



Handreichung Berufsschule



FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Impressum

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

Stand: Februar 2025

Inhaltsverzeichnis

1	Inhalt und Intentionen	3
2	Kompetenzkonzept zur 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)	35
4.9	Lernfeld 9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln (40 Stunden)	37
5	Unterrichtsbeispiele	40
5.1	Unterrichtsbeispiel 1.....	40
5.1.1	Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes	40
5.1.2	Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext.....	41
5.1.3	Reduktion der curricularen Matrix.....	42
5.1.4	Planungsmatrix	45
5.1.5	Teillaufgaben	49
5.1.6	Hinweise zur Lernortkooperation.....	49
5.2	Unterrichtsbeispiel 2.....	50
5.2.1	Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes.....	50
5.2.2	Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext.....	51
5.2.3	Reduktion der curricularen Matrix.....	52
5.2.4	Planungsmatrix	55
5.2.5	Katalog der Teillaufgaben (T).....	57

5.2.6 Hinweise zur Lernortkooperation..... 57

6 Literatur..... 58

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 zur 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.

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 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

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 mit 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.

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 beziehen. 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; es wird jedoch vermieden, innerhalb der Wissenszuordnungen der Teilkompetenzen zunehmend Redundanzen darzustellen.

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 Verständnisräume 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

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).

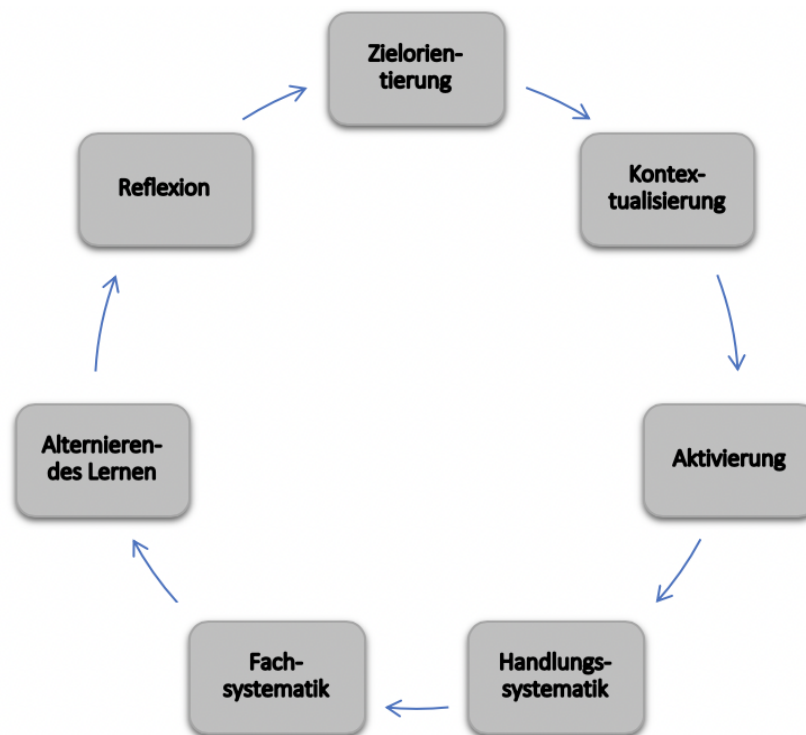


Abbildung 1: Prinzipien für einen kompetenzorientierten Unterricht

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 Kunden) unmittelbar in der Unterrichtspraxis nachzustellen, sondern wird durch eine anspruchsvolle Lernsituation 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 nicht zielführend, ausschließlich sehr kurze oder überlange Lernstrecken in einem Lernparadigma zu absolvieren.

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 zu 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 Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.	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 und 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 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 beruflichen Herausforderungen (persönliche Gesundheit).	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

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... 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 Lernfelder 3 bis 5 Bedeutung des Imagegewinns beziehungsweise Imageverlusts in Verbindung mit Nachhaltigkeit Abgleich unternehmerischer Ziele mit Gästerwartungen
... planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten 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 Textquellen und Bildquellen unter Berücksichtigung der Urheberrechte 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 Adressatengerechtes Aufbereiten von Informationen, wenn möglich auch in einer Fremdsprache	Bedeutung der gewählten Sprache und Medien hinsichtlich der Zielgruppe Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen in einem zunehmend internationalen Arbeitsumfeld (Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter)

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... reflektieren Kriterien geleitet 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 Fremdsprachen lassen sich sinnvoll integrieren, da eventuell Bewerberinnen und Bewerber aus dem Ausland vorstellig werden.		

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 und Mitarbeiter Arbeitsabläufe nach Warenfluss vom Einkauf bis zur Inventur</p>	<p>Erstellung eines Grundrisses des Magazins im eigenen Ausbildungsbetrieb Erstellung eines Organigramms des Ausbildungsbetriebes mit besonderem Fokus auf die Verortung des Lagers Verfassen einer Tätigkeitsbeziehungswise Aufgabenbeschreibung für eine Lagermitarbeiterin und einen Lagermitarbeiter</p>	<p>Funktionen des Lagers für den Betrieb Bedeutung des Lagers für andere Abteilungen und Verknüpfung der Arbeitsabläufe Aufbauorganisation: Vergleiche Lernfeld 1 Bedeutung der Betriebsart und Betriebsgröße für die Struktur des Lagers und dessen Stellung im Betrieb Anforderungen an Lagermitarbeiterinnen und 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 Lieferantinnen und 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 Vorteile und Nachteile der unterschiedlichen Bestellwege in der Praxis</p>
... nehmen Waren an.	<p>Schritte der Warenannahmen und Warenkontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel wie Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p>	<p>Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Laufzettel, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergutannahme und Transportgutannahme sowie der Rückgabe</p>	<p>Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<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 kritischer Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte im Lager Arbeitsschutz 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 und 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 bei 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 ○ Meldebestand, Bestellbestand 	Planung der Beschaffung auf Grundlage des Warenbedarfs und der Warenbestandskontrollen Erfassung des Warenbestandes durch Zählen, Messen, Wiegen mittels geeigneter Hilfsmittel	Kontrolle der wirtschaftlichen Arbeitsweise eines Betriebes: <ul style="list-style-type: none"> • Kapitalbindung • Kosten der Lagerhaltung • Energieeinsparung Ursachen des Warenverlustes und Ableitung von Maßnahmen unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte

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

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, Hygienevorschriften und Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut.</p>	<p>Küchenorganisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organigramm • Posten <p>Küchentypen, Küchenformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postenküche, Koch-Center, Produktionsküche, Fertigungsküche, Outletküche <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 kritischer Kontrollpunkte, Steuerungspunkte oder Lenkungspunkte in der Küche</p> <p>Reinigungsarbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln • Dokumentation <p>Sicheres und gesundes Arbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitssicherheit (zum Beispiel Hitze, Schnittverletzungen, Stichverletzungen, 	<p>Unterscheidung unterschiedlicher Küchenbereiche: kalte Küche (Gardemange), Gemüseposten (Entremetier)</p> <p>Erkennen 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 Mitarbeiterschutz</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 der Berücksichtigung von Ergonomie, Arbeitssicherheit und Hygiene</p>	<p>Funktion der unterschiedlichen Arbeitsaufteilung</p> <p>Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Keimen und Krankheitserregern</p> <p>Auswirkungen mangelnder Hygiene</p>

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Stolpern, Rutschunfälle, elektrischer Strom) • Sicherheitszeichen • Erkrankungen, Erste Hilfe Arbeitsplatzgestaltung: • Einrichtung, Aufbau • Ergonomie • Sicherheit • Hygiene		
... informieren sich über Arbeitsmittel und Maschinen.	Arbeitsmittel: • Grundausstattung Messer • Erweiterungen • Pflege von Messern • Kochgeschirr und Zubehör Maschinen und Geräte: • Betriebsanweisungen • Reinigung • Speisenproduktionssysteme (Cook&Serve, Cook&Hold, Cook&Chill)	Verwendung der korrekten Arbeitsmittel sowie des Kochgeschirrs für die jeweilige Aufgabe Verwendung von Maschinen und Geräten Reinigung von Maschinen und Geräten Vergleich der verschiedenen Systeme zur Speisenproduktion	Beurteilung des Einsatzes von Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und anschließenden Reinigung
... verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (Garverfahren) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnische Eigenschaften ab.	Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe Ernährungsphysiologische und küchentechnische Eigenschaften Eier: • Aufbau Hühnerei • Bedeutung für die Ernährung • Technologische Eigenschaften von Ei/Eiweiß	Ermittlung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln Ermittlung der Inhaltsstoffe von Eiern Anwendung der unterschiedlichen Eigenschaften von Hühnereiern (Lockerung, Bindung, Klärung, Farbgebung, Emulgieren) Erstellung von Hygieneregeln beim Umgang mit frischem und pasteurisiertem Ei Unterscheidung verschiedener Gemüsearten	Bedeutung für die Ernährung Sensibilisierung im Umgang mit Eiern Lagerung von pflanzlichen Rohstoffen und Gemüsen Auswahl des passenden Garverfahrens

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 	Unterscheidung und Beurteilung der einzelnen Garverfahren 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: 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, entscheiden sich für Rezepturen.	Arbeitsablaufplan für einfache Speisen Rezeptkombination	Planung der Eierspeisen, Gemüsebeilagen, Gemüsegerichte Zerlegung der Aufgabe in Arbeitsschritte Zeitliche Reihenfolge der Arbeitsschritte festlegen Dokumentation der Arbeitsschritte	Bedeutung des Zeitmanagements im betrieblichen Kontext

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit) sowie Arbeitsmittel aus und berechnen Materialeinsatz sowie Wareneinsatz und erstellen Warenbedarfslisten und Materialbedarfslisten.	Lebensmittelauswahl <ul style="list-style-type: none"> • Qualität • Regionalität • Saisonalität • Nachhaltigkeit • Warenanforderung • Materialeinsatz • Portionsgröße Putzverluste 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 Putzverlusten 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: Eierspeisen Gemüsegerichte/Gemüsebeilagen Sättigungsbeilagen Salat Anrichteweise Garnierungen Garnituren Salatsaucen	Auswahl von einfachen Speisen Zubereitung von Lebensmitteln unter Nutzung der Grundtechniken in der Küche Zubereitung 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	Anforderungen an 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 	Erstellung von Bewertungstabellen hinsichtlich des Aussehens und des Geschmacks	Kontrolle der Arbeitsergebnisse Kontrolle der Anrichteweise Rollen und Ziele im Team

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenz Optimierungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Zielformulierungen • Maßnahmen 	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte Auswertung des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse sowie Reflexion Entwicklung von Möglichkeiten der Optimierung	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Wiederholung und Vertiefung der Inhalte des Lernfeldes 1: Arbeitssicherheit, Betriebsorganisation, Hygiene Vertiefung der Inhalte des Lernfeldes im Rahmen der Ausbildung zur Köchin oder zum Koch in Lernfeld 9 (Inhaltstoffe von pflanzlichen Lebensmitteln)		

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 (Einwegausstattung und Mehrwegausstattung) Effizienzsteigerung durch elektrische Maschinen
... recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeitsschutz 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 Pflegemittel 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

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 Desinfektionsmittel 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 Planungs- und der Bereitstellungsphase Anfertigung eines Übergabeprotokolls	Zusammenhang zwischen einer guten Vorbereitung (Mise en place) und der Dienstleistung am Gast Nachhaltigkeit und Zeitmanagement im Restaurant

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 digital. 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 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 Lernfeld 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, Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln Ableitung von Verbesserungsvorschlägen</p>	<p>Bedeutung von professionellem Arbeiten bei 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 gegenseitig über Gasträume, Einrichtungs- und Ausstattungsmöglichkeiten aus und haben somit ein klares Bild vor ihren Augen. Hierbei nutzen sie weitere Informationsquellen (Internet, Zeitschriften, Magazine), um auch geeignete Reinigungsmittel und Pflegemittel für die Räume, Textilien und Gegenstände zu recherchieren.</p> <p>Gemeinsam wird anlassbezogen eine Geburtstagsfeier mit 40 Gästen mithilfe von entsprechenden Vorbereitungsmaßnahmen und Pflegemaßnahmen im Office und Restaurant geplant, vorbereitet und durchgeführt. Die einzelnen Arbeitsprozesse werden analog und/oder digital dokumentiert, gesichert und überprüft sowie Rechtsvorschriften eingehalten. Durch eine kritische Reflektion wird am Ende evaluiert,</p>		

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<p>welchen individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Voraussetzungen und Standards Folge geleistet wurde. Abschließend werden daraus Optimierungsvorschläge und/oder Verbesserungsvorschläge abgeleitet.</p> <p>Hinweise für gastronomische Berufe: Einzelne Inhalte werden im Unterricht zu Lernfeld 8 vertieft.</p>		

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 und 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 nationalen (internationalen) Gästegruppen mit regionalen Bezügen. Beschaffung von Raumplänen	Berücksichtigung von Eigenschaften bestimmter Gästegruppen und Gästetypen Bedeutung der vernunftbetonten und gefühlsbetonten Kaufmotive beispielsweise Geldersparnis versus Genusssucht Bewusstsein für das eigene Auftreten Bedeutung von Vertrauen Kommunikationsregeln; vergleiche Lernfeld 1 Bedeutung der Planung von benötigtem Personal (Fremdsprachenkenntnisse)
... informieren sich über Büfettregeln und Serviceregeln und alkoholfreie Kaltgetränke sowie Heißgetränke, Bier und Wein. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierung.	Grundlagen des Servierens Serviermethoden und Servierarten: <ul style="list-style-type: none"> • Amerikanisch • Französisch • Englisch • À-la-carte Service • Büfettservice/Bankettservice Eichgesetz Alkoholfreie Kaltgetränke und Heißgetränke und entsprechende Verordnungen: <ul style="list-style-type: none"> • Limonade • Mineralwasser • Fruchtsäfte 	Unterscheidung von Servierregeln und Verkehrsregeln Beschaffung von Informationen zur Reihenfolge des Servierens, zum Tragen, Ausheben von Speisen und Getränken, zu Tellern, Besteck, Karaffen, Flaschen und Aufgussgetränken Unterscheidung und Dokumentation verschiedener Serviermethoden und Servierarten unter Einbeziehung 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

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeespezialitäten, Teespezialitäten und Kakaospezialitäten 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 Kaffeespezialitäten, Teespezialitäten 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, der Bierschankanlage, der Weinschränke, der Kühlschränke,	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

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Kontrolle der Beistelltische und Verhalten bei Störungen Überprüfung der notwendigen Lagerungstemperaturen (Weiß- und Rotwein) und Beachtung von Regelungen (Ausschank Wasser, Bierzapfen) Durchführung von Bedarfsberechnungen anhand der Gästezahlen (Schankverlust)	
... führen gästebezogenen Service durch und arbeiten im Team.	Ablauf eines gästebezogenen Service: <ul style="list-style-type: none"> • Einsetzen und Ausheben • Tragetechniken • Abräumtechniken Betriebliche Unterlagen, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> • Zusatzstofflisten • Allergenliste Verkaufsgespräch/Beratung: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsformen • Nährwert • Zusatzstoffe • Allergene Verkaufsfördernde Maßnahmen Fremdsprache bei spezifischen Serviceabläufen	Durchführung eines gästebezogenen Verkaufsgesprächs auf Grundlage verschiedener Verkaufstechniken sowie der Gästewünsche Beratung und Betreuung der Gäste im Team, auch in einer Fremdsprache Überprüfung der Verkaufsfähigkeit von Produkten Auseinandersetzung mit den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen; Angaben auf den Getränke- und Speisekarten Durchführung eines fachgerechten Servierens von Speisen und Getränken und einem fachgerechten Ausheben von Geschirr, Besteck und Gläsern Nutzung betrieblicher Unterlagen zur Information der Gäste hinsichtlich Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken	Vorteile und Nachteile bestimmter Serviermethoden und Servierarten Überblick über sprachliche Formulierungen, auch in einer Fremdsprache und Auseinandersetzung mit beispielsweise fachbezogenem Englisch, Französisch, Spanisch Auseinandersetzung mit den Angeboten und Angaben auf der Getränkekarte und Speisekarte Professionalität und Kompetenz durch Erklärung von Fachbegriffen Sensibilisierung für Gäste mit Beeinträchtigungen, zum Beispiel hinsichtlich Allergien

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... reflektieren ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.	Eigenschaften einer Gastgeberin und eines Gastgebers	Überprüfung des Verhaltens, der Beziehung und des Fachwissens des Servicepersonals durch Erhebung einer Kurzumfrage zum Wohlbefinden und zur Betreuung des Gastes Durchführung von Mitarbeitergesprächen	Bedeutung des Zusammenhangs zwischen Fachwissen, Überzeugungskraft, Sympathie und Erscheinungsbild, Gestik und Mimik sowie Art und Weise erfolgter Ansprache
... 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 der Services im Restaurant	Bedeutung von konstruktiver Kritik im Sinne von Verbesserungsmöglichkeiten, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit Behebung von 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, zehn bis zwölf 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 und 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 technologische Eigenschaften werden in Lernfeld 3 bearbeitet; die Bedeutung der Inhaltstoffe für die Ernährung in Lernfeld 5.		

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 genannten Rohstoffe	Recherche über die verschiedenen Rohstoffe und deren Inhaltsstoffe sowie Ersatzprodukte Informieren über die Zubereitung servierfähiger Speisen und Produkte für ein Drei-Gänge-Menü Erarbeitung eines Saisonkalenders für Fleisch, Fisch, Obst, 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 Convenience-Produkten
... vergleichen standardisierte und individuelle Arbeitsweisen.	Definition für standardisierte Arbeitsweisen	Vergleich standardisierte und individuelle Arbeitsweisen	Vorteile und Nachteile unterschiedlicher Arbeitsweisen in Beziehung setzten
... sie erkundigen sich über Regeln für die Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (Drei-Gänge-Menü).	Menükunde <ul style="list-style-type: none"> • Menükomponenten • Reihenfolge der Nennung 	Erkundung über Regeln für die Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (Drei-Gänge-Menü) in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> • Gästekreis • Anlass • Saison und Regionalität • Betriebsspezifische Möglichkeiten Vergleich von vorliegenden Menüs	Fachgerechte Beratung der Gäste bei der Auswahl eines Menüs Kontrolle vorliegender Menüs

Die Auszubildenden ...	GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIERN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... ermitteln die für die angebotenen Gerichte und Menüs notwendigen Materialien zur Vorbereitung des Gastraumes und der Gasttische.	Bereitstellung (Mise en place): <ul style="list-style-type: none"> • Bankettservice • Cateringservice Veranstaltungs-Laufzettel (Function Sheet)	Entwicklung eines Laufzettels und darauf aufbauend Erstellung einer Materialliste	Auswirkungen mangelnder Vorbereitung bei Veranstaltungen
... informieren sich über rechtliche Vorschriften zur Erstellung von Menükarten, Speisekarten 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	Erstellen 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 Vorteile und Nachteile von analogen und digitalen Karten
... bieten in Verkaufsgesprächen Gerichte, Menüs und Produkte entsprechend der Gästewünsche an. Sie berücksichtigen dabei verschiedene Kostformen und Ernährungstrends sowie internationale	Phase des Verkaufsgesprächs <ul style="list-style-type: none"> • Gliederung • Anwendung in Fachsprachen und Fremdsprachen 	Durchführung eines Verkaufsgesprächs in Bezug auf Gerichte, Menüs und Produkte sowie kulturelle Besonderheiten Beratung der Gäste unter Beachtung der verschiedenen Kostformen	Bedeutung des Verkaufsgesprächs: <ul style="list-style-type: none"> • Marketinginstrument • Betriebserfolg • Wohlbefinden des Gastes

Die Auszubildenden ...	GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIERN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
Besonderheiten, Fremdsprache und Fachsprache, Regionalität, Nachhaltigkeit und betriebliche Standards sowie Qualitätssiegel und Gütesiegel.	Kostformen: <ul style="list-style-type: none"> • Vegan • Vegetarisch • Vollwertige Kost 	Erstellung einer Übersicht zu den Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen eines Gerichts	Bedeutung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen für die eigene Ernährungsweise Auswirkung von Zusatzstoffen auf das gastronomische Angebot
... informieren Gäste zu Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen.	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene	Erstellung einer Übersicht zu den Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen eines Gerichts	Auswirkung von Zusatzstoffen auf das gastronomische Angebot
... führen gastorientierten Service durch und nehmen Rückmeldungen entgegen.	Rückmeldung <ul style="list-style-type: none"> • Feedbackbogen • Mündlich • Schriftlich • Digital 	Praktische Durchführung eines Menüservice, Anwendung des erstellten Serviceablaufplans Entwicklung verschiedener Möglichkeiten zu Gästerückmeldungen Optimierung des Ablaufplans	Zusammenhang zwischen Mise en place, Serviceablauf und Gästezufriedenheit Sensibilisierung in Bezug auf Onlinebewertungen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Zu Lernfeld 3: Grundwissen über Inhaltsstoffe und einige Garmethoden für Rohstoffe wurde bereits vermittelt. Zu Lernfeld 6: Wiederholung von Fachwissen über Gemüse; Weiterentwicklung der Arbeitsablaufpläne für die Zubereitung von Speisen (aus Lernfeld 3); sinnvoll wäre es, die Zubereitung einfacher Speisen aus den Rohstoffen Obst und Getreide in Lernfeld 3 durchzuführen. Zu Lernfeld 4 und Lernfeld 5: Wiederholung Tischformen, Materialkunde und Reinigung von Gasträumen, Gästegruppen (Nutzung von Basiswissen) Zu Lernfeld 6: Erarbeitung einer Lernsituation, die eine große Bankettveranstaltung beinhaltet		

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 Gastbedürfnissen und -wünschen, 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 Getränkeangebotes anhand der Betriebsart und der 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 deren Herstellung.	Getränkekunde und Herstellung der Getränke: <ul style="list-style-type: none"> • Deutsche Biere • Exkurs ausländischer Biere • Deutsche Weine • Weine aus Spanien und Italien • Schaumweine 	Recherche über deutsche Biersorten und ihre Herstellung Unterscheidung des Herstellungsprozesses der Weinarten erarbeiten Differenzierung der Qualitätsstufen und Herkünfte Formulierung der Weinempfehlung in der Getränke- und Menükarte Differenzierung des Herstellungsprozesses der Schaumweinarten erarbeiten Benennung alkoholfreier Alternativen von Bieren, Weinen und Schaumweinen	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 unter Berücksichtigung des Trends zum alkoholfreien Genuss

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Getränkekunde und -herstellung: <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholfreie Mischgetränke • Trendgetränke • Regionale Spezialitäten • Alkoholhaltige Heißgetränke und deren verwendeten Spirituosenarten 	Herstellung alkoholhaltiger Heißgetränke und deren verwendeten Spirituosenarten Recherche und Vorstellung von Trendgetränken und regionalen Spezialitäten	Saisonaler Zusatzverkauf von alkoholhaltigen Heißgetränken Anforderung an eine moderne und regionale Getränkekarte nach ökologischen und ökonomischen Aspekten erfüllen
... verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice sowie 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 • Verkauf-/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 analog und digital.	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 kennen

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
<p>... führen einen Getränkeservice durch und setzen betriebliche Marketingmaßnahmen um.</p> <p>Sie beurteilen ihren Service unter Berücksichtigung der Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>	<p>Gastronomischer Verkaufsablauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung • Platzierung • Reichen der Karte • Beratung • Bestellung • Getränkeservice am Tisch des Gastes 	<p>Durchführung und Optimierung des Getränkeservice durch Rollenspiel</p>	<p>Ableitung von Maßnahmen zur Steigerung des Betriebserfolgs und Anpassung des Getränkeangebots/Getränkeservice</p>
<p>UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS</p>	<p>Die alkoholfreien Mischgetränke wurden bereits in Lernfeld 5 unterrichtet. Fachwissen über Weinservice erfolgt im 3. Ausbildungsjahr.</p>		

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 einer Skizze zum Getränkeausschank des eigenen Ausbildungsbetriebes	Bedeutung des Getränkeausschanks in Hinblick auf Betriebsart und Betriebsgröße, Serviceablauf
... informieren sich über Aufbau, Funktionsweise und Reinigung von Schankanlage und weiteren Geräten zur 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 der Geräte unter Berücksichtigung von Bedienungs- und Reinigungsanleitungen Entwicklung eines Reinigungsplans unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben	Lesen und Verständnis von Anleitungen Anforderung an 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 Entsorgung von Leergut	Ermittlung der Warenanforderung Lagerung der Getränke unter Berücksichtigung von Serviertemperatur und Hygienevorgaben Beachtung von Vorgaben zur Leergutentsorgung	Bedeutung Zusammenhang zwischen Qualität von Mise en place und Serviceablauf Sensibilisierung für Umweltschutz und Nachhaltigkeit Mülltrennung – Recycling

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

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 • Vouchers • Travellercheque • Kreditkarten • Near Field Communication 	Recherche Zahlungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb, in der Betriebsart Vergleich der Zahlungsarten, Vor- und Nachteile	Auswertung von Zahlungen auf 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 Abrechnung der verwendeten Kassensysteme: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau • Funktion 	Auseinandersetzung mit den verschiedenen Bestell- und Kassensystemen, Zahlungsformen und deren Abrechnung	Funktionen der Bestell- und Kassensystemen 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, Reklamationen	Entstehung eines Bewirtungsvertrages 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

Die Auszubildenden ...	ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... 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 Erwartung des Gastes an einen gelungenen Abrechnungsprozess 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 in verschiedenen Betriebsarten	Anforderungen an eine Gästerechnung und Auswirkung eines gelungenen Abrechnungsprozesses für Gast und Betrieb Bedeutung von Gästebindung
... führen Abrechnungen situationsgerecht mit dem Gast durch.	Berechnung von: <ul style="list-style-type: none"> • Bruttopreisen • Nettopreisen • Preisnachlässen • Umsatzsteuer • Ausländischer Währung 	Erstellen von unterschiedlichen Gastrechnungen Berechnung von Bruttopreisen, Nettopreisen, Preisnachlässen und Ausweisung Umsatzsteuer	Anforderung rechtlich korrekter 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 Ursachen für Kassendifferenzen.	Kassenabschluss: <ul style="list-style-type: none"> • Inhalt • Notwendigkeit • Verwahrungsfrist • Kassendifferenzen 	Recherche zum Inhalt und der Verwahrung eines Kassenabschlusses im eigenen Betrieb Analyse und Umgang mit Kassendifferenzen	Anforderung für eine Betriebsprüfung Ursachen von Kassendifferenzen
... prüfen, bewerten und optimieren den Abrechnungsprozess.	Kriterienkatalog	Auswertung der Recherche von Zahlungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb und Ableitung eines möglichen Abrechnungsprozesses	Bedeutung unterschiedlicher Abrechnungsprozesse

Die Auszubildenden ...	ZÄHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Eine Wandzeitung wird im Zeitraum des gesamten Lernfeldes entwickelt.		

5 Unterrichtsbeispiele

5.1 Unterrichtsbeispiel 1

5.1.1 Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes

Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	1. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 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 Grundlagen des Kaufvertrags.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. 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 Leergutannahme 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 Arbeitsschutz 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>	

5.1.2 Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext

Fachkräfte für Gastronomie kommen während ihrer Ausbildung mit den unterschiedlichsten Warengruppen, die für die Leistungserbringung, beispielsweise im Hotel, 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 Hotels 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 im 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 Hotelgröße 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 das Hotel 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 Hotel 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).

Zum Abschluss der Lernsituation wünscht die Hotelleitung 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 und Mitarbeiter Arbeitsabläufe nach Warenfluss vom Einkauf bis zur Inventur</p>	<p>Erstellung eines Grundrisses des Magazins im eigenen Ausbildungsbetrieb Erstellung eines Organigramms des Ausbildungsbetriebes mit besonderem Fokus auf die Verortung des Lagers Verfassen einer Tätigkeitsbeschreibung beziehungsweise Aufgabenbeschreibung für eine Lagermitarbeiterin und einen Lagermitarbeiter</p>	<p>Funktionen des Lagers für den Betrieb Bedeutung des Lagers für andere Abteilungen und Verknüpfung der Arbeitsabläufe Aufbauorganisation: vergleiche Lernfeld 1 Bedeutung der Betriebsart und Betriebsgröße für die Struktur des Lagers und dessen Stellung im Betrieb Anforderungen an Lagermitarbeiterinnen und 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 Vorteile und Nachteile der unterschiedlichen Bestellwege in der Praxis</p>
... nehmen Waren an.	<p>Schritte der Warenannahmen und Warenkontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel wie Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p>	<p>Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Laufzettel, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergutannahme und Transportgutannahme sowie Rückgabe.</p>	<p>Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>

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

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 ○ Meldebestand, Bestellbestand • Lagerverlust: <ul style="list-style-type: none"> ○ Schwund ○ Verderb 	Planung der Beschaffung auf Grundlage des Warenbedarfs und der Warenbestandskontrollen Erfassung des Warenbestandes 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 Betriebes: <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	Aktuelle, digitale Hilfsmittel sind nach Möglichkeit praxisnah in den Unterricht zu integrieren, zum Beispiel Warenwirtschaftssysteme, MS Excel, Word. Weitere Vertiefung der Kennzahlen erfolgen 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	Vermittlung von Informationen zur Warenannahme	Sachwissen (SW): Schritte der Warenannahmen und Warenkontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel wie 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 Laufzettel, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergutannahme und Transportgutannahme sowie Rückgabe Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und deren Lagerbedingungen	BA 1: Vorbereitung der Warenannahme		
			Entwurf eines Protokolls für die Warenannahme in einem Hotel für Food- und Non-Food-Waren	M1: Hotelbeschreibung mit besonderem Fokus auf die Verortung und Differenzierung des Lagers nach Warenarten M2: Stellenbeschreibung einer Lagermitarbeiterin oder eines Lagermitarbeiters im Hotel 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	Durchführung der Warenannahme und	(SW): Schritte der Warenannahmen und Warenkontrolle	BA 2: Durchführung der Warenannahme und Vorgehen bei Störungen		
			Anwendung des erarbeiteten Protokolls bei der	M5: Auflistung der am Geschäftstag anstehenden	Die Ergebnisse der Dokumentation der Warenannahme und der

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
	Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen	<p>Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mängelarten • Prüf- und Rügepflicht <p>Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags (PW): Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren Reflexionswissen (RW): Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>	<p>Warenannahme und Erkennen von Störungen Entwurf eines Ablaufschemas zur Darstellung des Vorgehens und der Rechtsfolgen im Falle von Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme</p>	<p>Lieferungen auf Grundlage vorliegender Bestellungen unter Berücksichtigung versäumter Pfandgutrückgaben in der vergangenen Woche M6: Lieferschein M7: Warenkorb, der nicht mit dem Lieferschein übereinstimmt und Qualitätsmängel aufweist T3: Dokumentation einer Warenannahme und Pfandgutrückgabe mittels des Warenannahmeprotokolls M8: Informationsblatt zu Kaufvertragsstörungen und deren Rechtsfolgen bei der Warenannahme M9: Informationen zur Erstellung eines Ablaufschemas T4: Entwurf eines Ablaufschemas zum situationsangemessenen Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme</p>	<p>Pfandgutrückgabe werden in der Lerngruppe verglichen, Folgen einer verspäteten Pfandgutrückgabe diskutiert und Kaufvertragsstörungen abgeleitet. Die Auszubildenden stellen ihre Ablaufpläne zum Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen vor und erläutern Ihre Darstellung. Sie diskutieren im Plenum und wählen die optimale Lösung aus. 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, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum	BA 3: Durchführung der Wareneinlagerung		
			<p>Tabellarische Darstellung der Anforderungen unterschiedlicher Warengruppen an eine qualitätssichernde Lagerhaltung</p>	<p>M10: Informationen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen unterschiedlicher Warengruppen T5: Entwicklung einer Tabelle zur Darstellung der</p>	<p>Die in Gruppenarbeit entwickelten Tabellen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen sowie die entworfenen Checklisten werden in Form eines Marktplatzes vorgestellt und im Plenum beurteilt.</p>

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
		(PW): Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge (RW): Vermeidung gesundheitlicher Risiken Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene	Beschreibung der Einlagerung unterschiedlicher Waren Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food-Waren und Food-Waren	Lagerbedingungen unterschiedlicher Warengruppen M11: Grundsätze für die Einlagerung unterschiedlicher Waren im Magazin T6: Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food-Waren 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 wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit (RW): Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der Qualität der Waren sowie für die Vermeidung gesundheitlicher Risiken	BA 4: Entwicklung von Instrumenten zur Standardisierung im Magazin		
			Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen	M10: Informationen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen unterschiedlicher Warengruppen M12: Auflistung hygienischer Risiken im Magazin T8: Entwurf einer Checkliste zur Sichtkontrolle lagernder Waren T9: Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in unterschiedlichen Lagerräumen	Präsentation, Beurteilung und eventuell Verbesserung der Checklisten in der Lerngruppe Im Plenum reflektieren die Auszubildenden die Bedeutung qualitätssichernder Lagerung für den Ausbildungsbetrieb und Vermeidung gesundheitlicher Risiken.

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	

5.1.5 Teillaufgaben

- 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-Waren 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 Hotel an, das eine breit gefächerte Lagerhaltung aufweist. Eine Betriebsbesichtigung kann den Auszubildenden, die je nach Größe des eigenen Ausbildungsbetriebes unterschiedliche Vorerfahrungen in Bezug auf das Arbeiten im Lager mitbringen, einen horizonterweiternden Einblick verschaffen. Dabei sollte den Lernenden, je nach Möglichkeit, Gelegenheit gegeben werden, einen Einblick in ein Hotel 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.

5.2 Unterrichtsbeispiel 2

5.2.1 Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes

Lernfeld 7: Getränke anbieten und servieren	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 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 Gastbedürfnissen sowie Gastwünschen, 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 sowie alkoholfreie Alternativen, alkoholfreie und alkoholische Mischgetränke, alkoholhaltige Heißgetränke und zu verwendende Spirituosenarten). Sie verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice sowie verkaufsfördernde Maßnahmen und berücksichtigen innerbetriebliche Gegebenheiten und Standards. Sie erfassen rechtliche Grundlagen zu alkoholischen Getränken.</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 analog und digital. Sie beraten Gäste bei der Getränkeauswahl auch in einer Fremdsprache und empfehlen und verkaufen aktiv 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>	

5.2.2 Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie begegnen in ihrem beruflichen Alltag 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, die Gäste adäquat zu beraten.

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 Gastbedürfnissen sowie Gastwünschen, berücksichtigen Trends sowie regionale Spezialitäten.	<p>Betriebsart, Zielgruppe</p> <p>Getränkearten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bier • Alkoholfreie Getränke • Wein • Spirituosen • Alkoholische Heißgetränke <p>regionale Spezialitäten</p>	<p>Erfassung und Vorstellung des eigenen Getränkeangebots</p>	<p>Beurteilung des Getränkeangebotes anhand Betriebsart und Zielgruppen</p>
... erkundigen sich über Regeln zur Auswahl passender Getränke	<p>Grundregel von Aperitif zu Digestif</p>	<p>Auswahl passender/korrespondierender Getränke zur Speisenfolge</p>	<p>Bedeutung einer Beratung für das Gasterlebnis</p>
... informieren sich über die Getränkevielfalt und deren Herstellung	<p>Getränkekunde und -herstellung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deutsche Biere • Exkurs ausländischer Biere • Deutsche Weine • Weine aus Spanien und Italien • Schaumweine 	<p>Recherche deutscher Biersorten und ihrer Herstellung</p> <p>Unterscheidung des Herstellungsprozesses der Weinarten erarbeiten</p> <p>Differenzierung der Qualitätsstufen und Herkünfte</p> <p>Formulierung der Weinempfehlung auf der Getränkekarte und Menükarte</p> <p>Differenzierung des Herstellungsprozesses der Schaumweinarten erarbeiten</p> <p>Benennung alkoholfreier Alternativen von Bieren, Weinen und Schaumweinen</p>	<p>Beurteilung der Biervielfalt in Bezug auf Zielgruppe und Auswirkung auf die Getränkekarte</p> <p>Beurteilung des Weins anhand des Etiketts</p> <p>Bedeutung der Getränkeauswahl für ein zufriedenes Gästelerlebnis</p> <p>Beratung für unterschiedliche Zielgruppen unter Berücksichtigung des Trends zum alkoholfreien Genuss</p>
	<p>Getränkekunde und Herstellung der Getränke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholfreie Mischgetränke • Trendgetränke • Regionale Spezialitäten 	<p>Herstellung alkoholhaltiger Heißgetränke und deren verwendeten Spirituosenarten</p> <p>Recherche und Vorstellung von Trendgetränken und regionalen Spezialitäten</p>	<p>Saisonaler Zusatzverkauf von alkoholhaltigen Heißgetränken</p> <p>Anforderung an eine moderne und regionale Getränkekarte nach ökologischen und ökonomischen Aspekten erfüllen</p>

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	alkoholhaltige Heißgetränke und deren verwendeten Spirituosenarten		
... verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice sowie 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 Verkauf-/Verkostungsstand	Auswahl einer oder mehrerer Serviceformen in Bezug auf Zielgruppe und Betriebsart Planung verschiedener Verkaufsmaßnahmen, angepasst an Zielgruppe und Betriebsart	Vorteile 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 analog und digital.	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: <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung • Platzierung • Reichen der Karte • Beratung • Bestellung Getränkeservice am Tisch des Gastes	Durchführung und Optimierung des Getränkeservice durch Rollenspiel	Ableitung von Maßnahmen zur Steigerung des Betriebserfolgs und Anpassung des Getränkeangebots und Getränkeservices
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Die alkoholfreien Mischgetränke wurden bereits in Lernfeld 5 unterrichtet. Die Themenbereiche Serviceformen und Zielgruppen wurden bereits im Lernfeld 5 unterrichtet. Der Unterricht zum Fachwissen über Weinservice erfolgt im 3. Ausbildungsjahr.		

Die Auszubildenden ...	GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Die unter Abschnitt 5.2.4 aufgeführte Lernsituation kann auch auf die weiteren in Lernfeld 7 genannten Getränke angewendet werden. Ergänzend bieten sich für die Themenbereiche Weine und Schaumwein arbeitsteilige Gruppenarbeiten an.		

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 Getränkeangebotes 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 Anwendung der Unterrichtsmethode „Museumsrundgang“	M1: Betriebseigene Getränkekarte M2: Visuelles Medium zur Präsentation des Bierangebots M3: Notierhilfe für den Austausch T1: Erstellung eines repräsentativen Museumsstandes T2: Präsentieren, Informieren und Dokumentieren der Informationen	Die Auszubildenden tauschen sich über die Ergebnisse aus und ergänzen diese bei Bedarf.
2	Analyse der Biervielfalt	SW: Getränkekunde und Herstellung deutscher Biere und Exkurs ausländischer Biere PW: Recherche zu deutschen Biersorten und zu ihrer Herstellung RW: Beurteilung der Biervielfalt in Bezug auf Zielgruppe und Auswirkung auf die Angebote in der Getränkekarte Beratung unterschiedlicher Zielgruppen, unter anderem zum Trend eines alkoholfreien Genusses	BA 2: Erstellen von Bierbeschreibungen für die neue Karte		
			Erstellung einer Übersicht über verschiedene Biersorten	M3: Notierhilfe 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.

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
3	Planung des Bierangebots für unterschiedliche Zielgruppen, Betriebe und Serviceformen	SW: Aufbau einer Getränkekarte 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	BA 3: Auswählen passender nationaler und internationaler Biere für die neue Bierkarte		
			Sichtung der erarbeiteten Materialien und Informationen zu internationalen Bieren und Trends	M6 und M8 M9: Übersicht über ausgewählte internationale Biere T7: Onlinerecherche zur Preisgabenverordnung, 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 sie gemeinsam. Die Auszubildenden besprechen die Anforderung 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 Verkaufs-/Verkostungsstand PW: Planung verschiedener Verkaufsmaßnahmen, angepasst an Zielgruppe und Betriebsart RW: Zusammenhang zwischen verkaufsfördernden Maßnahmen und Betriebserfolg	BA 4: Verkaufsfördernde Maßnahme 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 deren Erfolg oder Misserfolg.

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 Preisgabenverordnung, 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

T10: Auswahl und Erstellung der verkaufsfördernden Maßnahmen unter Berücksichtigung von Zielgruppe, Betriebsart, Ökonomie und Ökologie

5.2.6 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>