



# **Lehrpläne für die Berufsfachschule für gastgewerbliche Berufe und die Hotelberufsfachschule**

## **Fachlicher Unterricht**

**Unterrichtsfächer:**

- Betriebsorganisation**
- Küche und Ernährung**
- Restaurant und Service**
- Veranstaltungsmanagement**
- Empfang und Housekeeping**

Jahrgangsstufe 10



BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

**Lehrplan für die Berufsfachschule für gastgewerbliche Berufe und die  
Hotelberufsfachschule**

**Fachlicher Unterricht**

**Unterrichtsfächer:**    **Betriebsorganisation**  
                              **Küche und Ernährung**  
                              **Restaurant und Service**  
                              **Veranstaltungsmanagement**  
                              **Empfang und Housekeeping**

Jahrgangsstufe 10

Oktober 2023

Der Lehrplan wurde mit Verfügung vom 16.10.2023 (AZ VI.3-BS9410.0-1/9/228) für verbindlich erklärt und gilt ab dem Schuljahr 2023/24.

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

---

## INHALTSVERZEICHNIS

	<b>SEITE</b>
<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>2</b>
1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule .....	2
2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen .....	3
3 Verbindlichkeit der Lehrpläne .....	3
4 Ordnungsmittel und Studentafeln .....	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder .....	5
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen .....	6
<b>LEHRPLÄNE</b>	<b>8</b>
<b>Jahrgangsstufe 10</b>	
Betriebsorganisation .....	8
Küche und Ernährung .....	11
Restaurant und Service.....	12
Veranstaltungsmanagement .....	14
Empfang und Housekeeping.....	15
<b>ANHANG</b>	<b>17</b>
Mitglieder der Lehrplankommission.....	17

## EINFÜHRUNG

### 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule ist gemäß Art. 13 BayEUG eine Schule, die, ohne eine Berufsausbildung vorauszusetzen, der Vorbereitung auf eine Berufstätigkeit oder der Berufsausbildung dient und die Allgemeinbildung fördert.

Die Aufgabe der Berufsfachschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten methodischer und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft, auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas, zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsfachschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont,
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsübergreifende Qualifikationen vermitteln,
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden,
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsfachschule soll darüber hinaus im allgemeinbildenden Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernfragen unserer Zeit eingehen, wie

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

## 2 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen

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 selbständig 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 Selbständigkeit, 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 Berufsfachschulen als integraler Bestandteil einer umfassenden Handlungskompetenz erworben werden.

## 3 Verbindlichkeit der Lehrpläne

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne 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 Lehrpläne 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 Lehrplänen liegt die Berufsfachschulordnung Ernährung und Versorgung, Kinderpflege, Sozialpflege, Hotel- und Tourismusmanagement, Informatik und Fremdsprachenberufe (Berufsfachschulordnung – BFSO) vom 25. Mai 2023 (GVBl. S. 257) zugrunde.

Die Dauer der Berufsfachschule beträgt 1 Jahr.

### Stundentafeln

Dem Lehrplan liegt die folgende Stundentafel zugrunde:

<b>Fach</b>	<b>10. Jgst.</b>
Schulwochen/Jahr	37
<b>Allgemeinbildender Unterricht</b>	
Religionslehre	1
Deutsch	2
Politik und Gesellschaft	2
Sport	2
<b>Fachlicher Unterricht</b>	
Englisch <sup>1</sup>	2
Betriebsorganisation	5
Küche und Ernährung	9
Restaurant und Service	9
Veranstaltungsmanagement	3
Empfang und Housekeeping	2
<b>Summe</b>	<b>37</b>

Gegebenenfalls wird die Stundentafel durch Wahlunterricht gemäß BFSO in der jeweiligen Fassung ergänzt.

<sup>1</sup> Für das Fach Englisch gilt der Lehrplan für die Berufsschule „Englisch für Berufe des Gastgewerbes“.

## 5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

<b>Jahrgangsstufe 10</b>			
<b>Fächer und Lernfelder</b>			<b>Zeitrichtwerte in Stunden</b>
<b>Nr.</b>			
<b>Betriebsorganisation</b>			<b>185</b>
1	Die eigene Rolle in einem Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	74	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	74	
6	Marketinginstrumente einsetzen	37	
<b>Küche und Ernährung</b>			<b>333</b>
3	In der Küche arbeiten	333	
<b>Restaurant und Service</b>			<b>333</b>
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	148	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	185	
<b>Veranstaltungsmanagement</b>			<b>111</b>
7	Veranstaltungen planen, durchführen und nachbereiten	111	
<b>Empfang und Housekeeping</b>			<b>74</b>
8	Am Empfang arbeiten	37	
9	Im Housekeeping arbeiten	37	

## 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Lernfelder für die einjährige Berufsfachschule für gastgewerbliche Berufe und die Hotelberufsfachschule orientieren sich an der Jahrgangsstufe 10 der Neuordnung der Berufe Fachkraft Küche, Koch und Köchin, Fachkraft Gastronomie, Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie, Fachmann und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Hotelfachmann und Hotelfachfrau sowie Kaufmann und Kauffrau für Hotelmanagement.

Nach Besuch der einjährigen Berufsfachschule kann diese Zeit bei Beginn einer Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe vom zukünftigen Betrieb auf die Ausbildungsdauer angerechnet werden.

Das Berufsbild ist geprägt durch 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 eine spätere Ausbildung bieten sich vielfältige berufliche Perspektiven im In- und Ausland an. Auch der Weg in die berufliche Selbständigkeit ist attraktiv.

Die Berufsfachschule schafft eine einzigartige Transformation zwischen allgemeinbildenden Schulen und dem Berufsleben. Dies dient der Orientierung von vor allem jüngeren Schülerinnen und Schülern, die in die Arbeitswelt starten.

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, Veranstaltungsmanagement sowie Empfang und Housekeeping 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 und Teamfähigkeit.

Die Ableitung von Inhalten zur Konkretisierung der einzelnen Kompetenzen liegt im Ermessen der Lehrkräfteteams 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 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.

Das Üben und Vertiefen von mathematischen und naturwissenschaftlichen Grundkenntnissen und -fertigkeiten sowie allen fachpraktischen Tätigkeiten muss während des gesamten Berufsfachschuljahrs in ausreichendem Maße sichergestellt sein. Auf sachgerechte Dokumentation sowie eine mediale Aufbereitung und Präsentation der Arbeits- und Lernergebnisse durch die Schülerinnen und Schüler auch unter Zuhilfenahme zeitgemäßer

Informations- und Kommunikationstechnologien ist besonders zu achten. In diesem Zusammenhang sollte das Unterrichtsfach Deutsch an geeigneter Stelle einbezogen werden.

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

**Im Verlauf des Schuljahrs absolvieren die Schülerinnen und Schüler ein vierwöchiges Betriebspraktikum (drei Wochen in der Schulzeit und eine Woche in den Ferien) in einem gastronomischen Betrieb.** Der Zeitpunkt für das Praktikum sollte so gelegt werden, dass die Schülerinnen und Schüler über so viel Vorwissen verfügen, dass sie in die betrieblichen Prozesse eingebunden werden können. Weiterhin wird empfohlen, die Praktikumszeiten vor oder nach Ferien vorzusehen, damit die Möglichkeit der Verlängerung gegeben ist.

Der Umfang für fachpraktische Lerninhalte in Verbindung mit dem Betriebspraktikum umfasst mindestens 720 Stunden.

Während des zweiten Schulhalbjahrs muss eine Projektarbeit durchgeführt werden. Von der Erarbeitung neu zu erwerbender Kompetenzen sollte abgesehen werden. Den Schülerinnen und Schülern sollen dabei ausreichend Freiräume für eigene Ideen und Entscheidungen gegeben sein. Die Anforderungen sind so zu gestalten, dass die Schülerinnen und Schüler die Arbeiten möglichst selbständig planen, durchführen und kontrollieren können.

## LEHRPLÄNE

### Jahrgangsstufe 10

### BETRIEBSORGANISATION

Lernfeld

74 Std.

**Die eigene Rolle in einem Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren**

#### Zielformulierung

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb eines Betriebes mitzugestalten und Tätigkeitsbereiche in einem Betrieb zu erfassen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur verschiedener Betriebe. Sie recherchieren und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (*Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung*) und erschließen das Leistungsspektrum der Betriebe.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie über Teamfähigkeit und Teamarbeit. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsbereiche im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie erkennen berufliche Herausforderungen (*persönliche Gesundheit, Arbeitsbelastung*) und ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (*duale Ausbildung, Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung*).

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Instrumente des betrieblichen Qualitätsmanagements (*Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und der betrieblichen Nachhaltigkeitsmaßnahmen (*sozial, ökologisch, ökonomisch*).

Die Schülerinnen und Schüler **planen** eine Präsentation über einen Betrieb und betriebliche Tätigkeiten. 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** einen Betrieb und betriebliche Tätigkeitsbereiche adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.

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

**Jahrgangstufe 10****BETRIEBSORGANISATION****Lernfeld****74 Std.****Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, ausgewählte Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen sowie berufsspezifische Berechnungen durchzuführen.

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 einen 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 Einblick in die Grundlagen eines Kaufvertrages und setzen sich mit möglichen Vertragsstörungen auseinander.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** exemplarisch Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie bestimmen die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmengen (*Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand*).

Die Schülerinnen und Schüler **bestellen** exemplarisch Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Probleme 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 ggf. geeignete Maßnahmen ein. Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.

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

**Jahrgangstufe 10****BETRIEBSORGANISATION****Lernfeld****37 Std.****Marketinginstrumente einsetzen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, verantwortungsbewusst und zielgerichtet einfache Marketinginstrumente im beruflichen Kontext anzuwenden.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der digitalen Medien für die gastronomischen Betriebe bei der Öffentlichkeitsarbeit und bei der Betriebsorganisation.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über zeitgemäße Medien und Möglichkeiten, diese berufsspezifisch sowie zur Gästegewinnung und Gästebindung einzusetzen. Sie verschaffen sich einen Überblick über Standard- und Branchensoftware und machen sich mit deren Anwendung vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** Angebote für unterschiedliche Gästegruppen und Anlässe. Sie beachten rechtliche Bestimmungen (*Urheberrecht, Datenschutz*) und gehen verantwortungsbewusst mit sensiblen Daten um.

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** den digitalen Arbeitsplatz **vor** und organisieren notwendige Strukturen sinnvoll. Sie üben sich im Umgang mit verschiedenen Programmen. Sie **erstellen** digitale Handlungsprodukte und **wählen** dafür geeignete Medien **aus**. Die Ergebnisse sichern sie fachgerecht und stellen sie zum Austausch bereit.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** Auswahl und Einsatz der gewählten Maßnahmen und **beurteilen** ihre Handlungsprodukte. Dabei wägen sie kritisch Chancen und Risiken ab und diskutieren eigene Erfahrungen mit digitaler Werbung.

**Jahrgangstufe 10****KÜCHE UND ERNÄHRUNG****Lernfeld****333 Std.****In der Küche arbeiten****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, kalte und warme 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, den Hygienevorschriften (*Personal-, Betriebs- und Produkthygiene*) und Reinigungsarbeiten in der Küche (*Lagerung, Anwendung sowie Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über tierische und pflanzliche Rohstoffe sowie deren Zubereitung (*Garverfahren*) und leiten jeweils ernährungsphysiologische Bedeutung und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie lernen wichtige Grundsätze für eine gesunde Ernährung kennen. Sie machen sich mit der Vorbereitung (*Putzen, Waschen, Schälen, Zerkleinern*), Verarbeitung (*Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit*) und Haltbarmachung von Lebensmitteln vertraut.

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

Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, **wählen** Lebensmittel (*Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit*) sowie Arbeitsmittel **aus**, dabei berücksichtigen die Schülerinnen und Schüler gesundheitliche Aspekte sowie kulturelle und jahreszeitliche Anlässe. Sie berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Zudem ermitteln sie den Nährstoff- und Energiegehalt von Lebensmitteln und berechnen den Bedarf ausgewählter Personengruppen. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (*Arbeitsplatzergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** kalte und warme Speisen **zu** (*Frühstücksgerichte, Salate, Suppen, Zwischengerichte, Fleisch- und Fischgerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen, vegetarische und vegane Gerichte, Süßspeisen*). Sie üben Schnitt- und Mischtechniken ein, wenden diese an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.

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

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Arbeitsprozess und ihre Teamarbeit. Sie überprüfen die Ergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten **ab**.

**Jahrgangstufe 10****RESTAURANT UND SERVICE****Lernfeld****148 Std.****Das Restaurant vorbereiten und pflegen****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant und alle von Gästen genutzten Räume sowie Wirtschaftsräume vorzubereiten und zu pflegen.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Bedeutung der Gestaltung von Gasträumen (*Restaurant*) für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie lernortbezogene 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, Dekorationsmaterial*) mithilfe analoger und digitaler Medien. Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien, Materialien 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 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 und Restaurantwäsche fachgerecht. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und nötigem Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

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

**Jahrgangstufe 10****RESTAURANT UND SERVICE****Lernfeld****185 Std.****Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, grundlegende Servicetätigkeiten im Restaurant unter Berücksichtigung von Gästewünschen und lernortspezifischen Gegebenheiten auszuführen.

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

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Büfett- und Serviceregeln, alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Mischgetränke, Bier, Wein, Schaumwein und Spirituosen. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen.

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

Die Schülerinnen und Schüler **führen** grundlegende Servicetätigkeiten **durch** und arbeiten im Team. Dabei erfassen sie die Bedeutung der Servierregeln und **üben** sich im Umgang mit Gästen. Sie überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Für die Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie lernortspezifische Unterlagen und führen exemplarisch Verkaufsgespräche durch. Dabei setzen sie verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

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

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

**Jahrgangstufe 10****VERANSTALTUNGSMANAGEMENT****Lernfeld****111 Std.****Veranstaltungen planen, durchführen und nachbereiten****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, einfache Veranstaltungen erfolgreich zu realisieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** adressatengerecht und gastorientiert lernortspezifische Aufträge und gastronomische Events.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Grundlagen, Merkmale und Instrumente der Veranstaltungsplanung. Sie klären die Voraussetzungen funktionierender Teamarbeit. Sie recherchieren Rollen und Aufgabenverteilung im Team sowie die Regeln der Gesprächsführung und der Feedbackkultur.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** Eventkonzepte aus und erstellen zugehörige Handlungsprodukte (*Function Sheet*). Dazu legen sie erreichbare Ziele (Planungsschritte) sowie Kriterien zu deren Umsetzung fest und dokumentieren diese.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** einfache Veranstaltungen im Team und beachten hierbei die rechtlichen Vorschriften sowie die sachlichen, zeitlichen, finanziellen und personellen Vorgaben. Notwendige Dokumente **erstellen** sie mithilfe geeigneter Software.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen anhand der festgelegten Kriterien ihre Planung und holen Feedback ein. Gegebenenfalls nehmen sie Korrekturen vor.

Sie **führen** die Veranstaltung angeleitet **durch**. Dabei kommunizieren sie mit Gästen und gehen auf deren Bedürfnisse ein. Sie dokumentieren ihre Arbeit öffentlichkeitswirksam.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **beurteilen** den Veranstaltungsablauf. Dabei achten sie auf die Erreichung der festgelegten Ziele. Hieraus leiten sie Optimierungen ab.

**Jahrgangstufe 10****EMPFANG UND HOUSEKEEPING****Lernfeld****37 Std.****Am Empfang arbeiten****Zielformulierung**

**Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, einfache Arbeitsvorgänge im Empfangsbereich selbständig auszuführen und mit den Gästen zu kommunizieren.**

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Arbeitsabläufe am Empfang und erkennen dessen Bedeutung als Kommunikationszentrum des Betriebes und für das Wohlbefinden von nationalen und internationalen Gästen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über die wesentlichen Aufgaben und Tätigkeiten der Mitarbeitenden am Empfang. Sie verschaffen sich einen Überblick über die zu verwendenden Organisationsmittel und die Ausstattung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** und organisieren ihren Einsatz bei der An- und Abreise der Gäste.

Die Schülerinnen und Schüler kommunizieren ziel- und adressatenorientiert, bei Bedarf auch in einer Fremdsprache. Sie nehmen Gästeanfragen am Empfang entgegen, leiten diese weiter und führen einfache Aufträge aus. Sie geben Informationen an die zuständigen Abteilungen weiter. Dabei nutzen sie analoge und digitale Kommunikationsmedien datenschutzkonform. Sie **begleiten** den Gast bei An- und Abreise. Sie holen proaktiv Gastfeedback ein und kommunizieren die Ergebnisse im Team. Bei Reklamationen reagieren sie angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Auftreten und Verhalten gegenüber Gästen sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie **beurteilen** ihre Arbeitsprozesse am Empfang und nehmen Rückmeldungen an.

**Jahrgangstufe 10****EMPFANG UND HOUSEKEEPING****Lernfeld****37 Std.****Im Housekeeping arbeiten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Hotelzimmer und Wirtschaftsräume nach lernortspezifischen Gegebenheiten zu reinigen, zu pflegen, herzurichten und zu kontrollieren.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Bedeutung der Gestaltung, Reinigung und Pflege von Hotelzimmern und Wirtschaftsräumen.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Reinigungs- und Pflegemittel sowie Reinigungsarten. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Räumlichkeiten und Oberflächen.

Die Schüler und Schülerinnen **planen** die Reinigung und Pflege der Räumlichkeiten und Oberflächen. Sie wählen Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen nach Vorgabe aus. Dabei berücksichtigen sie Aspekte des Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutzes (*Ergonomie*).

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Reinigungsmaßnahmen **durch** und statten Räume nach Gastbedürfnissen aus. Sie überprüfen Sauberkeit und Funktionalität der Ausstattung in den Räumlichkeiten auch mithilfe von Checklisten. Sie prüfen Wäsche auf Verwendungsfähigkeit und entscheiden sich für geeignete Mittel und Techniken zur Durchführung der Reinigung und Pflege. Bei allen Handlungen beachten sie Abfallvermeidung, Abfallentsorgung sowie Hygienevorschriften und Umweltaspekte. Sie bestücken anlassbezogen den Etagenwagen.

Die Schülerinnen und Schüler **überprüfen** und beurteilen ihr Reinigungsergebnis und die Zimmerkontrolle. Sie **reflektieren** ihre Arbeitsabläufe unter Hygieneaspekten und Nachhaltigkeit und unterbreiten Verbesserungsvorschläge.

## **ANHANG**

### **MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION**

Friedrich Adler	Staatliche Berufsschule 1 Traunstein
Inge Gebert	Staatliches Berufliches Schulzentrum Wiesau
Anja Glück	Staatliche Berufsschule Freilassing
Sebastian Gruber	Staatliches Berufliches Schulzentrum Nürnberger Land
Lea Scharnagl	Staatliches Berufliches Schulzentrum Immen- stadt
Alfred Stark, Kommissionsleitung	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungs- forschung (ISB) München