



**Materialien zum KMK-Rahmenlehrplan
für die Berufe
Fachkraft im Gastgewerbe,
Hotelfachmann und Hotelfachfrau,
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau**

IMPRESSUM

Herausgeber

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM)
14974 Ludwigsfelde-Struveshof

Tel.: 03378 209-0

Fax: 03378 209-149

www.lisum.berlin-brandenburg.de

Autorinnen

Doris Altenkirch, Oberstufenzentrum „Alfred Flakowski“, Brandenburg

Elke Dreyer, Oberstufenzentrum Ostprignitz-Ruppin, Neuruppin

Ines Fischer, Oberstufenzentrum Uckermark, Prenzlau

Berit Hafke, Oberstufenzentrum Prignitz, Wittenberge

Sabine Kiesewetter, Oberstufenzentrum Märkisch-Oderland, Strausberg

Redaktion

Christian Baumelt, Elke Dreyer

Veröffentlichung unter CC BY ND

Rechte: Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg (LISUM), Ludwigsfelde 2015, soweit nicht abweichend gekennzeichnet zur Nachnutzung freigegeben unter der Creative-Commons-Lizenz CC BY ND 3.0 DE, verbindlicher Lizenztext zu finden unter: <https://creativecommons.org/licenses/by-nd/3.0/de/legalcode>



INHALT

Vorwort	4
Die Lernfelder	5
Die Lernfelder im Überblick	5
Die Lernfelder 1.1 – 2.4	9
Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche	9
Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service	16
Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin	22
Lernfeld 2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	28
Lernfeld 2.2 Marketing	33
Lernfeld 2.3 Wirtschaftsdienst	36
Lernfeld 2.4 Warenwirtschaft	39
Die Lernfelder 3.1 – 3.4 für Hotelfachmann und Hotelfachfrau	41
Lernfeld 3.1 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Empfangsbereich	41
Lernfeld 3.2 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Verkauf	46
Lernfeld 3.3 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Marketingbereich	48
Lernfeld 3.4 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Wirtschaftsdienst	50
Die Lernfelder 3.1 – 3.4 für Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau	52
Lernfeld 3.1 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Restaurantorganisation	52
Lernfeld 3.2 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Getränkepflege und -verkauf	55
Lernfeld 3.3 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Führen einer Station	58
Lernfeld 3.4 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Arbeiten im Bankettbereich	61

Vorwort

Die vorliegenden Materialien sind Vorschläge zur Umsetzung für die Ausbildungsberufe zur Fachkraft im Gastgewerbe, zum Hotelfachmann und zur Hotelfachfrau sowie zum Restaurantfachmann und zur Restaurantfachfrau. Sie sind geprägt von den praktischen Erfahrungen in der bereits stattfindenden beruflichen Ausbildung. Die Vorschläge sollen Leitfaden, Hilfe und Inspiration für alle Kolleginnen/Kollegen in allen Lehrjahren sein und insbesondere neuen Kolleginnen und Kollegen den Einstieg in das Berufsfeld, in die Form der inklusiven Berufsausbildung und in die Gestaltung von Lernsituationen erleichtern.

Sie finden in diesen Materialien keine vollständige Sammlung von vorgefertigten Lernsituationen. Die hier erarbeiteten Hinweise sind als Anregung und Diskussionsgrundlage für Kolleginnen/Kollegen sowie Fachbereiche oder Lernbereichskonferenzen gedacht. Sie zeigen mögliche Handlungssituationen auf und bieten eine Orientierung zur Ausgestaltung von Lernsituationen unter Berücksichtigung der individuellen und institutionellen Bedingungen. Aus diesem Grund wurde bewusst auf Zeitvorgaben verzichtet.

Die Lernfelder

Die Darstellung der Hinweise zur Gestaltung von Lernsituationen in diesem Kapitel beruht auf der folgenden Systematik:

die gemeinsamen Lernfelder 1.1 – 2.4 (1-7)

die Lernfelder 3.1-3.4 (8-11) für Hotelfachmann und Hotelfachfrau

die Lernfelder 3.1-3.4 (8-11) für Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau

Die Lernfelder im Überblick

1. Lehrjahr für

- **Fachkraft im Gastgewerbe**
- **Restaurantfachmann und Restaurantfrau**
- **Hotelfachmann und Hotelfachfrau**

		320h
	LF 1.1 Arbeiten in der Küche	140h
1A	Erfassen küchentechnologischer Prozesse	
1B	Herstellen von Salaten aus pflanzlichen Rohstoffen	
1C	Herstellen von Speisen aus Milch und Milchprodukten	
1D	Herstellen von Eierspeisen	
1E	Herstellen von Speisen aus Brot und Kleingebäck	
1F	Herstellen von einfachen Speisen aus Kartoffeln	
1G	Herstellen von einfachen Speisen aus tierischen Rohstoffen	
	LF 1.2 Arbeiten im Service	120h
2A	Arbeiten am Gast	
2B	Arbeiten im Office	
2C	Arbeiten im Restaurant	
2D	Arbeiten am Getränkebüfett	
2E	Herstellen und Servieren alkoholfreier Getränke	
2F	Arbeiten im Frühstücksservice	
	LF 1.3 Arbeiten im Magazin	60h
3A	Erfassen warenwirtschaftlicher Grundlagen	
3B	Einkaufen von Waren	
3C	Annehmen von Waren	
3D	Lagern und Verwalten von Waren	
3E	Ausgeben von Waren	
3F	Verfassen und Verwalten von Schriftstücken	

2. Lehrjahr für

- **Fachkraft im Gastgewerbe**
- **Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau**
- **Hotelfachmann und Hotelfachfrau**

		280
	LF 2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	100
4A	Führen von Verkaufsgesprächen	
4B	Verkaufen und Servieren von Speisen	
4C	Verkaufen und Servieren von alkoholischen Getränken	
4D	Gestalten von Speisenfolgen	
4E	Abschließen von Bewirtungsverträgen	
	LF 2.2 Marketing	80
5A	Erfassen der Grundlagen des Marketings	
5B	Erstellen eines Marketingkonzepts	
5C	Vermarkten von Angeboten	
	LF 2.3 Wirtschaftsdienst	40
6A	Reinigen und Pflegen der Wäsche	
6B	Reinigen und Pflegen von Oberflächen	
6C	Reinigen und Pflegen eines Gästezimmers	
	LF 2.4 Warenwirtschaft	60h
7A	Beschaffen von Waren	
7B	Gestalten warenwirtschaftlicher Prozesse	

1. Lehrjahr für

- Hotelfachmann und Hotelfachfrau

		280
	LF 3.1 (8) Arbeiten im Empfangsbereich	100h
8A (H)	Anwenden von Rechtsgrundlagen	
8B (H)	Koordinieren von Arbeitsprozessen	
8C (H)	Durchführen des Check-in	
8D (H)	Betreuen der Gäste	
8E (H)	Durchführen des Check-out	
	LF 3.2 (9) Arbeiten im Verkauf	80h
9A (H)	Vorbereiten von Sonderveranstaltungen	
9B (H)	Planen von verkaufsfördernden Maßnahmen	
	LF 3.3 (10) Arbeiten im Marketingbereich	60h
10A (H)	Einordnen der Hotellerie in den Fremdenverkehr	
10B (H)	Vermarkten von gastgewerblichen Leistungen	
	LF 3.4 (11) Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst	40h
11A (H)	Gestalten von Arbeitsprozessen	
11B (H)	Führen von Mitarbeitern	

3. Lehrjahr für

- Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau

		280
	LF 3.1 Restaurantorganisation	100
8A (R)	Erfassen von Organisationsstrukturen	
8B (R)	Gestalten von Werbemitteln und Schriftverkehr	
8C (R)	Durchführen von Abrechnungen	
	LF 3.2 Getränkepflege und -verkauf	100h
9A (R)	Verkaufen und Servieren internationaler Weine	
9B (R)	Verkaufen und Servieren von Spirituosen	
9C (R)	Herstellen und Servieren von Misch- und Mixgetränken	
	LF 3.3 Führen einer Station	80h
10A (R)	Servieren von Spezialitäten	
10B (R)	Präsentieren von Speisen und Getränken	
10C (R)	Arbeiten am Tisch des Gastes	
	LF 3.4 Arbeiten im Bankettbereich	60h
11A (R)	Vorbereiten des Bankettgeschäftes	
11B (R)	Verkaufen von Banketten	
11C (R)	Durchführen und Bewerten von Banketten	

Die Lernfelder 1.1 – 2.4

Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche		
Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1A: Erfassen küchentechnologischer Prozesse		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich am Arbeitsplatz Küche und erschließen sich technologische Arbeitsabläufe, insbesondere die Garverfahren.</p> <p>Sie bestimmen Lebensmittelgruppen und nennen Inhaltsstoffe.</p> <p>Sie erläutern die Bedeutung hygienischer Anforderungen in der Küche und geben einen Überblick über Arbeitsmittel und Arbeitsteilung in der Küche.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler formulieren Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Ersten Hilfe und setzen diese Vorschriften verantwortungsbewusst um.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Übersicht</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittelgruppen in der Küche – Zusammensetzung der Rohstoffe <p>Technologischer Prozess</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vorbereitung – Zubereitung (Garverfahren) – Nachbereitung <p>Grundsätze der Hygiene</p> <p>Überblick über die Arbeitsmittel</p> <p>Arbeitsteilung in der Küche</p> <p>Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Ersten Hilfe</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Plakatgestaltung zur Hygiene, zu den Arbeitsmitteln,</p>		

Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1B: Herstellen von Salaten aus pflanzlichen Rohstoffen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen die ernährungsphysiologische Bedeutung der Gemüse und geben einen Überblick zu Gemüse, Obst, Küchenkräutern und Gewürzen.</p> <p>Sie wenden ihr Wissen über Schnittformen an und stellen einfache Salate her.</p> <p>Sie berechnen exemplarisch Verluste und Mengen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inhaltsstoffe (Mineralstoffe, Vitamine, Wasser) <p>Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Handelsklassen - Überblick über Küchenkräuter und Gewürze <p>Obst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Güteklassen <p>Herstellen eines Salates und von Salatsoßen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schnittformen für Gemüse <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maßeinheiten - Putz- und Schälverluste <p>Produkthygiene</p> <p>Arbeitsschutzvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen eines Salates mit einer Salatsoße</p> <p>Vorbereiten und Beginnen mit einer Rezeptsammlung</p> <p>Präsentation z.B. zum Arbeitsschutz, zu Regeln zur Arbeitssicherheit.</p>		

Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1C: Herstellen von Speisen aus Milch und Milchprodukten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die ernährungsphysiologische Bedeutung der Milch.</p> <p>Sie geben einen Überblick über die Produktionsabläufe in einer Molkerei und berechnen den Fettgehalt unterschiedlicher Milchprodukte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bezeichnen verschiedene Milchprodukte und ordnen diesen Produkten Frühstücksspeisen zu.</p> <p>Sie beachten das Mülltrennungskonzept und den Umweltschutz.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Milch und Milchprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inhaltsstoffe (Fett) – Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktose) <p>Einteilung der Milch und Milchprodukte (Fettgehaltsstufen)</p> <p>Herstellen von Milchprodukten (Quark, Joghurt, Käse, Butter)</p> <p>Zusammenstellen von Käseplatten</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Berechnungen zum Fettgehalt <p>Umweltschutz in der Küche</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von Quarkspeisen, Legen einer Käseplatte</p> <p>Zubereiten von Milchgetränken, Erweitern der Rezeptsammlung</p> <p>Entwerfen eines Mülltrennungskonzepts.</p>		

Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1D: Herstellen von Eierspeisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die technologische Bedeutung von Eiern in der Küche.</p> <p>Sie bestimmen die ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern und führen für ausgewählte Eierspeisen relevante Berechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den Tagesbedarf an ausgewählten Lebensmittelbestandteilen.</p> <p>Sie wenden geeignete Garverfahren zum Zubereiten von Eierspeisen an und erproben verschiedene Anrichteweisen.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und insbesondere hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern</p> <ul style="list-style-type: none"> – Eiweiß – Denaturierung <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Energiewerte von ausgewählten Eierspeisen – Energiebedarf – Tagesbedarf <p>Herstellen und Anrichten von Eierspeisen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Frühstücksei, Eiersalat, Spiegelei, Rührei, pochierte Eier, Omelette <p>Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> – rechtliche Vorschriften beim Umgang mit Hühnereiern und anderen Lebensmitteln (Hühnereier-Verordnung) – Wirkung von Mikroorganismen, speziell Salmonellen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von Eierspeisen, insbesondere für Frühstücksangebote</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung</p> <p>Erstellen einer Angebotskarte für Eierspeisen.</p>		

Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1E: Herstellen von Speisen aus Brot und Kleingebäck		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick der Getreidearten und Getreideerzeugnisse, erklären den Aufbau eines Getreidekorns und beurteilen die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreideprodukten.</p> <p>Sie kennzeichnen Brot- und Kleingebäckarten und stellen eigenständig belegte Brote, Toaste und Canapés her. Sie reflektieren ihre Arbeit unter Anleitung.</p> <p>Dazu berechnen sie Materialkosten und Verluste.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inhaltsstoffe (Kohlenhydrate, Ballaststoffe) <p>Arten von Getreide und Getreideerzeugnissen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aufbau Getreidekorn – Vermahlung des Getreides – Lagerung <p>Überblick von Brot und Kleingebäck</p> <p>Herstellen belegter Brote, Toasts und Canapés</p> <ul style="list-style-type: none"> – Angebotsformen – kalte Buttermischungen und Beläge – Garnierungen <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Materialkosten und Verluste 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von belegten Broten, Toasten, Canapés unter ökonomischen Aspekten.</p> <p>Erstellen einer Fotosammlung als Ergänzung zur Rezeptsammlung.</p>		

Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1F: Herstellen von einfachen Speisen aus Kartoffeln		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Kartoffelarten und ordnen diese typischen Verwendungszwecken zu.</p> <p>Sie bewerten die ernährungsphysiologische Bedeutung, berechnen Verluste und Nährwerte.</p> <p>Sie rechnen die Rezepturen auf unterschiedliche Portionen um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Zubereitung einfacher Kartoffelspeisen und bereiten ausgewählte Speisen aus Kartoffeln zu.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inhaltsstoffe (z.B. Stärke) <p>Arten der Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kocheigenschaften – Verwendung – Lagerung <p>Herstellen einfacher Speisen aus Kartoffeln</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kartoffelsalat – Kartoffelpüree – Brat- und Backkartoffeln – Bauernfrühstück <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rezepturumrechnungen auf unterschiedliche Personenzahlen – Verlustberechnungen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen einer einfachen Kartoffelspeise (z.B. Püree, Salat...)</p> <p>Bewerten des Produktes (Bewertungsbogen)</p> <p>Erweitern der Rezeptsammlung.</p>		

Lernfeld 1.1	Arbeiten in der Küche	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 140 Stunden
Thema der Lernsituation 1G: Herstellen von einfachen Speisen aus tierischen Rohstoffen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die tierischen Rohstoffe und kennzeichnen deren Merkmale.</p> <p>Sie beschreiben die Herstellung einfacher Speisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Speisen her, richten diese fachgerecht an und bewerten ihre Arbeit.</p> <p>Sie berechnen Wareneinsatzmengen und die auftretenden Verluste.</p> <p>Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick tierischer Rohstoffe (Schlachtfleisch, Geflügel, Fisch)</p> <p>Auswahl einfacher Speisen aus tierischen Rohstoffen und deren Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salate und Cocktails – Boulettes – Schnitzel <p>Grundsätze des Anrichtens von Speisen</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verlustberechnungen – Berechnung von Wareneinsatzmengen <p>Hygienerichtlinien</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen einfacher Speisen aus tierischen Rohstoffen, die für ein erweitertes Frühstück geeignet sind</p> <p>Bewerten des Produkts durch Verkostung (Erstellen eines Bewertungsbogens nach sensorischen Aspekten)</p> <p>Vervollständigen der Rezeptsammlung.</p>		

Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service

Lernfeld 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2A: Arbeiten am Gast		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler erklären ihre Rolle als Dienstleister und Gastgeber. Sie beschreiben wichtige Kommunikationselemente zur Begrüßung und zum Verkaufsgespräch mit dem Gast. Sie wenden grundlegende Arbeitsweisen im Service an und arbeiten im Team. Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.		
Inhalte: Berufsbild <ul style="list-style-type: none">– Anforderungen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter– Rolle als Dienstleister und Gastgeber– Arbeitsbereiche des Servicepersonals Kommunikation mit dem Gast <ul style="list-style-type: none">– Kommunikationsregeln– Mimik und Gestik Arbeiten im Service <ul style="list-style-type: none">– Servierrichtlinien– Tragetechniken Arbeitsschutz und Personalhygiene im Service		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Erstellen einer Präsentation: Mein Ausbildungsbetrieb Trainieren von Tragetechniken Üben von einfachen Gastgesprächen.		

Lernfeld 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2B: Arbeiten im Office		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler benennen und beschreiben die Arbeitsmittel und Werkstoffe im Service.</p> <p>Sie erfassen und erklären die Arbeitsabläufe im Office.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Serviettenformen her und bewerten ihre Arbeit unter Anleitung.</p> <p>Sie führen einfache Mischungsrechnungen durch.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Arten der Werkstoffe</p> <p>Servierausstattung und Bedarfsgegenstände</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tischwäsche – Besteck – Geschirr – Gläser <p>(jeweils: Maße, Materialien, Verwendung)</p> <p>Reinigen und Pflegen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Reinigungs- und Pflegemittel – Reinigungs- und Pflegeverfahren – Arbeitssicherheit <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mischungsrechnung (Konzentrationen, Lösungen) 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen einfacher Tischdekorationen (z.B. Serviettenformen).</p>		

Lernfeld 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2C: Arbeiten im Restaurant		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bezeichnen Ausstattungsgegenstände im Restaurant und erklären deren Funktionen.</p> <p>Sie beachten Pflegehinweise für Ausstattungsgegenstände und führen Pflegearbeiten durch.</p> <p>Sie unterscheiden verschiedene Tafelformen und begründen ihre Auswahl. Die Schülerinnen und Schüler decken einen Tisch unter Anwendung der fachlichen Regeln ein und erklären ihre Arbeitsschritte. Sie unterscheiden die Arten und Methoden des Servierens von Speisen.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte</p> <p>Eindecken des Restaurants im á la carte-Geschäft</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausstattungsgegenstände (Werkstoffe) - Pflege des Mobiliars - Servicestationen und Servicetisch <p>Tafelformen</p> <p>Ablauf des Eindeckens</p> <p>Couvert-Arten entsprechend dem Angebot</p> <p>Servieren von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Methoden 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Arbeitsablaufplanungen</p> <p>Übungen zum Eindecken</p> <p>Erstellen von Checklisten.</p>		

Lernfeld 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2D: Arbeiten am Getränkebüfett		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Funktionsweise einer Schankanlage und begründen die Bedeutung der Hygiene am Getränkebüfett.</p> <p>Sie geben einen Überblick zu den Getränkearten und informieren sich über den fachgerechten Ausschank.</p> <p>Sie führen Vorbereitungsarbeiten am Büfett durch und gestalten die Arbeitsabläufe ökonomisch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler rechnen Maßeinheiten um und berechnen Verluste. Dabei halten sie arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Schankanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aufbau – Reinigen und Pflegen – Führen des Betriebsbuches <p>Getränkearten am Büfett</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lagerung und Pflege <p>Gläserformen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verwendung – Ausschankmengen <p>Warenumlauf am Büfett</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bestellung – Ausgabe – Bonieren <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Umrechnungen von Maßeinheiten – Schankverluste 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Präsentation zu Gläserarten,</p> <p>Zuordnungsübungen: Gläser – Getränke – Ausschanktemperaturen.</p>		

Lernfeld 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2E: Herstellen und Servieren alkoholfreier Getränke		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler teilen alkoholfreie Getränke nach unterschiedlichen Kriterien ein.</p> <p>Sie beschreiben die Zubereitung unterschiedlicher Aufgussgetränke sowie Milchkischgetränke, bereiten diese zu und servieren sie.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen Materialeinsatzberechnungen durch.</p> <p>Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Überblick über alkoholfreie Getränke und warenkundliche Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aufgussgetränke – alkoholfreie Erfrischungsgetränke – Milch und Milchkischgetränke <p>Herstellen von Aufgussgetränken</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vor- und Zubereitung – Geschirr- und Gläserauswahl <p>Servieren von Aufgussgetränken</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Berechnungen von Wareneinsatzmengen – Mischungsrechnen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von einfachen Arbeitsablaufplanungen</p> <p>Gestalten eines Workshops zu Kaffee- und Teespezialitäten</p> <p>Durchführen eines Experteninterviews.</p>		

Lernfeld 1.2	Arbeiten im Service	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 120 Stunden
Thema der Lernsituation 2F: Arbeiten im Frühstücksservice		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Merkmale der Frühstücksarten. Dabei gestalten sie unter Anwendung des Fachwissens Serviceabläufe.</p> <p>Sie wenden die Grundregeln auf unterschiedliche Frühstückssituationen an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen beratende Verkaufsgespräche durch, arbeiten im Team und reflektieren ihre Leistungen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Eindecken von Gästetischen zum Frühstück</p> <ul style="list-style-type: none"> – Frühstücksarten (einfaches und erweitertes Frühstück, nationale Besonderheiten, Etagenfrühstück, Büfett) – Eindecken der Gästetische entsprechend der Frühstücksart <p>Grundregeln</p> <ul style="list-style-type: none"> – Servieren von Frühstücksspeisen (z.B. Mengen, Geschirrauswahl) – Anrichten von Speisen und Getränken – Führen von Verkaufsgesprächen (Kommunikationsregeln) 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Skizzen zum Aufbau von Frühstücksbüfett</p> <p>Gestalten eines Plakates zu den Frühstücksarten</p> <p>Durchführen eines Rollenspiels: Gast zum Frühstück.</p>		

Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin

Lernfeld 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3A: Erfassen warenwirtschaftlicher Grundlagen		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick über die grundlegenden Aufgaben eines Dienstleistungs- und Produktionsbetriebes. Sie unterscheiden Güterarten und stellen den Produktionsprozess in einem gastgewerblichen Betrieb dar. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Aufgaben der Lagerwirtschaft.		
Inhalte: Betriebsarten – Produktion – Dienstleistung Bedürfnisse und Dienstleistungen Güter – Konsumgüter – Sachgüter – Gebrauchsgüter – Verbrauchsgüter Produktionsprozess in einem gastgewerblichen Betrieb – Überblick – Abteilung in einem gastronomischen Betrieb – Einordnung der Lagerwirtschaft in den Produktionsprozess		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Entwickeln eines Informationsblattes zu Begriffen der Lagerwirtschaft.		

Lernfeld 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3B: Einkaufen von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ermitteln Bedarfe, wählen unterschiedliche Bezugsquellen aus und vergleichen selbstständig Angebote.</p> <p>Sie verfassen Bestellungen und verwenden entsprechende Formulare.</p> <p>Dabei beachten sie die rechtlichen Grundlagen beim Abschluss von Kaufverträgen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler identifizieren Störungen und reagieren.</p> <p>Sie berechnen Preisnachlässe.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Bedarfsermittlung</p> <p>Bezugsquellen</p> <p>Angebotsvergleiche</p> <p>Bestellung</p> <p>Kaufvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arten - Störungen (Überblick) <p>Berechnungen zum Angebotsvergleich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rabattarten und Skonto 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen einer Internet-Recherche zu potentiellen Anbietern</p> <p>Anfertigen einer Lieferantenliste</p> <p>Anfertigen einer Sammlung von Formularen zum Wareneinkauf.</p>		

Lernfeld 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3C: Annehmen von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Prozess der Wareneingangskontrolle und begründen die Arbeitsschritte.</p> <p>Sie handhaben sachgerecht das Belegwesen. Sie erklären an Beispielen den Ablauf bei Reklamation.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die umweltgerechte Entsorgung von Abfällen. Sie halten arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Kriterien der Wareneingangskontrolle</p> <ul style="list-style-type: none"> – betriebliche Hygienemaßnahmen – Bedeutung der Lebensmittelüberwachung – Qualität, Quantität und Art der Ware <p>Belegwesen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bestellschein – Lieferschein – Rechnung <p>Lagerbestandskartei</p> <p>Reklamation bei mangelhafter Lieferung</p> <p>Umgang mit Leergut und umweltgerechte Abfallentsorgung</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen eines Rollenspiels zur einer mangelhafte Lieferung.</p>		

Lernfeld 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3D: Lagern und Verwalten von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Lagerverfahren. Sie beschreiben die Warenpflege unter Beachtung der rechtlichen Bestimmungen. Sie erklären die Bedeutung und den Umgang mit Warenwirtschaftsprogrammen. Die Schülerinnen und Schüler erläutern den Vorgang der Inventur. Sie berücksichtigen arbeitsschutzrechtliche und hygienische Bestimmungen. Sie berechnen Lagerkennzahlen und Lagerverluste.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Lagerverfahren Warenpflege – Lagerbedingungen – HACCP – Schädlinge Lagerkennzahlen Warenwirtschaftsprogramme Funktionen der Inventur – Datenerfassung Berechnungen von Lagerverlusten</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Üben des Umgangs mit Warenwirtschaftsprogrammen.</p>		

Lernfeld 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3E: Ausgeben von Waren		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären die Prozesse bei der Ausgabe von Waren. Sie unterscheiden die Belege der Warenanforderungen.</p> <p>Sie beschreiben den Weg der Waren im Betrieb und führen die entsprechenden Belege auch am Computer fachgerecht.</p> <p>Dabei halten sie rechtliche Bestimmungen ein.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Prozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warenanforderung - Umlagerung/Zwischenlagerung - Warenausgabe <p>Verwaltung der Belege</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Darstellen des Belegflusses im Betrieb z.B. als Schaubild.</p>		

Lernfeld 1.3	Arbeiten im Magazin	1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 3F: Verfassen und Verwalten von Schriftstücken		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die grundsätzlichen Geschäftsvorgänge im Magazin.</p> <p>Sie erstellen Schriftstücke zu unterschiedlichen Vorgängen normgerecht.</p> <p>Diese Schriftstücke verwalten sie nach verschiedenen Aspekten.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Schriftverkehr nach DIN 5008</p> <ul style="list-style-type: none"> – Anfrage – Angebot – Bestellung – Reklamation – Rechnung (Zahlungsbedingungen) <p>Postbearbeitung</p> <p>Ablage</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Anfertigen von Schriftstücken zu einem Geschäftsvorgang.</p>		

Lernfeld 2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernfeld 2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 4A: Führen von Verkaufsgesprächen		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Erwartungen der Gäste im Restaurant und bestimmen den Umfang an Betreuung und Beratung. Sie wenden ihr Wissen über Kommunikation in verschiedenen Situationen an. Dabei unterscheiden Sie die verschiedenen Gästetypen. Die Schülerinnen und Schüler gestalten Gästegespräche.		
Inhalte: Erwartung der Gäste/Kaufmotive – Beratungsbedarf – Betreuungsumfang Verbale und nonverbale Kommunikation – Fragetechniken – Mimik – Gestik Gästetypologie Gästewünsche		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Erstellen einer Übersicht zu den einzelnen Gästetypen, Üben von Verkaufsgesprächen.		

Lernfeld 2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 4B: Verkaufen und Servieren von Speisen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen die Speisenangebote u.a. nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten aus.</p> <p>Sie ordnen Speisen den einzelnen Kategorien zu, beschreiben deren Bestandteile und Zubereitungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären klassische Garnituren und deren Herkunft.</p> <p>Sie führen Verkaufsgespräche und beraten die Gäste bei der Wahl ihrer Speisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden die Regeln zum Aufbau und der Gestaltung einer Speisekarte an.</p> <p>Sie beschreiben den grundsätzlichen Aufbau einer Kalkulation.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Warenkundliche Grundlagen und Herstellung von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Suppen – Vorspeisen – Hauptgerichte und deren Komponenten – Nachspeisen <p>Aufbau und Gestaltung von Speisekarten</p> <p>Klassische Garnituren</p> <p>Einführung in die Kalkulation</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Anfertigen einer Speisekarte.</p>		

Lernfeld 2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 4C: Verkaufen und Servieren von alkoholischen Getränken		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Herstellung von Bier, unterscheiden die Biersorten und Bierarten sowie deren Lagerung. Sie beschreiben das Zapfen und den Service von Bier.</p> <p>Sie geben einen Überblick zu Anbaugebieten deutscher Weine und stellen Zusammenhänge von Rebsorten, Klima und Boden her.</p> <p>Dabei definieren sie Weinkategorien und beschreiben die Herstellung von unterschiedlichen Weinen. Sie unterscheiden Güteklassen und Prädikate.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Flaschengrößen und -formen, überwachen die Lagerung von Weinen.</p> <p>Sie berechnen Mengen und Verluste zum Getränkeausschank.</p> <p>Sie führen Weinservice nach unterschiedlichen Aspekten durch.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Warenkundliche Grundlagen und Herstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bier – Deutsche Weine – Schaumweine <p>Service alkoholischer Getränke</p> <p>Verlustberechnungen beim Getränkeausschank</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Getränkekarte</p> <p>Durchführen einer Exkursion zu einer regionalen Brauerei oder Weinhandel/Weinladen.</p>		

Lernfeld 2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 4D: Gestalten von Speisefolgen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Arten von Menüs, deren Aufbau und formulieren Beispiele.</p> <p>Sie wenden die Regeln beim Zusammenstellen eines Menüs an und erklären ihre Entscheidungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen Menü´s für besondere Anlässe.</p> <p>Sie empfehlen dazu korrespondierende Getränke.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Menüarten</p> <p>Aufbau von Menüs</p> <p>Menüregeln</p> <p>Korrespondierende Getränke</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten einer Menükarte</p> <p>Erstellen von Menüs zu ausgewählten Anlässen.</p>		

Lernfeld 2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 4E: Abschließen von Bewirtungsverträgen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden die rechtlichen Grundlagen und Voraussetzungen zum Abschluss von Verträgen an.</p> <p>Sie führen Tischreservierungen durch und bearbeiten Störungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen die Rechnung für den Gast und präsentieren diese.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Ablauf der Reservierung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Datenerfassung – Reservierungsarten <p>Störungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stornierungen – Reklamationen <p>Abrechnung mit dem Gast</p> <p>Rechtliche Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertragsrecht – allgemeine Geschäftsbedingungen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Gastrechnung.</p>		

Lernfeld 2.2 Marketing

Lernfeld 2.2	Marketing	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 5A: Erfassen der Grundlagen des Marketings		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler definieren Begriffe zum Marketing und unterscheiden die Arten des Marktes. Sie beschreiben den Zusammenhang von Unternehmensphilosophie, Unternehmenszielen und Marketing. Sie formulieren die Ziele des Marketings. Die Schülerinnen und Schüler erklären die Aufgaben und erläutern die Bedeutung für das Gastgewerbe.		
Inhalte: Begriffe – Unternehmensphilosophie – Unternehmensziele – Markt, Angebot und Nachfrage – Marktarten – Marketing Ziele und Aufgaben Bedeutung des Marketings im Gastgewerbe		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Vortrag zum Thema: Marketing in meinem Ausbildungsbetrieb.		

Lernfeld 2.2	Marketing	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 5B: Erstellen eines Marketingkonzepts		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler machen sich vertraut mit Marktforschung und Marktuntersuchungen.</p> <p>Sie informieren sich über die Ziele des Marketings im Gastgewerbe und unterscheiden Strategie und Planung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler setzen die unterschiedlichen Instrumente im Marketing ein.</p> <p>Sie nennen Möglichkeiten des Controllings von Marketingmaßnahmen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Marktforschung/Marktuntersuchung</p> <p>Marketingziele gastgewerblicher Betriebe</p> <p>Marketingstrategie</p> <p>Marketingplan</p> <p>Marketinginstrumente im Marketing-Mix</p> <p>Kontrolle des Marketingerfolges</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Projektarbeit: Konzept zur Eröffnung/ Erweiterung/ Wiedereröffnung eines gastronomischen Betriebes entwickeln und präsentieren.</p>		

Lernfeld 2.2	Marketing	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 5C: Vermarkten von Angeboten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ordnen die Begriffe der Werbung und benennen Beispiele.</p> <p>Sie verdeutlichen die Notwendigkeit der Beachtung von rechtlichen Vorschriften.</p> <p>Sie gestalten ausgewählte Werbemittel unter Berücksichtigung der AIDA- Regel.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Grundbegriffe der Werbung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werbemittel - Werbeträger - Werbearten <p>Gestaltungsgrundsätze</p> <ul style="list-style-type: none"> - AIDA-Regel - Textgestaltung und Schrift - Farben <p>Rechtliche Grundlagen der Werbung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettbewerbsrecht - Datenschutz 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten eines Werbemittels z.B. zur Projektarbeit Situation 5.2.</p>		

Lernfeld 2.3 Wirtschaftsdienst

Lernfeld 2.3	Wirtschaftsdienst	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6A: Reinigen und Pflegen der Wäsche		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Faserstoffe. Sie beschreiben Prozesse zur Wäschereinigung und Pflege. Sie begründen die unterschiedlichen Vorgehensweisen. Die Schülerinnen und Schüler gestalten Arbeitsabläufe in der Wäschereinigung und Pflege. Dabei berücksichtigen sie ökologische Aspekte.		
Inhalte: Faserstoffe – Arten – Ausrüstung – Veredelungen Wäschereinigung und -pflege – Waschfaktoren – Arten von Waschmitteln – Inhaltsstoffe von Waschmitteln Arbeitsablauf der Wäschereinigung – Sortieren nach verschiedenen Kriterien – Vorbehandlung zur Fleckentfernung – Waschen – Trocknen – Glätten – Legen – Aufbewahren Wäschepflege als Dienstleistung (z.B. Oberhemden) Ökologische Aspekte		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Gestalten einer Übersicht zu Pflegesymbolen mit deutschen/englischen Hinweise Erstellen eines Merkblattes zur Fleckenbeseitigung (Art der Verschmutzung, geeignetes Mittel, Alternativen).		

Lernfeld 2.3	Wirtschaftsdienst	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6B: Reinigen und Pflegen von Oberflächen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Werkstoffe nach Eigenschaften.</p> <p>Sie treffen eigenständig Entscheidungen zur Auswahl der Reinigungs- und Pflegeverfahren in den unterschiedlichen Bereichen.</p> <p>Sie berechnen die für den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln notwendigen Mengen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beachten ökonomische und ökologische Gesichtspunkte.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Werkstoffe für Oberflächen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einteilung - Eigenschaften <p>Reinigung und Reinigungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auswahlkriterien für Reinigungsmitteln - Arbeitsabläufe - Sanitärbereich als Besonderheit <p>Pflege und Pflegemittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auswahlkriterien für Pflegemitteln - Arbeitsabläufe <p>Ökonomischen Aspekte</p> <p>Ökologische Aspekte</p> <p>Mischungsrechnen (Konzentration von Reinigungsmitteln)</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Entwerfen eines Reinigungsplan eines Gastraumes</p> <p>Erstellen einer Reinigungsmitteliste für die Reinigung eines Gästebades/Toilette.</p>		

Lernfeld 2.3	Wirtschaftsdienst	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 6C: Reinigen und Pflegen eines Gästezimmers		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Anforderungen an Gästezimmer unter Berücksichtigung spezieller Gästegruppen.</p> <p>Sie beschreiben Aufbau und Funktion des Etagenwagens.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler gestalten Arbeitsablaufpläne für die Reinigung der Gästezimmer unter Berücksichtigung von Zeitrichtwerten.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Mindestanforderungen an Hotelzimmer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Vorgaben - Gästebett (Aufbau, Bezeichnung und Größe) - weitere Ausstattungsgegenstände <p>Besondere Zimmerausstattung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergiker - behindertengerechte Ausstattung <p>Etagenwagen</p> <p>Arbeitsablaufplan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung Bleibezimmer und Abreisezimmer - Zeitrichtwerte für die Reinigung <p>Arbeitskräfteberechnung anhand von Kennziffern</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Checklisten zur Zimmerreinigung.</p>		

Lernfeld 2.4 Warenwirtschaft

Lernfeld 2.4	Warenwirtschaft	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7A: Beschaffen von Waren		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler ordnen den gastgewerblichen Betrieb in die Volkswirtschaft ein. Sie nennen die Phasen des Einkaufes und beschreiben diese für den Servicebereich. Die Schülerinnen und Schüler erklären den Warenumlauf und unterscheiden Begriffe. Sie fertigen unterschiedliche Schriftstücke zum Kaufvertrag an. Sie berechnen relevante Größen zu betriebswirtschaftlichen Aspekten.		
Inhalte: Kreislauf Warenwirtschaft Phasen des Einkaufs – Bedarfsplanung (Meldebestand, Verfahren, ABC- Analyse) – Ermittlung von Bezugsquellen – Anfrage – Angebot (Liefer- und Zahlungsbedingungen, Währungsrechnen und Angebotsvergleiche) – Bestellung – Annahme der Warenlieferung (Vergleich Bestellschein- Lieferschein- Rechnung) – Zahlungsverkehr (Zahlungsarten und Rechnungskontrolle) Umgang mit Leistungsstörungen – Leistungsstörungen und deren Bearbeitung im Servicebereich – betriebliches Mahnverfahren – gerichtliches Mahn- und Klageverfahren Berechnungen von Zinsen, Währungen, Rabatten und Skonti		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Formulieren unterschiedlicher Schriftstücke nach DIN 5008, z.B. Anfrage, Bestellung, Mängelrüge, Zahlungserinnerung,		

Lernfeld 2.4	Warenwirtschaft	2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 7B: Gestalten warenwirtschaftlicher Prozesse		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler definieren Grundbegriffe der Inventur und erläutern deren Bedeutung.</p> <p>Sie stellen den Ablauf einer Inventur dar.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Begriffe zum Inventar und zur Bilanz und formulieren Zusammenhänge.</p> <p>Sie berechnen dazu relevante Größen.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Inventur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arten - gesetzliche Bestimmungen - Vorgehensweise bei der Durchführung einer Inventur (vorbereitende Tätigkeiten, Auflisten der Inventurbestände, Ermittlung und Auswertung des Inventurergebnisses) <p>Inventar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begriffe (Inventar, Anlagevermögen, Umlaufvermögen, Schulden) und ihre Rangfolge - Übernahme der Inventurergebnisse in eine Inventarliste <p>Bilanz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begriffe (Bilanz, Eigenkapital und Fremdkapital) - Übernahme der Inventarergebnisse in eine Bilanz <p>Berechnungen (Inventurlisten, Inventarverzeichnissen und Bilanzen)</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten eines Plakat oder Schaubild zum Zusammenhang zwischen Inventur, Inventar und Bilanz.</p>		

Die Lernfelder 3.1 – 3.4 für Hotelfachmann und Hotelfachfrau

Lernfeld 3.1 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Empfangsbereich

Lernfeld 3.1	Arbeiten im Empfangsbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 8A (H): Anwenden von Rechtsgrundlagen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Aufgaben und Funktionen des Rechts in Deutschland.</p> <p>Sie wenden die Begriffe „Rechts- und Geschäftsfähigkeit“ auf bestimmte Situationen in der Hotellerie an.</p> <p>Sie klären Haftungsansprüche vom Gast und begründen ihre Entscheidung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Beherbergungs- und Bewirtungsvertrag.</p> <p>Sie wenden ihre Kenntnisse auf Reklamationsfälle an.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Vertragsarten</p> <p>Rechts- und Geschäftsfähigkeit</p> <p>Haftung des Gastwirtes</p> <p>Verträge im Gastgewerbe</p> <ul style="list-style-type: none"> – Beherbergungsvertrag – Bewirtungsvertrag 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Übersicht zu typischen Verträgen in der Hotellerie</p> <p>Durchführen von Rollenspielen: Reklamation</p> <p>Bearbeiten von Fallbeispielen.</p>		

Lernfeld 3.1	Arbeit im Empfangsbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 8B (H): Koordinieren von Arbeitsprozessen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden die Grundlagen von Ablauf- und Aufbauorganisation für den Empfangsbereich an.</p> <p>Sie leiten die Aufgaben der einzelnen Mitarbeiter am Empfang ab und erfassen die Bedeutung der Stellenbeschreibung.</p> <p>Dabei wenden sie verschiedene Organisationsmittel an.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen die Mitarbeiter eines Hotels in einem Organigramm dar.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen die unterschiedlichen Reservierungsarten.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Aufbau- und Ablauforganisation</p> <p>Aufgaben der Empfangsabteilung</p> <p>Anforderungen an das Personal</p> <p>Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel</p> <p>Reservierungsarten</p> <p>Internet als Buchungsplattform</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Organigrammen und Stellenbeschreibungen.</p>		

Lernfeld 3.1	Arbeit im Empfangsbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrictwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 8C (H): Durchführen des Check-in		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Arbeitsablauf beim Einchecken eines Gastes entsprechend den Richtlinien ein und legen eine Datei fachgerecht an.</p> <p>Sie unterscheiden zwischen Reservierungen, Check-in und Walk-in.</p> <p>Sie erklären die Bedeutung und den Umgang mit dem Gastkonto.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beachten das korrekte Ausfüllen, Ablegen und Aufbewahren des Meldescheins.</p> <p>Sie erläutern die verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten am Empfang.</p> <p>Dabei berücksichtigen sie den Datenschutz.</p> <p>Sie begründen und erklären die Arbeit mit Belegungslisten.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Begrüßung des Gastes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Reservierungsunterlagen prüfen – Meldeschein – Schlüssel/ Zimmerausweis – Zahlungsmodalitäten – Begleitung aufs Zimmer <p>Gästedatei</p> <p>Gästekonto anlegen</p> <p>Belegungslisten</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Anlegen einer Gästedatei</p> <p>Erstellen von Belegungslisten.</p>		

Lernfeld 3.1	Arbeiten im Empfangsbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 8D (H): Betreuen der Gäste		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bieten verschiedene Dienstleistungen an. Dabei unterscheiden und vermitteln sie betriebsinterne und externe Leistungen. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die Arten des Weckservices. Sie erstellen für die Verwahrung von Wertsachen und Bargeld aussagekräftige Depotscheine. Sie erklären und verkaufen den Gästen Wellness-Leistungen. Die Schülerinnen und Schüler kennen die Besonderheit bei der Betreuung von VIP-Gästen.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Anbieten von internen und externen Serviceleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tischreservierungen - Weckdienst - Erteilen von Auskünften - Vermitteln von Dienstleistungen - Verwahren von Wertsachen - Wellnessleistungen <p>VIP-Gäste</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Üben von Beratungs- und Verkaufsgesprächen.</p>		

Lernfeld 3.1	Arbeiten im Empfangsbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 8E (H): Durchführen des Check-out		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen den Algorithmus bei der Verabschiedung der Gäste.</p> <p>Sie erfassen alle vom Gast in Anspruch genommenen Leistungen.</p> <p>Sie unterscheiden bei der Rechnungslegung die verschiedenen Möglichkeiten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler schließen die Gästekonten, erstellen den Tagesabschluss und führen die entsprechenden Statistiken.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Gäste verabschieden</p> <p>Abrechnung mit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gästen – Firmen – Reiseveranstaltern – Kreditkartenunternehmen <p>Gästekonto schließen</p> <p>Interne Abrechnung</p> <p>Währungsrechnung</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Gastrechnung (auch in fremder Währung)</p> <p>Entwickeln von Checkliste zur Gästebefragung.</p>		

Lernfeld 3.2 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Verkauf

Lernfeld 3.2	Arbeiten im Verkauf	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9A (H) Vorbereiten von Sonderveranstaltungen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Aufgaben der Verkaufsabteilung. Sie wenden ihr Wissen über Verkaufsgespräche auf Gästetypen/ Gästegruppen an. Sie gestalten Preise unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Sonderveranstaltungen und nennen Aktionsbeispiele. Die Schülerinnen und Schüler wählen nach fachlichen Aspekten Verkaufswege und Verkaufsarten aus. Sie führen nach DIN-Vorschriften Gästekorrespondenz zu unterschiedlichen Vorgängen. Sie wenden Rechtsvorschriften situationsbedingt an.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Aufgaben der Verkaufsabteilung Verkaufsgespräche und Verkaufstechniken Gästegruppen und Gästetypen AIDA Preisgestaltung Verkaufswege und Verkaufsarten Schriftverkehr – Geschäftsbrief – E-Mail Angebotserstellung Auftragsbestätigung Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen von Rollenspielen zu Gästetypen Erstellen von Angeboten/ Geschäftsbriefen.</p>		

Lernfeld 3.2	Arbeiten im Verkauf	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 9B (H): Planen von verkaufsfördernden Maßnahmen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Sonderveranstaltungen. Sie legen zielgruppenorientierte Angebote fest. Sie entwickeln Handlungsschritte zur Planung einer Veranstaltung unter Nutzung von Hilfsmitteln der Ablauforganisation. Sie erkennen die Bedeutung der Zusammenarbeit der Abteilungen. Sie kontrollieren ihre Arbeitsschritte nach fachlichen Regeln.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Arten von Sonderveranstaltungen</p> <p>Phasen der Planung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Festlegung der Zielgruppen und Angebote - Ablauforganisation - Warenanforderung - Logistik - Kontrolle der Planung <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten eines Veranstaltungskalender, Entwerfen eines Planungskonzept für eine Sonderveranstaltung.</p>		

Lernfeld 3.3 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Marketingbereich
--

Lernfeld 3.3	Arbeiten im Marketingbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 10A (H): Einordnen der Hotellerie in den Fremdenverkehr		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung des Fremdenverkehrs in Deutschland. Sie definieren die Betriebsarten und -typen. Sie verdeutlichen die Klassifizierungsvarianten. Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Bedeutung des Corporate Identity.		
Inhalt Rahmenbedingungen (Standortfaktoren) Betriebsarten, Betriebstypen Klassifizierung Unternehmensleitbild Corporate Identity		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Gestalten des Steckbriefes des Ausbildungsbetriebes.		

Lernfeld 3.3	Arbeiten im Marketingbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 10B (H) Vermarkten von gastgewerblichen Leistungen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Begriffe zum Marketing.</p> <p>Sie analysieren Hotelleistungen und begründen die Notwendigkeit des Einsatzes der Marketinginstrumente.</p> <p>Sie formulieren eine tragende Marketingidee, definieren die Zielgruppe und bestimmen die Marktposition.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erkennen das Budget als Zielvorgabe und Kontrollinstrument.</p> <p>Sie erfassen Schwächen und Stärken, analysieren diese und entwickeln Handlungskonzepte.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Marketingkonzept</p> <ul style="list-style-type: none"> – Analyse – Marketing-Mix <p>Marketingstrategie</p> <p>Marketinginstrumente</p> <p>Budgetierung</p> <p>Berechnung der Wirtschaftlichkeit</p> <p>Stärken- und Schwächenanalyse</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen einer Stärken- und Schwächenanalyse.</p>		

Lernfeld 3.4 – Hotelfachmann und Hotelfachfrau Arbeiten im Wirtschaftsdienst

Lernfeld 3.4	Arbeiten im Wirtschaftsdienst	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 11A (H): Gestalten von Arbeitsprozessen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen die konkreten Arbeitsbereiche einer Hausdame. Sie erstellen eine Stellenbeschreibung für diesen Posten und ordnen ihn in das Organigramm eines Beherbergungsbetriebes ein.</p> <p>Sie erkennen die Notwendigkeit der Zusammenarbeit mit anderen Verantwortungsbereichen in gastronomischen Einrichtungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nutzen die typischen Organisationsmittel im Housekeeping.</p> <p>Sie erstellen Checklisten für unterschiedliche Aufgaben und führen Kontrolltätigkeiten durch.</p> <p>Sie wenden die entsprechenden Rechtsvorschriften an und führen Berechnungen zu betriebswirtschaftlichen Kennzahlen durch.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Aufgabenbereiche der Hausdame</p> <p>Stellenbeschreibung Hausdame und Einordnung in das Organigramm</p> <p>Organisationsmittel der Hausdame</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dienstplan – Belegungsvorschau – Leistungsmaßstäbe/ Arbeitsvolumen – Personalplanung <p>Erstellen von Checklisten</p> <p>Entwicklung von Leistungs- und Qualitätsstandards</p> <p>Controlling</p> <p>Berechnungen von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen</p> <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Dienstplänen nach Vorgaben</p> <p>Anfertigen einer Belegungsvorschau.</p>		

Lernfeld 3.4	Arbeiten im Wirtschaftsdienst	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 11A (H): Führen von Mitarbeitern		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Maßnahmen der Mitarbeiterführung. Sie kennen die Möglichkeiten, Mitarbeiter für eine höhere Leistungsbereitschaft zu motivieren.</p> <p>Sie begründen die Notwendigkeit von Einarbeitungsphasen für neue Mitarbeiter.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen ein Trainingskonzept zur Festigung von Mitarbeiterkompetenzen.</p> <p>Sie wenden ihr Wissen über Kommunikation und die entsprechenden Rechtsvorschriften an.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Techniken der Mitarbeiter-Führung</p> <p>Motivationslehre</p> <p>Führungsstile</p> <p>Mitarbeitertraining</p> <p>Rechtsvorschriften</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen eines Trainingskonzepts.</p>		

Die Lernfelder 3.1 – 3.4 für Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau

Lernfeld 3.1 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Restaurantorganisation
--

Lernfeld 3.1	Restaurantorganisation	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 8A (R): Erfassen von Organisationsstrukturen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erschließen sich die Grundlagen von Ablauf- und Aufbauorganisation. Sie beschreiben Organisationsaufgaben des Bereiches und begründen deren Notwendigkeit.</p> <p>Sie erläutern die verschiedenen Einsatzbereiche des Personals im Restaurant.</p> <p>Sie erklären die Bedeutung von Stellenbeschreibungen und bereiten eine Stellenbeschreibung fachgerecht auf.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen typische Organisationsmittel in der Gastronomie.</p> <p>Sie nutzen Tafelorientierungspläne für die Vorbereitung von Verkaufsgesprächen.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Aufbauorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einsatzbereiche – Stellenbeschreibung <p>Ablauforganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dienstplan, Vertretungsplan, Urlaubsplan – Tafelorientierungsplan, Serviceablaufplan 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Formulieren von Stellenbeschreibungen für unterschiedliche Positionen im Restaurant</p> <p>Erstellen eines Überblicks zu den notwendigen Organisationsmitteln (Plakat, ...).</p>		

Lernfeld 3.1	Restaurantorganisation	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 8B (R): Gestalten von Werbemitteln und Schriftverkehr		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler grenzen internen und externen Schriftverkehr im Restaurant ab.</p> <p>Sie erstellen Speisen- und Getränkekarten unter Beachtung gesetzlicher Bestimmungen.</p> <p>Sie gestalten unterschiedliche Werbemittel für verkaufsfördernde Maßnahmen.</p> <p>Dazu entwerfen sie Checklisten für interne Arbeitsabläufe.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verfassen unterschrittsreife Geschäftsbriefe.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Schriftverkehr</p> <p>Gestaltung von Angebotskarten</p> <p>Werbemittel für verkaufsfördernde Maßnahmen</p> <p>Rechtliche Bestimmungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesetz zum unlauteren Wettbewerb - Datenschutz 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten von Flyern oder Aushängen oder Angeboten, Angebotskarten, Checklisten.</p>		

Lernfeld 3.1	Restaurantorganisation	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
Thema der Lernsituation 8C (R): Durchführen von Abrechnungen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick zu den verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant.</p> <p>Sie wenden diese Kenntnisse bei der Abrechnung der Gäste an.</p> <p>Sie üben das Bonieren unterschiedlicher Leistungen und rechnen ausländische Währungen um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen Rechnungen für die Gäste bei Veranstaltungen unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben.</p> <p>Sie führen die Tagesabrechnung im Restaurant durch und beachten dabei die Grundsätze des Datenschutzes.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Bonieren</p> <p>Zahlungsmöglichkeiten</p> <p>Kassensysteme</p> <p>Berechnungen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tagesabrechnung – Abrechnung am Gast <p>Rechtliche Bestimmungen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen von Gastrechnungen.</p>		

Lernfeld 3.2 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Getränkpflege und -verkauf
--

Lernfeld 3.2	Getränkpflege und -verkauf	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 9A (R): Verkaufen und Servieren internationaler Weine		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Anbauggebiete europäischer Weine, z. B. Frankreich, Italien und Spanien. Sie erklären den Zusammenhang von Rebsorten, Klima und Boden und ordnen der geografischen Lage bzw. den Anbaugebieten entsprechende Rebsorten zu.</p> <p>Sie erläutern Angaben auf Weinetiketten und präsentieren die Weine fachgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler geben einen Überblick über Weine außerhalb Europas, wie z. B. Australiens, Neuseelands und den USA. Sie nennen typische Rebsorten und beschreiben diese Weine mit deren Spezifik.</p> <p>Sie ordnen unterschiedlichen Weinen Speisen zu, begründen ihre Wahl und führen fachgerechten Weinservice durch.</p>		
Inhalt: <p>Weine in Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> – Frankreich, Italien, Spanien, Österreich – Dessertweine – Schaumweine <p>Weine außerhalb Europas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Australien, Neuseeland, Südafrika, USA 		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: <p>Erstellen einer Präsentation zu den Anbaugebieten, Gestalten von Weinkarten.</p>		

Lernfeld 3.2	Getränkepflege und -verkauf	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 9B (R): Verkaufen und Servieren von Spirituosen		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Herstellung von Spirituosen. Sie erklären die Destillation, unterscheiden verschiedene Rohstoffe und Bearbeitungsverfahren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ordnen die Spirituosen nach den verschiedenen Ausgangsprodukten, Herkunftsgebieten und den unterschiedlichen Alkoholgehalten.</p> <p>Sie erklären Fachbegriffe und erläutern besondere Angaben auf Etiketten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler ordnen geeignete Gläser und Ausschanktemperaturen zu und begründen ihre Wahl.</p> <p>Sie setzen sich mit den Gefahren des Alkoholmissbrauchs auseinander und sind sich der Bedeutung des Jugendschutzgesetzes und der Umsetzung am Arbeitsplatz bewusst.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Einteilung der Spirituosen Herstellung der Spirituosen Etikett-Angaben Service von Spirituosen Rechtliche Bestimmungen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Gestalten einer Spirituosenkarte, Anfertigen einer Präsentation (Plakat, Powerpoint...) zum Thema „Alkohol“.</p>		

LF 9 Lernfeld 3.2	Getränkepflege und -verkauf	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 100 Stunden
Thema der Lernsituation 9C (R): Herstellen und Servieren von Misch- und Mixgetränken		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erläutern die Grundausstattung an der Bar. Sie geben einen Überblick zu den Bargläsern und typischen Arbeitsgeräten.</p> <p>Sie verwenden Fachausdrücke der Bar, Barmaße und Getränkegruppen.</p> <p>Sie erstellen Arbeitsablaufpläne zur Herstellung von Misch- und Mixgetränken.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden alkoholfreie und alkoholische, kalte und warme Standard- und Trendgetränke.</p> <p>Sie beschreiben klassische Rezepturen und wenden ihre Kenntnisse bei deren Zubereitung und beim Servieren an.</p>		
<p>Inhalt:</p> <p>Einteilung von Mix- und Mischgetränken</p> <p>Grundausstattung an der Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wiederholung Gläserformen - typische Arbeitsmittel an der Bar <p>Arbeitstechniken</p> <p>Fachbegriffe</p> <p>Rezepturen</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Herstellen von klassischen Bargetränken.</p>		

Lernfeld 3.3 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Führen einer Station
--

Lernfeld 3.3	Führen einer Station	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10A (R): Servieren von Spezialitäten		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Spezialgedecke. Sie erklären das grundsätzliche Eindecken und erweitern entsprechend den Anforderungen der Spezialitäten. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Gästewartungen und leiten Anforderungen an das Servicepersonal ab.		
Inhalt Spezialgedecke <ul style="list-style-type: none"> – Artischocken – Krabben und Garnelen – Kaviar – Bouillabaisse – Fondue – Heißer Stein Essen und Trinken als Erlebnis <ul style="list-style-type: none"> – Erwartungen der Gäste – Anforderungen an das Personal 		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Eindecken von Spezialgedecken Vorbereiten und Durchführen eines Spezialitätenessens.		

Lernfeld 3.3	Führen einer Station	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10B (R): Präsentieren von Speisen und Getränken		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen gastorientierte Präsentationen von Speisen und Getränken durch.</p> <p>Sie nennen verschiedene Präsentationsmöglichkeiten.</p> <p>Sie platzieren das Speisen- und Getränkeangebot auf Selbstbedienungsbüfets, auf Angebotswagen, auf Beistelltischen und in Vitrinen. Dazu entwerfen sie passende Dekorationsmöglichkeiten.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Präsentationsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einrichtungen der Präsentation (z.B. Dessert-Degestif-Wagen, Vitrinen, Büfets, ...) – Präsentation durch das Servicepersonal – Servieren vom Wagen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Aufbau eines Beistelltisches für den Weinservice</p> <p>Durchführen eines Rollenspiels.</p>		

Lernfeld 3.3	Führen einer Station	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden
Thema der Lernsituation 10C (R): Arbeiten am Tisch des Gastes		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden die Spezialarbeiten am Tisch des Gastes. Sie beschreiben gastronomische Höhepunkte im Restaurant.</p> <p>Sie arbeiten selbstständig und eigenverantwortlich am Tisch und führen dabei verkaufsfördernde Gastgespräche.</p> <p>Sie erstellen Arbeitsablaufpläne für die Spezialarbeiten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren und bereiten Speisen am Tisch des Gastes zu und servieren diese unter Beachtung der Servicemethoden.</p> <p>Sie erklären den Zigarren-Service.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Tranchieren</p> <p>Filetieren</p> <p>Flambieren</p> <p>Zubereiten und Anrichten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Boeuf Stroganoff – Tatar – Früchte – Salate und Cocktail <p>Präsentieren und Servieren von Käse</p> <p>Zigarrenservice</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Tranchieren von Steaks und Geflügel</p> <p>Flambieren von Desserts (z.B. Crepes Suzettes)</p> <p>Filetieren von Rund- und Plattfischen.</p>		

Lernfeld 3.4 – Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau Arbeiten im Bankettbereich
--

Lernfeld 3.4	Arbeiten im Bankettbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11A (R): Vorbereiten des Bankettgeschäftes		
Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses: Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung des Bankettbereiches . Sie wirken bei der Planung von Sonderveranstaltungen mit. Dabei wenden sie die entsprechenden Organisationsmittel an. Die Schülerinnen und Schüler bereiten in Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen Sonderveranstaltungen vor.		
Organisation des Bankettbereiches <ul style="list-style-type: none"> – Bedeutung – Bankettarten Organisationsmittel <ul style="list-style-type: none"> – Bankettmappen – Checklisten (Veranstalter, Buchungen, ...) – Raumpläne – Tafelorientierungsplan 		
Hinweise/mögliches Handlungsprodukt: Erstellen unterschiedlicher Organisationsmittel z. B. Checklisten, Raumpläne,		

Lernfeld 3.4	Arbeiten im Bankettbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11B (R): Verkaufen von Banketten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen unter Anwendung der Kommunikationsregeln und verkaufpsychologischen Aspekten Bankett-Besprechungen durch.</p> <p>Sie dokumentieren das Ergebnis des Verkaufsgespräches in Bankettvereinbarungen.</p> <p>Sie gestalten Menükarten für Sonderveranstaltungen und wirken beim Erstellen von Bankettmappen mit.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Verkaufsgespräche</p> <ul style="list-style-type: none"> – telefonisch – persönlich <p>Vertragsabschluss</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bankettvereinbarung – Bewirtungsvertrag <p>Kalkulation</p>		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Durchführen von Verkaufsgesprächen.</p>		

Lernfeld 3.4	Arbeiten im Bankettbereich	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden
Thema der Lernsituation 11C (R): Durchführen und Bewerten von Banketten		
<p>Handlungskompetenz am Ende des Lernprozesses:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen unter Berücksichtigung von Vorgaben und nach Absprache mit der Küche Menüs und Büfets zusammen und empfehlen korrespondierende Getränke.</p> <p>Sie arbeiten bei der Durchführung der Sonderveranstaltung im Team und beschreiben die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.</p> <p>Sie reflektieren den Ablauf und das Ergebnis von Sonderveranstaltungen und leiten daraus Verbesserungsvorschläge ab.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen anlassbezogene Tischdekorationen unter ästhetischen Gesichtspunkten her.</p>		
<p>Inhalte:</p> <p>Durchführen von Banketten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Absprache mit anderen Abteilungen – Arbeitsablaufplan für das Eindecken – Serviceablaufplan – Herstellen von Dekorationen <p>Auswertung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wirtschaftlichkeit – Gästefeedback – Mitarbeiterfeedback – Schlussfolgerungen 		
<p>Hinweise/mögliches Handlungsprodukt:</p> <p>Erstellen einer Bankettmappe, Gestalten eines Gästefeedback-Bogens.</p>		

