugendschutzgesetzes	Auswirkung bei Missachtung des Jugendschutzgesetzes
... planen ein Getränkeangebot unter Berücksichtigung von Gästebedürfnissen und Gästewünschen. Sie wählen geeignete Getränke aus und erstellen ein Getränkeangebot in analoger und digitaler Form.	Aufbau einer Getränkekarte Gestaltungsmöglichkeiten von Getränkekarten Rechtliche Vorgaben	Entwicklung eines Kriterienkatalogs zum Aufbau von Getränkekarten Auswahl von Getränken, angelehnt an die Gästewünsche und Gästebedürfnisse Erarbeitung einer analogen und digitalen Getränkekarte	Funktion der Getränkekarte erkennen
... führen einen Getränkeservice durch und setzen betriebliche Marketingmaßnahmen um. Sie beurteilen ihren Service unter Berücksichtigung der Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.	Gastronomischer Verkaufsablauf: • Begrüßung • Platzierung • Reichen der Karte • Beratung • Bestellung	Durchführung und Optimierung eines Getränkeservices	Ableitung von Maßnahmen zur Steigerung des Betriebserfolgs und Anpassung des Getränkeangebots/Getränkeservices Ableiten von Optimierungsmöglichkeiten

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkeservice am Tisch des Gastes 		
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	<p>Inhalte zu Serviceformen und Zielgruppen wurden bereits im Unterricht zu Lernfeld 5 unterrichtet. Die Vermittlung von Fachwissen über Weinservice erfolgt im 3. Ausbildungsjahr. Die angeführte Lernsituation unter Punkt 5.2.4 kann auch für die weiteren im Unterricht zu Lernfeld 7 genannten Getränke angewendet werden. Ergänzend bieten sich für die Themenbereiche Weine und Schaumweine arbeitsteilige Gruppenarbeiten an.</p>		

5.2.4 Planungsmatrix

Lernsituation „Einführung einer neuen Bierkarte“

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
1	Informationen über das Getränkeangebot verschiedener Betriebe, beginnend mit dem Thema Bier	Sachwissen (SW): Betriebsart/Zielgruppe Getränkearten am Beispiel Bier Prozesswissen (PW): Erfassung und Vorstellung des eigenen Getränkeangebots Reflexionswissen (RW): Beurteilung des Getränkeangebots anhand Betriebsart und Zielgruppen	BA 1: Erfassung und Vorstellung des eigenen Bierangebots in Bezug auf Betriebsart und Zielgruppen		
			Vorstellung der eigenen Getränkekarten, Hervorheben des Bierangebots und Durchführung eines Museumsrundgangs	M1 Betriebseigene Getränkekarte M2 Visuelles Medium zur Präsentation des Bierangebots M3 Notizen für den Austausch T1 Erstellung eines repräsentativen Museumsstandes T2 Aufbereiten, Präsentieren, und Dokumentieren der Informationen	Die Auszubildenden tauschen sich über die Ergebnisse aus und ergänzen sie bei Bedarf.
2	Analyse der Biervielfalt	SW: Getränkekunde und Getränkeherstellung deutscher Biere Exkurs ausländische Biere PW: Recherche über deutsche Biersorten und ihre Herstellung RW: Beurteilung der Biervielfalt in Bezug auf Zielgruppe und Auswirkung auf die Getränkekarte Beratung für unterschiedliche Zielgruppen unter Berücksichtigung des Trends zum alkoholfreien Genuss	BA 2: Erstellen von Bierbeschreibungen für die neue Karte		
			Erstellung einer Übersicht über verschiedene Biersorten	M3 Notizen aus BA 1 M4 Beispiel einer Biersortenbeschreibung anhand eines Bieres von Baltic Sea M5 Fachbücher M6 Arbeitsblatt in Tabellenform M7 Materialien für die Produktionsstraße (Kaffeefilter, Bierfilter) M8 Arbeitsblatt Lückentext T3 Zusammenführen der notierten Ergebnisse T4 Recherche zu den Merkmalen der Biere T5 Recherche zur Bierherstellung und Darstellung einer Produktionsstraße T6 Ausfüllen eines Lückentextes	Die Auszubildenden kontrollieren im Plenum ihre Ergebnisse und können die unterschiedlichen Biersorten benennen und deren Herstellung beschreiben.
3		SW: Aufbau einer Getränkekarte	BA 3: Auswählen passender nationaler und internationaler Biere für die neue Bierkarte		

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
	Planung des Bierangebots für unterschiedliche Zielgruppen, Betriebe und Serviceformen	Gestaltungsmöglichkeiten von Getränkekarten Rechtliche Vorgaben PW: Entwicklung eines Kriterienkatalogs zum Aufbau von Getränkekarten Auswahl von Getränken angelehnt an die Gästewünsche und Gästebedürfnisse RW: Funktion der Getränkekarte erkennen	Sichtung der erarbeiteten Materialien und Informationen zu internationalen Bieren und Trends	M6 und M8 M9 Übersicht über ausgewählte internationale Biere T7 Onlinerecherche zur Preisangabenverordnung, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Möglichkeiten der Kartengestaltung T8 Erstellen eines Kriterienkatalogs zum Aufbau von Getränkekarten T9 Zielgruppenorientierte Erstellung einer Bierkarte unter Berücksichtigung von T8 und der passenden Serviceformen	Die Auszubildenden präsentieren ihre Ergebnisse im Plenum und überprüfen und diskutieren gemeinsam die Ergebnisse. Die Auszubildenden besprechen die Anforderungen an eine moderne und regionale Getränkekarte nach ökologischen und ökonomischen Aspekten.
4	Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Maßnahmen für das neue Bierangebot	SW: Verkaufsfördernde Maßnahmen Verkaufsgespräch Tischaufsteller Schaukästen Angebotstafeln analog und digital Verkaufsstand/Verkostungsstand PW: Planung verschiedener Verkaufsmaßnahmen angepasst an Zielgruppe und Betriebsart RW: Zusammenhang zwischen verkaufsfördernden Maßnahmen und Betriebserfolg	BA 4: Verkaufsfördernde Maßnahmen für das neue Bierangebot		
			Passende verkaufsfördernde Maßnahme auswählen und anwenden	M10 Übersicht über verkaufsfördernde Maßnahmen T10 Auswahl und Erstellung der verkaufsfördernden Maßnahmen unter Berücksichtigung von Zielgruppe, Betriebsart, Ökonomie und Ökologie	Die Auszubildenden präsentieren ihre Ausarbeitungen und diskutieren den Erfolg oder Misserfolg unter Einbeziehung von Reflexions- und Kontrollelementen.

Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

5.2.5 Katalog der Teilaufgaben (T)

- T1: Erstellung eines repräsentativen Museumsstandes
- T2: Präsentieren, Informieren und Dokumentieren der Informationen
- T3: Zusammenführen der notierten Ergebnisse
- T4: Recherche zu den Merkmalen der Biere
- T5: Recherche zur Bierherstellung und Darstellung einer Produktionsstraße
- T6: Ausfüllen eines Lückentextes
- T7: Onlinerecherche zur Preisangabenverordnung, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Möglichkeiten der Kartengestaltung
- T8: Erstellen eines Kriterienkatalogs zum Aufbau von Getränkearten
- T9: Zielgruppenorientierte Erstellung einer Bierkarte unter Berücksichtigung des Kriterienkatalogs von T8 und der passenden Serviceformen
- T10: Auswahl und Erstellung der verkaufsfördernden Maßnahmen unter Berücksichtigung von Zielgruppe, Betriebsart, Ökonomie und Ökologie

6. Hinweise zur Lernortkooperation

Es bieten sich Besuche von Bierbrauereien, Weingütern und Sektkellereien zur fachlichen Unterstützung der Lerninhalte an. Ebenfalls können Betriebsbesichtigungen den Blick auf die Getränkevielfalt erweitern. Motivierend kann die Bewertung der erarbeiteten Karten durch einen oder mehrere Betriebe wirken. Alternativen können auch gut sortierte Getränkemärkte darstellen.

6 Literatur

Bader, R.: Lernfelder gestalten. bwp@Spezial. (2004) 1.

Chomsky, N.: Explanatory Models in Linguistics. In: Nagel, E.; Suppes, P.; Tarski, A. (Herausgebende): Logic, Methodology, and Philosophy of Science. Stanford 1962. Seite 528-550.

Erpenbeck, J.; Rosenstiel, L.; Grote, S.; Sauter, W.: Handbuch Kompetenzmessung: Erkennen, Verstehen und Bewerten von Kompetenzen in der betrieblichen, pädagogischen und psychologischen Praxis. Stuttgart 2017.

Euler, D.; Reemtsma-Theis, M.: Sozialkompetenzen? Über die Klärung einer didaktischen Zielkategorie. In: Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik. 95 (1999) 2. Seite 168-198.

Klafki, W.: Didaktische Analyse als Kern der Unterrichtsvorbereitung. In: Roth, H.; Blumenthal, A. (Herausgebende): Grundlegende Aufsätze aus der Zeitschrift Die Deutsche Schule. Hannover 1964. Seite 5-34.

Lerch, S.: Selbstkompetenz – eine neue Kategorie zur eigens gesollten Optimierung? Theoretische Analyse und empirische Befunde. In: REPORT. 36 (2013) 1. Seite 25-34.

Mandl, H.; Friedrich H. F. (Herausgebende): Handbuch Lernstrategien. Göttingen 2005.

Tenberg, R.: Vermittlung fachlicher und überfachlicher Kompetenzen in technischen Berufen. Theorie und Praxis der Technikdidaktik. Stuttgart 2011.



HESSEN



**Hessisches Ministerium
für Kultus, Bildung und Chancen**
Luisenplatz 10
60185 Wiesbaden
<https://kultus.hessen.de>