



Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule

Fachklassen

Fachkraft Küche

Koch und Köchin

Jahrgangsstufen 10 bis 12

Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule

Fachklassen

**Fachkraft Küche
Koch und Köchin**

Unterrichtsfächer: **Betriebsorganisation**
 Küche und Ernährung
 Restaurant und Service
 Vegetarische Ernährung
 Pâtisserie
 Veranstaltungsorganisation

Jahrgangsstufen 10 bis 12

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit Verfügung vom 29.08.2022 (AZ VI.3-BS9410.0-1/9/192) für verbindlich erklärt und gelten mit Beginn des Schuljahres 2022/23

Herausgeber:
Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB), Schellingstr. 155, 80797 München
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215
www.isb.bayern.de

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
EINFÜHRUNG	2
1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule	2
2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen	3
3 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien	3
4 Ordnungsmittel und Stundentafeln	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder	8
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	10
LEHRPLANRICHTLINIEN	12
Jahrgangsstufe 10	
Betriebsorganisation	12
Küche und Ernährung	14
Restaurant und Service.....	15
Jahrgangsstufe 11	
Küche und Ernährung	17
Vegetarische Ernährung	20
Pâtisserie	21
Jahrgangsstufe 12	
Koch und Köchin	
Küche und Ernährung	22
Pâtisserie	23
Veranstaltungsorganisation.....	24
ANHANG	26
Mitglieder der Lehrplankommission.....	26
Verordnung über die Berufsausbildung.....	27

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG) die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeinbildende Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender berufsbezogener und berufsübergreifender Handlungskompetenz zu fördern. Damit werden die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der spezifischen Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und der Gesellschaft in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung, insbesondere vor dem Hintergrund sich wandelnder Anforderungen, befähigt.

Das schließt die Förderung der Kompetenzen der jungen Menschen

- zur persönlichen und strukturellen Reflexion,
- zum lebensbegleitenden Lernen,
- zur beruflichen sowie individuellen Flexibilität und Mobilität im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas

ein.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das

- in didaktischen Planungen für das Schuljahr mit der betrieblichen Ausbildung abgestimmte handlungsorientierte Lernarrangements entwickelt,
- einen inklusiven Unterricht mit entsprechender individueller Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler ermöglicht,
- für Gesunderhaltung sowie spezifische Unfallgefahren in Beruf, für Privatleben und Gesellschaft sensibilisiert,
- Perspektiven unterschiedlicher Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit aufzeigt, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen,
- an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht, sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, verstanden.

Ziel eines auf Handlungskompetenz ausgerichteten Unterrichts ist es, dass die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens, Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen (Fachkompetenz).

Des Weiteren sind stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit sowie die Entfaltung ihrer individuellen Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Wertvorstellungen wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt und entsprechende Eigenschaften entwickelt (Selbstkompetenz).

Die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendung und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen ebenfalls im Unterricht gefördert und unterstützt werden (Sozialkompetenz).

Der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz als maßgebende Zielsetzung beruflicher Bildung bedingt auch, die mittelbaren Auswirkungen der weiter voranschreitenden Digitalisierung im Unterricht zu berücksichtigen. Dabei sind die Kompetenzen im Umgang mit digitalen Medien als Querschnittskompetenzen zu betrachten, die an Berufsschulen als integraler Bestandteil einer umfassenden Handlungskompetenz erworben werden.

3 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien

Die Ziele und Inhalte der Lehrplanrichtlinien bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft die Lehrkraft ihre Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert oder eingeschränkt werden sollen.

Die Reihenfolge der Lernfelder der Lehrplanrichtlinien innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich, sie ergibt sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Unterrichtsplanung. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Orientierungshilfe gedacht.

4 Ordnungsmittel und Stundentafeln

Ordnungsmittel

Den Lehrplanrichtlinien¹ liegen der Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.12.2021 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche sowie zum Koch und zur Köchin vom 14.03.2022 (BGBl. I 2022 S. 398 ff.) zugrunde.

Die Ausbildungszeit beträgt 2 Jahre bei der Fachkraft Küche sowie 3 Jahre bei Koch und Köchin.

Stundentafeln

Den Lehrplanrichtlinien liegen die folgenden Stundentafeln zugrunde:

Ausbildungsberuf	Fachkraft Küche		
	Einzeltagesunterricht		
Unterrichtsform	1,5 Tage	1 Tag	
Fach	10. Jgst.	11. Jgst.	
Religionslehre	1	1	
Deutsch	1	1	
Politik und Gesellschaft	1	1	
Englisch ²	1	1	
Betriebsorganisation	2	-	
Küche und Ernährung	3,5	3	
Restaurant und Service	3,5	-	
Vegetarische Ernährung	-	1	
Pâtisserie	-	1	
Summe	13	9	

¹ Lehrplanrichtlinien unterscheiden sich von Lehrplänen darin, dass die Lernfelder aus den KMK-Rahmenlehrplänen unverändert übernommen werden.

² Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan für die Berufsschule „Englisch für Berufe des Gastgewerbes“.

Ausbildungsberuf	Fachkraft Küche		
Unterrichtsform	Blockunterricht		
	13 Wochen	10 Wochen	
Fach	10. Jgst.	11. Jgst	
Religionslehre	3	3	
Deutsch	3	3	
Politik und Gesellschaft	3	3	
Sport	2	2	
Englisch ³	3	2	
Betriebsorganisation	7	-	
Küche und Ernährung	9	12	
Restaurant und Service	9	-	
Vegetarische Ernährung	-	8	
Pâtisserie	-	6	
Summe	39	39	

Ggf. wird die Stundentafel durch Wahlunterricht gemäß BSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

³ Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan für die Berufsschule „Englisch für Berufe des Gastgewerbes“.

Ausbildungsberuf	Koch/Köchin		
Unterrichtsform	Einzeltagesunterricht		
	1,5 Tage	1 Tag	1 Tag
Fach	10. Jgst.	11. Jgst.	12. Jgst.
Allgemeinbildender Unterricht			
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Politik und Gesellschaft	1	1	1
Fachlicher Unterricht			
Englisch ⁴	1	1	1
Betriebsorganisation	2	-	-
Küche und Ernährung	3,5	3	1
Restaurant und Service	3,5	-	-
Vegetarische Ernährung	-	1	-
Patisserie	-	1	1
Veranstaltungsorganisation	-	-	3
Summe	13	9	9

⁴ Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan für die Berufsschule „Englisch für Berufe des Gastgewerbes“.

Ausbildungsberuf	Koch/Köchin		
Unterrichtsform	Blockunterricht		
	13 Wochen	10 Wochen	10 Wochen
Fach	10. Jgst.	11. Jgst	12. Jgst
Allgemeinbildender Unterricht			
Religionslehre	3	3	3
Deutsch	3	3	3
Politik und Gesellschaft	3	3	3
Sport	2	2	2
Fachlicher Unterricht			
Englisch ⁵	3	2	2
Betriebsorganisation	7	-	-
Küche und Ernährung	9	12	6
Restaurant und Service	9	-	-
Vegetarische Ernährung	-	8	-
Patisserie	-	6	4
Veranstaltungsorganisation	-	-	16
Summe	39	39	39

Ggf. wird die Stundentafel durch Wahlunterricht gemäß BSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

⁵ Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan für die Berufsschule „Englisch für Berufe des Gastgewerbes“.

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder⁶

Jahrgangsstufe 10			
Fächer und Lernfelder			Zeitrictwerte in Stunden
Nr.			
Betriebsorganisation			91
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	46	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	45	
Küche und Ernährung			117
3	In der Küche arbeiten	117	
Restaurant und Service			117
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	39	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	78	

Jahrgangsstufe 11			
Fächer und Lernfelder			Zeitrictwerte in Stunden
Nr.			
Küche und Ernährung			120
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	35	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren	50	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	35	
Vegetarische Ernährung			80
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	80	
Patisserie			60
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren	60	

⁶ Die Ziffern der ersten Spalte verweisen auf die Nummerierung der Lernfelder gem. KMK-Rahmenlehrplan.

Jahrgangsstufe 12			
Koch und Köchin			
Fächer und Lernfelder			Zeitrichtwerte in Stunden
Nr.			
Küche und Ernährung			60
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren	60	
Patisserie			40
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten	40	
Veranstaltungsorganisation			160
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen	70	
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen	90	

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Berufe Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin sind gekennzeichnet durch ein attraktives und modernes Berufsbild von gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Bedeutung. Ein weiteres prägendes Merkmal ist die Vielfalt der gastronomischen Betriebe, wie Cafés und Bars, Restaurants und Hotelrestaurants in Städten und im ländlichen Raum, Ausflugs-gaststätten, Cateringbetriebe, systemgastronomische Unternehmen, Betriebsrestaurants, Betriebe der Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie. Im Anschluss an die Ausbildung bieten sich vielfältige berufliche Perspektiven im In- und Ausland an. Auch der Weg in die berufliche Selbständigkeit ist attraktiv.

In beiden Berufen kümmern sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen um das Wohlbefinden der Gäste. Sie wirken bei Warenbeschaffung und der Lagerhaltung mit, wählen Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen und technologischen Eigenschaften aus, berechnen Warenmengen und Rezepturen, bereiten unter Verwendung verschiedener Vorbereitungsarbeiten und Garverfahren Speisen zu und präsentieren diese gastorientiert. Bei ihren Tätigkeiten berücksichtigen sie Nachhaltigkeit, kulturelle Vielfalt, Hygienestandards, das Lebensmittelrecht sowie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Darüber hinaus ist der Koch beziehungsweise die Köchin für das Planen und Durchführen von Veranstaltungen im Team zuständig. Sie beraten Gäste und berücksichtigen bei der Speisen- und Menüauswahl deren Wünsche und Bedürfnisse sowie zeitgemäße Ernährungstrends. Sie setzen Vorgaben der Personal- und Kostenplanung um und reflektieren das Ergebnis aus betriebswirtschaftlicher Sicht. Damit tragen sie zum Erfolg des Unternehmens bei.

Die Lernfelder orientieren sich an den Arbeits- und Geschäftsprozessen in der betrieblichen Realität, dies wird insbesondere in den beruflichen Handlungsfeldern Betriebsorganisation, Küche und Ernährung, Restaurant und Service, Vegetarische Ernährung, Patisserie sowie Veranstaltungsorganisation deutlich.

Die methodisch-didaktische Umsetzung der Lernfelder ist so zu gestalten, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen. Diese umfasst fundiertes Fachwissen, Selbständigkeit, Eigeninitiative, Organisationstalent, Empathie, wertschätzende Kommunikation, Teamfähigkeit und Personalführung.

Die Ableitung von Inhalten zur Konkretisierung der einzelnen Kompetenzen liegt im Ermessen der Lehrkraft bzw. des Lehrerteams und orientiert sich an den jeweils gewählten exemplarischen Lern- und Handlungssituationen. Regionale Aspekte sowie aktuelle Entwicklungen und Einsatzschwerpunkte des Berufs sollten dabei angemessen Berücksichtigung finden.

Berufssprache Deutsch ist durchgängiges Unterrichtsprinzip und hat die Förderung der berufssprachlich-kommunikativen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler im fachlichen sowie im allgemeinbildenden Unterricht zum Ziel. Das Prinzip Berufssprache Deutsch folgt dabei dem Ansatz der integrierten Sprachförderung, der sprachsensiblen Unterrichtsgestaltung sowie einem handlungsorientierten Modell von Sprachbildung.

Die Förderung und Anwendung von Kompetenzen in den Bereichen Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz sind durchgängige Ziele aller Lernfelder.

Der Kompetenzerwerb in den Lernfeldern sollte durch fächerübergreifenden Unterricht unterstützt werden.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen
- im Team arbeiten
- wertschätzend kommunizieren und reflektieren
- gastorientiert handeln
- Fach- und Fremdsprache verwenden
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen
- Ergonomische Überlegungen berücksichtigen
- Qualitätsmanagement umsetzen
- Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden

Die Lernfelder 1 bis 5 werden im ersten Lehrjahr berufsübergreifend mit den Berufen Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie sowie Fachkraft für Gastronomie gemeinsam beschult. Dies entspricht dem multiprofessionellen Arbeiten in einem Gastronomiebetrieb und fordert die abteilungsübergreifende Kommunikationskompetenz der Auszubildenden.

Die Lernfelder 6 bis 10 sind identisch, deshalb können die Berufe Koch und Köchin sowie Fachkraft Küche im zweiten Ausbildungsjahr gemeinsam beschult werden.

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Die Kompetenzen der Lernfelder 1-8 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder LF6: *Suppen und Saucen herstellen und präsentieren*, LF7: *Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren* und LF8: *Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren* Grundlage für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 sind und damit zu Beginn des zweiten Jahres unterrichtet werden müssen.

Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft Küche ausgebildet werden, schließen diese berufliche Ausbildung bereits nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr „berufliche Fachbildung“ zu ergänzen und dann als Koch und Köchin abzuschließen.

LEHRPLANRICHTLINIEN

Jahrgangsstufe 10

BETRIEBSORGANISATION

Lernfeld

46 Std.

Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **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.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (*Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung*) sowie die beruflichen Herausforderungen (*persönliche Gesundheit*).

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Präsentationsmedien **aus** und erstellen eine Präsentation.

Die Schülerinnen und Schüler **präsentieren** ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** Kriterien geleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie **leiten** Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast **ab**.

Jahrgangsstufe 10**BETRIEBSORGANISATION****Lernfeld****45 Std.****Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.

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.

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.

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*).

Die Schülerinnen und Schüler **bestellen** Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe.

Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (*wiegen, zählen, messen*) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.

Jahrgangsstufe 10**KÜCHE UND ERNÄHRUNG****Lernfeld****117 Std.****In der Küche arbeiten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung (*Waschen, Putzen, Schälen*) und Verarbeitung von Lebensmitteln (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus** und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** einfache Speisen (*Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen*) **zu**. Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Jahrgangsstufe 10**RESTAURANT UND SERVICE****Lernfeld****39 Std.****Das Restaurant vorbereiten und pflegen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebsspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Einrichtung und Ausstattung (*Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen*) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **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. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.

Die Schülerinnen und Schüler 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.

Die Schülerinnen und Schüler **prüfen** und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 10**RESTAURANT UND SERVICE****Lernfeld****78 Std.****Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends, Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier (*Sorten*) und Wein (*Arten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache. Sie berechnen die Bedarfe entsprechend den Gästezahlen.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** gästebezogenen Service **durch** und arbeiten im Team. Sie überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 11**KÜCHE UND ERNÄHRUNG****Lernfeld****35 Std.****Suppen und Saucen herstellen und präsentieren****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Suppen und Saucen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Suppen und Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Arten von Suppen (*klare Suppen, Eintöpfe, gebundene Suppen, kalte Suppen*) und Saucen (*helle und dunkle Grundsaucen, aufgeschlagene warme und kalten Grundsaucen, kalte Saucen, Dips, Gemüsesaucen*) sowie deren Herstellung (*Convenience*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten Regionalität und Saisonalität sowie ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Material- und Wareneinsatz auch digital.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Suppen, Suppeneinlagen und Saucen **her**. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 11**KÜCHE UND ERNÄHRUNG****Lernfeld****50 Std.****Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fleischteilen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen (*Schwein, Rind und Hausgeflügel*) herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **unterscheiden** Fleischarten, Fleischteile und Innereien. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen (*parieren, zuschneiden, portionieren*) und Garverfahren. Sie informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen in Absprache mit anderen Arbeitsbereichen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Fleischteile **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und kommunizieren im Team. Sie präsentieren das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Jahrgangsstufe 11**KÜCHE UND ERNÄHRUNG****Lernfeld****35 Std.****Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gerichte aus Fisch herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie **entscheiden sich für** Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität. Sie bereiten Fisch vor (*schuppen, säubern*), filetieren und portionieren diesen. Sie **bereiten** Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene **zu** und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie **präsentieren** das Gericht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 11**VEGETARISCHE ERNÄHRUNG****Lernfeld****80 Std.****Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren und **berechnen** den Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen **her**, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 11**PATISSERIE****Lernfeld****60 Std.****Süßspeisen herstellen und präsentieren****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Süßspeisen herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Süßspeisen (*Cremespeisen, süße Eierspeisen*) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Milch, Milchprodukte und Käse. Sie unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (*Obst, Saucen, Garnierungen*), Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Süßspeisen und begleitende Komponenten **aus**. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Süßspeisen und begleitende Komponenten **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 12

Koch und Köchin

KÜCHE UND ERNÄHRUNG

Lernfeld**60 Std.****Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Büffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Convenience*), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen. Sie machen sich über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Büffet kundig.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büffet gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen **aus**. Sie setzen dabei Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Büffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Büffet. Sie stellen für das Büffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in analoger oder digitaler Form. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (*Energie, Wasser, Entsorgung*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Büffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) zu und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Büffet und beraten Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse sensorisch und betriebswirtschaftlich. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 12**PÂTISSERIE****Lernfeld****40 Std.****Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speiseeis und Backwaren herzustellen sowie Desserts anzurichten.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, Desserts zusammen zu stellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die Zusammenstellung von Desserts (*Frischprodukte, Convenience*) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **stellen** passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl **zusammen**. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Speiseeis und Backwaren **zu**. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihren Arbeitsablauf und **bewerten** die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Jahrgangsstufe 12

VERANSTALTUNGSORGANISATION

Lernfeld**70 Std.****Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.

Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie **verschaffen sich einen Überblick** über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ermitteln Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien. Sie machen sich mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (*Lamm, Wild*).

Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (*Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen*) Speisen aus, **entscheiden sich** für Rezepturen und dokumentieren diese. Sie stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan. Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.

Die Schülerinnen und Schüler **zerlegen** Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

Jahrgangsstufe 12**VERANSTALTUNGSORGANISATION****Lernfeld****90 Std.****Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebs-spezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen **aus**. Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

ANHANG

MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION

Barbara Theobald	Staatliches Berufliches Schulzentrum Miesbach
Ralf Basso	Staatliches Berufliches Schulzentrum Immenstadt
Heide Freudenstein	Staatliche BS I Passau
Christian Lotter	Berufliches Schulzentrum Garmisch-Partenkirchen
Dirk Richter	Staatliches Berufliches Schulzentrum Rothenburg – Dinkelsbühl
Alfred Stark	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungs- forschung (ISB) München

BERATER

Roland Kestel	Landesverband der Köche Bayern
Hans Schneider	Bildungsausschuss Bayern und Bund des DEHOGA e.V.

VERORDNUNG ÜBER DIE BERUFSAUSBILDUNG

Die Verordnung über die Berufsausbildung zur [Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin](#) ist auf der Homepage des Bundesgesetzblattes (<https://www.bgbl.de/>) einsehbar.