

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT, KULTUS, WISSENSCHAFT UND KUNST

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Fachkraft im Gastgewerbe
 Hotelfachmann/Hotelfachfrau
 Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
 Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie
 Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

Unterrichtsfächer: Fachtheorie

 Praktische Fachkunde

 Betriebswirtschaft

Jahrgangsstufe 10

August 1998

KMBek vom 05. Januar 2004 Nr. VII.3-5S9414H5-1-7.135597

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
EINFÜHRUNG	
1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule	1
2 Ordnungsmittel und Stundentafel	2
3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen	5
4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit	6
5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete	7
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	8
7 Hinweise zum Lehrplan	9
LEHRPLÄNE	
Fachtheorie	17
Praktische Fachkunde	29
Betriebswirtschaft	39
Anlagen:	
Mitglieder der Lehrplankommission	50
Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998	

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner 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 Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende 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 Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- 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 Ordnungsmittel und Stundentafel

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/Hotelkauffrau - Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997 - und die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl I, S. 351 ff.) zugrunde.

Die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/Hotelkauffrau sind dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt für die Fachkraft im Gastgewerbe zwei Jahre, für die übrigen Ausbildungsberufe im Gastgewerbe drei Jahre.

Studentafel

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Einzeltagesunterricht:

Pflichtunterricht:¹

Jgst. 10
1 Tag/Wo. 30 Tage

Allgemein bildender Unterricht:

Religionslehre	-	1
Deutsch	1	-
Politik und Gesellschaft	1	-
Sport	<u>-</u>	<u>-</u>
	2	1

Fachlicher Unterricht:

Fachtheorie	2	3
Praktische Fachkunde	3	-
Betriebswirtschaft	2	3
Englisch ²	<u>-</u>	<u>2</u>
	7	8

Zusammen	9	9
----------	---	---

Wahlunterricht (bis zu 2 Stunden je Fach)³

¹ Welche Lehrpläne für den weiteren Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht, Kultus, Wissenschaft und Kunst in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

Blockunterricht:

Pflichtunterricht:¹ Jgst. 10
15 Wochen/Jahr

Allgemein bildender Unterricht:

Religionslehre	3
Deutsch	4
Politik und Gesellschaft	4
Sport	<u>2</u>
	13

Fachlicher Unterricht:

Fachtheorie	7
Praktische Fachkunde	7
Betriebswirtschaft	10
Englisch ²	<u>2</u>
	26

Zusammen	39
----------	----

Wahlunterricht (bis zu 2 Stunden je Fach)³

¹ Welche Lehrpläne für den weiteren Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht, Kultus, Wissenschaft und Kunst in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignung von Wissen, was die Bildung eines guten und differenzierten Gedächtnisses einschließt;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwicklung einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische Entscheidungen, z. B. über Art und Umfang der Inhalte und der geeigneten unterrichtlichen Methoden, geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen anderer eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit

Jeder Fachlehrplan wird durch ein Fachprofil eingeleitet. Es charakterisiert den Unterricht des betreffenden Fachs im Ganzen, begründet didaktisch-methodische Entscheidungen, inhaltliche Schwerpunktsetzungen sowie organisatorische Notwendigkeiten und zeigt Verzahnungen zu anderen Fächern auf. Hierauf folgt jeweils eine Übersicht über die Lerngebiete. Die einzelnen Fachlehrpläne enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise zum Unterricht.

Die Ziele und Inhalte 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 der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne werden in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt; die in den Lehrplänen gegebene Reihenfolge innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich. Die Hinweise zum Unterricht sowie die Zeitrichtwerte sind als Anregungen gedacht.

Die Lehrpläne sind so angelegt, dass ein ausreichender pädagogischer Freiraum bleibt, insbesondere achten sie die Freiheit des Lehrers bei der Methodewahl im Rahmen der durch die Ziele ausgedrückten didaktischen Absichten.

5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete

Die Zahlen geben Zeitrichtwerte an, d. h. die für das betreffende Lerngebiet empfohlene Zahl von Unterrichtsstunden.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete	<u>Fachtheorie</u>	<u>Praktische Fachkunde</u>	<u>Betriebswirtschaft</u>
10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	22	12	22
10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35	25	35
10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	35	25	35
10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	35	26	35
10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>35</u>	<u>26</u>	<u>35</u>
	162	114	162

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülern und Schülerinnen - in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben - den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben. Eine inhaltliche Vollständigkeit nach Vorgabe der Fachwissenschaft kann aufgrund der Stofffülle nicht erreicht werden, exemplarisches Lernen ist somit erforderlich.

Kennzeichnend für die Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs ist, dass nicht ein Produkt, sondern der Gast im Mittelpunkt der Arbeit steht. Dies hat zur Folge, dass die Lerninhalte möglichst unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln sind.

Im Zusammenhang mit dem Erwerb fundierter fachlicher Qualifikationen sind folgende Kompetenzen zu vermitteln:

- selbstständiges analytisches und vernetztes Denken
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung

Darüber hinaus ist Problembewusstsein für Fragen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu entwickeln, insbesondere sind

- Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden zu beachten,
- Notwendigkeiten und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung zu berücksichtigen,
- berufsbezogene Umweltbelastungen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung zu beachten,
- Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen,
- Grundsätze und Maßnahmen zum rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

7 Hinweise zum Lehrplan

Der Unterricht in den Fächern Fachtheorie, Praktische Fachkunde und Betriebswirtschaft soll in enger Verknüpfung stattfinden, damit jedes der fünf ausgewiesenen Lerngebiete ganzheitlich erfasst werden kann.

Die fächerübergreifende Ausrichtung der Lerngebiete erfordert exemplarisches Lernen und ermöglicht handlungs- und projektorientiertes Unterrichten. Methoden zum selbstständigen Informieren, Planen, Entscheiden, Durchführen, Überprüfen und Bewerten sollen den fachlichen Unterricht tragen.

Die Lehrplanübersicht zeigt die zeitliche und inhaltliche Koordination der drei Fächer auf. Damit kann der Unterricht fächerverbindend oder fächerübergreifend oder im Idealfall fächerübergreifend und handlungsorientiert ablaufen. Auch im Rahmen des fächerübergreifenden handlungsorientierten Unterrichts soll jedes Fach seine Eigenständigkeit behalten, die in den Fachprofilen zum Ausdruck kommt.

LG 10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im MagazinFachtheorie (22 Std.)

- Grundlagen der Ernährungslehre:
- Vorkommen und Aufgaben der Nährstoffe
 - Nährstoffbedarf
 - Energiebedarf
 - allgemeine Ernährungsgrundsätze
- Ernährungsempfehlungen bei
- Vollwerternährung
 - energiereduzierter Mischkost
 - Diabetes mellitus

Praktische Fachkunde (12 Std.)

- Allgemeine Umgangsformen mit Gästen und Vorgesetzten
- Arbeitskleidung
- Allgemeine Hygieneregeln
- Hygiene-Verordnung
- Unfallverhütung
- Sicherheitsvorschriften
- Umweltschutz
- Werkstoffe
- Reinigungsmittel

Betriebswirtschaft (22 Std.)

- Ausbildungsberufe im Gastgewerbe
- Abteilungen gastgewerblicher Betriebe
- Gastorientierung
- Wirtschaftlichkeitsprinzip
- Schriftverkehr und Postbearbeitung
- Einführung am PC
- Einsatzmöglichkeiten der Datenverarbeitung in Küche, Service und Magazin
- Kommunikationsmedien

LG 10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentierenFachtheorie (35 Std.)Praktische Fachkunde (25 Std.)Betriebswirtschaft (35 Std.)

10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Gemüse und Pilze

Salate aus

Grundlagen des Vertragsrechts

Vergleich vegetarischer Kostformen

- rohen Gemüsen

Zustandekommen und Erfüllung des Kaufvertrags

Nährwert- und Energieberechnungen

Schnittarten für Gemüse

Mängelrüge

Küchenkräuter und Gewürze

Dressings und Salatsoßen

Mengen- und Preisberechnungen

Beratungsgespräch

Geeignete Garmethoden für Gemüse

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und
Ausgabe der benötigten Zutaten

10.2.2 Arbeiten im Service

Tischwäsche:

- Material
- Größe
- Verwendung
- Pflege
- Gütezeichen

Auflegen und Abnehmen von Tischwäsche

Serviettenformen

Trageübungen:
Einsetzen und Ausheben von Geschirr und Besteck

Servieren von Salaten

Speisekarten:

- gesetzliche Bestimmungen
- Angebotskarten für Salate

Gebräuchliche Längen- und Flächenmaße im Restaurant

Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant:

- Bargeld
- Scheck
- Kreditkarte

LG 10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentierenFachtheorie (35 Std.)Praktische Fachkunde (25 Std.)Betriebswirtschaft (35 Std.)

10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Fleisch- und Wurstwaren

Kalte Platten
Belegte Brote (Canapés, Sandwich)

Rezeptsammlungen

Botulinus-Bakterien

Käsegerichte

Rezeptumrechnungen

Käse

Kalte Vorspeisen

Organisation des Einkaufs

Krebstiere, Weichtiere, Kaviar

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und
Ausgabe der benötigten Zutaten

Nährwert- und Energieberechnungen

10.3.2 Arbeiten im Service

Kaufmotive

Alkoholfreie Getränke:

- Wässer
- Getränke aus Früchten
- Limonaden
- Brausen

Ziele des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes

Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung

Servieren von kalten Speisen und alkoholfreien Getränken:

- Bestecke
- Eindecken einfacher Gedecke mit kleinen Tischdekorationen
- Ausschanken einfacher, alkoholfreier Getränke und alkoholfreier Mischgetränke

Verkaufsgespräch

Getränkemarken

Eichgesetz

Schankanlagen-Verordnung

Hohlmaße und Rauminhalte

Schankverluste

LG 10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentierenFachtheorie (35 Std.)Praktische Fachkunde (26 Std.)Betriebswirtschaft (35 Std.)

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Kartoffeln	Warme Tellergerichte: - Nudelgerichte	Arten des Kaufvertrags
Teigwaren	- regionale Spezialitäten	Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags
Reis	Regenerieren von vorgefertigten Gerichten	Organisation der Lagerhaltung
Convenience-Produkte	Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten	Lagerkennzahlen
		Kostenvergleichsberechnungen: Frischware/Convenience-Produkte
		Ergänzung der Rezeptsammlung

10.4.2 Arbeiten im Service

Alkoholische Gärung
Destillation

Alkoholische Getränke:

- Bier
- Deutsche Weine
- Schaumweine
- weinhaltige und weinähnliche Getränke
- Likörweine
- Spirituosen

Gefahren des Alkoholmissbrauchs
Jugendschutzgesetz

Servieren von kleinen warmen Speisen und einfachen alkoholischen Getränken:

- Auswahl entsprechender Schankgefäße
- Ausschanken von Flaschenbier, offenen Weinen und alkoholischen Mischgetränken

Verkaufsgespräch

Ausschank von Getränken

Ergänzung der Speisekarte und Getränkekarte

Gästerechnungen

Währungsumrechnungen

LG 10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentierenFachtheorie (35 Std.)Praktische Fachkunde (26 Std.)Betriebswirtschaft (35 Std.)

10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Bedeutung des Frühstücks in der Ernährung

Frühstücksgerichte:

Rezeptkarteien für Frühstücksgerichte

Eier

- Eierspeisen

Rezeptumrechnungen

Salmonellen

- Früchte

- Zerealien

Mengenberechnungen

Obst

- Wurst- und Käseplatten

Frühstücksbüfett

Warenanforderung

Milch und Milchprodukte

Getreide

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und
Ausgabe der benötigten Zutaten

Brot

Schimmelpilze

10.5.2 Arbeiten im Service

Aufgussgetränke

Eindecken und Dekorieren von Tischen im Frühstücksservice

Ausgewählte Marketingelemente

Süßungsmittel

Herstellung von heißen Getränken

Bewirtungsvertrag

Serviceablauf beim Frühstücksbüfett

Zechprellerei

Materialkostenberechnung für verschiedene Frühstücksorten

Angebotskarten für das Frühstück

Berufsschule

Fachklassen Fachkraft im Gastgewerbe
 Hotelfachmann/Hotelfachfrau
 Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
 Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie
 Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

FACHTHEORIE

Fachprofil: Im Unterricht in Fachtheorie sollen die Schüler und Schülerinnen warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Dabei sollen in allen Lerngebieten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie Elemente der Fachsprache berücksichtigt werden.
 Zum besseren Verständnis des ernährungsphysiologischen Werts der Lebensmittel werden einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts in dieses Fach einbezogen.
 Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Fachkompetenz, damit die Schüler und Schülerinnen mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können. Der Fachtheorieunterricht hat die Aufgabe, berufliche Anforderungen und ihre Bedeutung für die praktische Ausbildung transparent zu machen.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	22 Std.
	10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35 Std.
	10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	35 Std.
	10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	35 Std.
	10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten,	

zubereiten und gastgerecht präsentieren

35 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

10.1 Grundlagen für das Arbeiten
in der Küche, im Service und
im Magazin

22 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über die Inhaltsstoffe der Lebensmittel und erkennen zunehmend ihre Bedeutung für eine gesunde Ernährung.

Vorkommen und grundlegende Bedeutung von

- Kohlenhydraten
- Eiweißstoffen
- Fetten
- Mineralstoffen
- Vitaminen
- Wasser

Die warenkundliche Vertiefung erfolgt in den nachfolgenden Lernfeldern und Jahrgangsstufen.
Übersicht erstellen

Nährstoffbedarf für den Erwachsenen

Nährwerttabellen lesen und anwenden
Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vorstellen

Energiebedarf

- in verschiedenen Altersstufen
- bei verschiedenen körperlichen Tätigkeiten

	Allgemeine Ernährungsgrundsätze	Ausgewählte Kostpläne bzw. Menüs bewerten Plakate gestalten
	Ernährungsempfehlungen bei <ul style="list-style-type: none"> – Vollwerternährung – energiereduzierter Mischkost – Diabetes mellitus 	
10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35 Std.
10.2.1	Arbeiten in der Küche und im Magazin	
	Die Schüler und Schülerinnen lernen im Hinblick auf die Herstellung von Gemüsegerichten den Wert von Gemüse kennen und üben den Umgang mit Nährwerttabellen. Sie sollen die wichtigsten Gemüse, Pilze und Kräuter unterscheiden. Zum Thema Gemüsegerichte sollen sie ein Beratungsgespräch führen.	Ernährungsphysiologischer Wert von Gemüse und Pilzen: <ul style="list-style-type: none"> – verwertbare und unverwertbare Kohlenhydrate – Verdaulichkeit – Vitamine und Mineralstoffe – lebensmitteleigene Giftstoffe – umweltbedingte Schadstoffe
	Vergleich vegetarischer Kostformen	Nährwerttabellen einsetzen
	Einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts	Dreisatzrechnungen und Kopfrechnen üben
	Einkauf von Gemüse und Pilzen:	Mit Warenproben, Dias oder Plakaten veranschaulichen

- Arten und Einteilung
- Bezeichnungen in Englisch und Französisch
- Güteklassen

Die Warenkontrolle erfolgt in der Praktischen Fachkunde.

- Saisonzeiten
- Verwendungsmöglichkeiten

Die Verwendung von Gemüse der jeweiligen Saison herausstellen
Nährwert und Verdaulichkeit in Abhängigkeit von der Zubereitungsart vergleichen

Regeln für die Lagerung von Gemüse und Pilzen

Vitamin- und mineralstofferhaltende Maßnahmen bei der Vor- und Zubereitung von Gemüsen

- Würzende Zutaten
- Küchenkräuter
 - Gewürze

Verschiedene Produkte vorstellen und hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack unterscheiden

- Beratungsgespräch:
- Kommunikationsregeln
 - Verhaltensregeln

Rollenspiele durchführen und dabei die Rolle des Gastes und des Gastgebers reflektieren
Videoaufzeichnungen analysieren

10.2.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen für die Präsentation von Gemüsegerichten verschiedene Arten von Tischwäsche kennen. Sie erfassen, dass Texti-

- Material, Größe und Verwendung von
- Tischtuchunterlagen
 - Tisch- und Tafeltüchern
 - Deckservietten
 - Platzdeckchen

Normgrößen besprechen

Die Verwendung der jeweiligen Tischwäsche begründen

	<p>lien richtig gepflegt werden müssen, damit sie dem Betrieb in einwandfreiem Zustand zur Verfügung stehen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Mundservietten <p>Pflegeeigenschaften von Natur- und Chemiefasern</p> <p>Internationale Pflegekennzeichen</p> <p>Gütezeichen für</p> <ul style="list-style-type: none"> – Baumwolle – Reinleinen – Halbleinen 	<p>Vor- und Nachteile diskutieren</p>
10.3	<p>Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren</p>		<p>35 Std.</p>
10.3.1	<p>Arbeiten in der Küche und im Magazin</p> <p>Für die Zubereitung und Präsentation kleiner kalter Speisen lernen die Schüler und Schülerinnen Fleischwaren, Wurstwaren, die wichtigsten Käsesorten sowie ausgewählte Meeresfrüchte kennen. Sie sollen den ernährungsphysiologischen Wert von kalten Speisen kritisch be-</p>	<p>Fleischwaren und Wurstwaren:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einteilung – Nährstoffgehalt – ernährungsphysiologische Bewertung <p>– Lagerung</p> <p>– Verwendungsmöglichkeiten</p> <p>Botulinus-Bakterien:</p>	<p>Schaubilder einsetzen</p> <p>Übersichten zum Fettgehalt erstellen</p> <p>Auf versteckte Fette, Nitritpökelsalz, Phosphate und Benzpyren hinweisen</p> <p>Verschiedene Sorten hinsichtlich Aussehen, Geschmack und Zusammensetzung unterscheiden</p>

urteilen.

- Vorkommen
- Infektionsquellen
- Lebensbedingungen
- Anzeichen des Verderbs
- Krankheitssymptome
- Vermeidung einer Lebensmittelinfektion

Käse:

- Einteilung
- Herkunftsländer
- Nährstoffgehalt
- Vergleich: tatsächlicher Fettgehalt/Fett i. Tr.
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Wichtige in- und ausländische Käsesorten vorstellen und probieren
Käseregionen auf einer Landkarte aufzeigen

Weitere Milchprodukte werden in LZ 10.5.1 behandelt.

Biologische Wertigkeit von Eiweiß
Ergänzungswert der Eiweißstoffe

Den Ergänzungswert von Brot mit Käse oder Wurst aufzeigen

Krebstiere, Weichtiere, Kaviar:

- Nährstoffgehalt
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Produkte vorstellen und Geschmacksproben durchführen

Einfache Berechnungen des Nährstoff- und
Energiegehalts

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste bei der Auswahl alkoholfreier Getränke beraten.	<p>Kaufmotive als Grundlage der Gästeberatung</p> <p>Natürliches Mineralwasser, Heilwasser, Quellwasser, Tafelwasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wesentliche Unterschiede – Verwendungsmöglichkeiten – gesundheitliche Beurteilung des Natrium- und Nitratgehalts <p>Fruchtsäfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Limonaden und Brausen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wesentliche Unterschiede – ernährungsphysiologische Bewertung <p>Ziele des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes</p> <p>Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verkehrsbezeichnung – Zutatenliste – Mindesthaltbarkeitsdatum – Mengenangabe 	<p>Gästabefragungen durchführen</p> <p>Fragebögen auswerten und Ergebnisse diskutieren</p> <p>Mineral- und Tafelwasserverordnung einsetzen</p> <p>Verschiedene Wässer probieren</p> <p>Etiketten vergleichen und interpretieren</p> <p>Etiketten vergleichen und interpretieren</p> <p>Verschiedene Getränke probieren</p> <p>Auf den Schutz vor Täuschung hinweisen</p> <p>Vorgeschriebene Informationen auf der Verpackung suchen und vergleichen</p>
10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren		35 Std.
10.4.1 Arbeiten in der Küche und		

im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen den Wert von Sättigungsbeilagen kennen. Sie wählen diese zu einzelnen Gerichten aus und beraten Gäste bei der Wahl der Beilage. Kleine warme Speisen sollen sie hinsichtlich ihres Energiegehalts kritisch beurteilen.

Kartoffeln, Reis, Teigwaren:

- Arten
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Nährwerttabellen einsetzen

Bedeutung der Fette bei der Zubereitung warmer Speisen:

- wasserfreie/wasserhaltige Fette
- Rauchpunkt
- Fett als Geschmacksträger

Die Verwendung geeigneter Fette begründen und durch Versuche bestätigen

Test (Fritest) zur Überprüfung des Verderbenheitsgrads von Fetten durchführen

Einfache Berechnungen des Energiegehalts bei verschiedenen Zubereitungsarten von Kartoffeln

Den Energiegehalt z. B. von Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Pommes frites berechnen und vergleichend darstellen

Convenience-Produkte:

- Einteilung
- Vor- und Nachteile

Verarbeitungsstufen am Beispiel von Kartoffelprodukten erläutern

10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste bei der Auswahl alkoholischer Getränke beraten. Die Gefahren des Alkoholkonsums werden ihnen

Grundlegende Vorgänge bei der alkoholischen Gärung

Gärversuch ansetzen

Bier:

- Rohstoffe
- wichtige Biersorten

Auf das Reinheitsgebot hinweisen
Eine Brauerei besuchen

bewusst.		Bieretiketten fachlich beurteilen lassen
	– Lagerung	
	Deutsche Weine:	
	– bestimmte Anbaugebiete	Wandkarten einsetzen
	– bedeutende Rebsorten	
	– Weinarten	
	– Qualitätsstufen	Flaschen aus wichtigen Weingebieten vorzeigen
	– Angaben auf dem Weinetikett	
	Schaumweine	Spezifische Besonderheiten der Getränke hervorheben
	Weinhaltige und weinähnliche Getränke	
	Likörweine	
	Spirituosen:	
	– Destillationsvorgang	Eine Spirituosenkarte einsetzen
	– Einteilung nach Rohstoffen	
	– Alkoholgehalt	
	Gefahren des Alkoholmissbrauchs	
	Abgabe von Alkohol an Jugendliche	Auf das "Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit" hinweisen
10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vor- bereiten, zubereiten und	

gastgerecht präsentieren	35 Std.	
10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin		
Die Schüler und Schülerinnen lernen die Zusammensetzung eines Frühstücksbüfetts kennen sowie die einzelnen Produkte nach warenkundlichen, ernährungsphysiologischen und hygienischen Aspekten zu bewerten.	<p>Bedeutung des Frühstücks in der Ernährung</p> <p>Hühnerei:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nährstoffgehalt – ernährungsphysiologische Bewertung – Gewichts- und Güteklassen – Überprüfung des Frischegehalts – Lagerung – küchentechnische Bedeutung <p>Salmonellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vorkommen – Infektionsquellen – Lebensbedingungen – gefährdete Speisen – Vorsorgemaßnahmen – Anzeichen des Verderbs – Krankheitssymptome – Bundesseuchengesetz <p>Obst:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Arten und Einteilung – Bezeichnungen in Englisch und Französisch – Gelee, Konfitüre, Marmelade – Nährstoffgehalt 	<p>Verschiedene Frühstücksgewohnheiten diskutieren</p> <p>Methoden der Frischeprüfung vorführen</p> <p>Pressemeldungen zum Thema "Infektionen durch Salmonellen" auswerten, vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 3.1 und 3.2</p> <p>Vorschriften aus der Hühnereier-Verordnung besprechen, z. B. Rückstellproben, Aufbewahrungszeiten</p> <p>Exotische Früchte vorstellen und probieren</p>

- ernährungsphysiologische Bewertung
- Saisonzeiten
- Lagerung

Milch:

- Nährstoffgehalt und ernährungsphysiologische Bewertung verschiedener Milchsorten
- Lagerung

Die Etiketten verschiedener Milchpackungen vergleichen
Die Vor- und Nachteile verschiedener Milchsorten diskutieren

Milchprodukte:

- Marktangebot
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung

Käse, siehe LZ 10.3.1
Angaben auf Verpackungen kritisch bewerten

Getreide:

- Arten
- Aufbau und Nährstoffgehalt des Getreidekorns
- Bedeutung für die Ernährung
- Mühlenerzeugnisse
- Brotsorten, z. B.
 - . Weizenbrot
 - . Roggenbrot
 - . Mischbrot
 - . Spezialbrote
- Lagerung

Größe und Form der Körner mit Hilfe des Projektors vergleichen
Den Aufbau des Getreidekorns durch Modell oder Folie veranschaulichen

Getreide in verschiedenen Mahlstufen zeigen und den Nährstoffgehalt vergleichen

Schimmelpilze:

- Vorkommen

- Lebensbedingungen
- Vorsorgemaßnahmen

Auf Aflatoxine hinweisen

10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen alkoholfreie Aufgussgetränke, ihre physiologischen Wirkungen sowie verschiedene Süßungsmittel kennen. Im Frühstücksservice sollen sie Gäste bei der Auswahl des Heißgetränks beraten.

Kaffee, Tee, Kakao:

- Herkunft
- Handelssorten
- Lagerung
- wesentliche Inhaltsstoffe und ihre Wirkung auf den Organismus

Anbauländer auf der Landkarte zeigen
Angaben auf Packungen interpretieren

Die unterschiedliche Wirkung von Kaffee und Tee begründen

Süßungsmittel:

- Haushaltszucker
- Honig
- Zuckeraustauschstoffe
- Süßstoffe

Verschiedene Produkte hinsichtlich ernährungsphysiologischer Bedeutung und Süßkraft vergleichen
Angebotsformen unterscheiden, z. B. Kandiszucker, Würfelzucker

Die Arten von den Handelsnamen unterscheiden

Berufsschule

Fachklassen Fachkraft im Gastgewerbe
 Hotelfachmann/Hotelfachfrau
 Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
 Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie
 Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

PRAKTISCHE FACHKUNDE

Fachprofil: Den Schülern und Schülerinnen soll bewusst sein, dass sich der Gast qualitätvolle Mahlzeiten in einer gepflegten Atmosphäre wünscht, zusammen mit einem unaufdringlich professionellen Service.
 Sie sollen Speisen fachgerecht vor- und zubereiten und ebenso wie Getränke gastgerecht präsentieren können. Mit dem sachgerechten Einkauf und der Magazinverwaltung müssen sie vertraut sein. Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, sollen sie sich darin üben, einschlägige Arbeitspläne zu erstellen und Bedarfsermittlungen durchzuführen. Den Wert einer fairen und guten Teamarbeit können sie dabei schätzen lernen. Die Bedeutung von Hygiene, Umweltbewusstsein und Arbeitssicherheit muss ihnen einsichtig sein, entsprechendes Handeln sollte nach und nach zur selbstverständlichen Gewohnheit werden.
 Die Schüler und Schülerinnen sollen die Erfahrung machen, dass höfliches und zuvorkommendes Benehmen sowie ein dezent sicheres Auftreten, das sich auf Fachkompetenz, Selbstständigkeit, Gewissenhaftigkeit und Verantwortungsbewusstsein gründet, auch ihnen selbst Befriedigung verschaffen kann.
 Das sorgfältige Einstudieren der wichtigsten fremdsprachlichen Bezeichnungen für einfache Speisen und Getränke soll die Freude am eigenen Können erhöhen. Der Nutzen ihrer Kenntnisse in Datenverarbeitung wird ihnen beim zielgerechten Einsatz vor Ort erfahrbar.
 Aufgabe der Lehrer ist es, für realitätsgerechte Übungsmöglichkeiten zu sorgen.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	12 Std.
	10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.

10.3	Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	25 Std.
10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	26 Std.
10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	26 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und Magazin

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen lernen, sich am Arbeitsplatz gastorientiert, umsichtig und kollegial zu verhalten. Sie sollen die verschiedenen Materialien in Küche, Restaurant und Magazin fachgerecht und umweltbewusst einsetzen, reinigen und pflegen.

Einführung in die Praxisräume

Allgemeine Umgangsformen mit Gästen, Vorgesetzten und Kollegen

Anforderungen an die Arbeitskleidung

Hygienebereiche nach der Lebensmittelhygieneverordnung:

- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Produktionshygiene

Rollenspiele durchführen

Beispielhafte Situationen auf Videos analysieren

Schüler stellen sich in Arbeitskleidung vor und diskutieren die Zweckmäßigkeit.

Auszüge aus dem Bundesseuchengesetz und der Lebensmittelhygieneverordnung interpretieren

	<p>Vermeidung von Unfällen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Unfallquellen – Sicherheitsvorschriften und -zeichen 	Unfallgefahren anhand typischer Gefahrenquellen aufzeigen	
	<p>Maßnahmen zum Umweltschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einsparung von Energie und Wasser – fachgerechtes Entsorgen von Abfällen 	<p>Auf Wärmerückgewinnung hinweisen</p> <p>Restwärme ausnutzen</p> <p>Sinn und Zweck von Mülltrennung, Fettabscheidern und Stärkeabscheidern ansprechen</p>	
	<p>Reinigung und Pflege von</p> <ul style="list-style-type: none"> – Metallen – Glas – Porzellan 		
	<p>Reinigungsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> – richtige Anwendung und Dosierung – schädigende Wirkung auf Gesundheit und Umwelt 	<p>Auf alternative Reinigungsmittel hinweisen, wie z. B. Essig, Salz, Zitrone</p> <p>Den Wertverlust bei unsachgemäßer Reinigung hervorheben</p>	
10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.	
10.2.1	Arbeiten in der Küche und im Magazin		
	<p>Die Schüler und Schülerinnen lernen, Salate und einfache Gemüsegerichte herzustellen. Sie sollen die</p>	<p>Vor- und Zubereitung von Salaten aus rohen und gegarten Gemüsen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einfache Salate 	<p>Fachbücher einsetzen</p> <p>Rezepte sammeln</p> <p>Das Erstellen der Rezeptkartei erfolgt im Fach Betriebswirtschaft, LZ 10.3.1.</p>

Bedeutung von Dressings und Salatsaucen erfassen. Sie werden angeleitet, Garverfahren auf die zu verarbeitenden Gemüse abzustimmen.

– gemischte Salate

Schnittarten für Gemüse:

- Julienne
- Brunoise

Dressings und Salatsaucen

Unterschiedliche Anrichtemöglichkeiten

Vor- und Zubereitung von einzelnen Gemüsegerichten

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Salatbüfett mit verschiedenen Dressings und Garniturzutaten präsentieren

Unterschiedliche Garmethoden für verschiedene Gemüsezubereitungen auswählen
Fertige Salate und Gemüsegerichte hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

10.2.2 Arbeiten im Service

Für den fachgerechten Service von Salaten planen die Schüler und Schülerinnen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Res-

Fachgerechtes Auflegen und Abnehmen von

- Tischtuchunterlagen
- Tischtüchern
- Deckservietten

Das Auflegen von Tischtüchern mit und ohne Molton vergleichen
Hinweis auf die Lage der Brüche bei Tischtüchern
Deckservietten auch zu Dekorationszwecken einsetzen

	Einfache Serviettenformen	Praktische Übungen mit Besteckteilen und Gläsern durchführen
restaurant. Mit dem korrekten Umgang von Tischwäsche werden sie vertraut. Sie üben sich darin, Salate zu servieren.	Tragen von Serviertablets	Trage- und Arbeitshand erwähnen Praktische Übungen, z. B. – Unterteller mit Suppenteller# – Unterteller mit Cocktailglas
	Tragen von Tellern – im Obergriff – im Untergriff	Auf die richtige Körperhaltung achten Die in der Küche zubereiteten Salate servieren
	Einsetzen und Ausheben von Salattellern	
	Einschlägige Fachausdrücke	
10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren		25 Std.
10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin	Vor- und Zubereitung von – gemischten kalten Platten – belegten Broten und Sandwiches – Canapés – Käsegerichten – kalten Vorspeisen	Fachbücher einsetzen Rezepte sammeln Platten portionsweise anrichten Verschiedene Brotsorten und Beläge verwenden Z. B. "O'bazda", Frischkäse angemacht, Käsesalate Z. B. geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Gemüsecocktail, Krabbenscocktail, Schinkenröllchen, Roastbeefröllchen

		Fertige kalte Speisen verschiedener Schülergruppen hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen
	Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten	Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen
	Englische und französische Bezeichnungen	
	Küchentechnische Fachausdrücke	
10.3.2 Arbeiten im Service		
Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant. Sie üben das Eindecken von Grundgedecken und servieren fachgerecht einfache alkoholfreie Getränke sowie kleine kalte Speisen. Dabei sollen sie sich ihrer Rolle als Gastgeber bewusst werden.	Bestecke für kleine kalte Speisen: – Auswahlkriterien – Einsatzmöglichkeiten	Kleinen kalten Gerichten geeignete Besteckteile zuordnen Einfache Speisekarten einsetzen Besteckteile polieren
	Grundgedeck: – eindecken – einfache Dekorationsmöglichkeiten	Z. B. Vasen mit Trocken- oder Frischblumen, Bänder Keine Blumengestecke herstellen
	Verkaufsgespräch: – Beratung – Aufnehmen einer Gästebestellung	Einfache Getränke- und Speisekarten einsetzen Z. B. Mineralwasser, Limonaden, Saftschorle
	Getränkesservice: – fachgerechte Vorbereitung am Büfett – servieren von alkoholfreien Getränken und Mischgetränken in Gläsern	

- . Portionsflaschen
- . Karaffen

Service von kalten Speisen:

- fachgerechtes Servieren
- abservieren von Tellern auch mit Speiseresten

Die in der Küche zubereiteten kalten Gerichte servieren

Einschlägige Fachausdrücke

10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren

26 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, kleine warme Speisen herzustellen. Dabei sollen sie die Garverfahren gezielt anwenden und die Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Vor- und Zubereitung von warmen Tellergerichten:

- Nudelgerichte
- regionale Spezialitäten

Regenerieren von

- vorgefertigten Produkten
- Gerichten

Fachbücher einsetzen

Rezepte sammeln

Z. B. Spaghetti mit Tomatensauce, Lasagne, Käsespätzle, grüne Nudeln mit Käsesauce

Z. B. saure Zipfel, Flädlesuppe, Krautwickerl

Z. B. Rindsrouladen, Gulasch, Kartoffelknödel, Gnocchi, Gemüsekonserven, Gemüsereis

Fertige warme Speisen verschiedener Schülergruppen hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Ausgabe der benötigten Zutaten fen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant und führen diese fachgerecht durch. Sie sollen einfache alkoholische Getränke und kleine warme Speisen fachgerecht servieren.

Schankgefäße:

- Arten
- Auswahlkriterien
- Einsatzmöglichkeiten

Erweiterung des Grundgedecks zum einfachen Menügedeck (3 Gänge)

Ausschank von

- Flaschenbier
- offenen Weinen
- einfachen alkoholischen Mischgetränken:
 - . Radler
 - . Weinschorle (süß/sauer)

Verkaufsgespräch:

- Beratung
- Aufnehmen einer Gästebestellung

Fachgerechtes Servieren von

Die wichtigsten Schankgefäße vergleichen

Die Erweiterung des Themas erfolgt bei den gastgewerblichen Berufen in der Jgst. 11.
Zuordnungsübungen mit entsprechenden Flaschen durchführen

Menükarten einsetzen

Auch fremdsprachliche Karten verwenden

Den Ausschank mit Flaschen, Gläsern und Karaffen, die mit Wasser gefüllt sind, üben

Einfache Getränke- und Speisekarten einsetzen

Die Speisekarte soll sich auf das Angebot der Küche beziehen, vgl. LZ 10.4.1.

Bestellung von Speisen und Getränken mit entsprechendem Ein- oder Umdecken üben

- einfachen alkoholischen Getränken
- kleinen warmen Speisen

Die in der Küche zubereiteten warmen Gerichte servieren

Einschlägige Fachausdrücke

10.5 Frühstücksgерichte und Frühstücksgерträge vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

26 Std.

10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen sammeln Vorschläge für Frühstücksgерichte. Daraus stellen sie ein Frühstücksbüfett zusammen. Sie lernen, ausgewählte Gerichte zuzubereiten, anzurichten und als Büfett zu präsentieren. Die Arbeitsergebnisse sollen sie kritisch beurteilen.

- Vor- und Zubereitung von
- Eierspeisen mit ergänzenden Beilagen, z. B.
 - . gekochte Eier
 - . Spiegeleier mit Speck
 - . Rühreier mit Schnittlauch
 - Früchten, z. B.
 - . Fruchtekorb
 - . Fruchteteller
 - . Fruchtsalate
- Anrichten von
- Zerealien
 - Wurst- und Käseplatten
 - Brot und Gebäcksorten
 - Brotaufstrichen

Fachbücher einsetzen
Rezepte sammeln

Frische Eier und pasteurisiertes Vollei verwenden
Verschiedene Obstsorten wie z. B. Grapefruit, Melonen, Papayas, Ananas, Kiwi verarbeiten

Z. B. Porridge, Cornflakes, Müsli

Aufbau und Bewertung eines Frühstücksbüfetts

Fertig angerichtetes Büfett nach Anordnung, optischer Wirkung und Zweckmäßigkeit beurteilen

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Warenanforderungen erstellen
Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten zum Frühstücksservice und führen diese durch. Sie lernen, ein Frühstücksbüfett zu gestalten.

Eindecken und Dekorieren von Tischen im Frühstücksservice

Gedecke für kontinentales Frühstück, erweitertes Frühstück, Etagenfrühstück und Frühstücksbüfett vergleichen

Herstellung von heißen Getränken:

- Kaffee
- Tee
- Kakao

Regeln für die Zubereitung beachten, z. B. richtige Mengen, Brüh-temperatur
Auf das Vorwärmen von Geschirr hinweisen

Frühstücksbüfett:

- Aufbau
- Dekoration
- Betreuung

Die in der Küche zubereiteten Frühstücksgерichte verwenden

Serviceablauf beim Frühstücksbüfett

Einschlägige Fachausdrücke

Berufsschule

Fachklassen Fachkraft im Gastgewerbe
 Hotelfachmann/Hotelfachfrau
 Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
 Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie
 Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

BETRIEBSWIRTSCHAFT

Fachprofil: Im Fach Betriebswirtschaft setzen sich die Schüler und Schülerinnen aller Ausbildungsberufe im Gastgewerbe mit Grundlagen betriebswirtschaftlichen Handelns auseinander. Sie sollen erkennen, dass neben der Gastorientierung das Wirtschaftlichkeitsprinzip zu berücksichtigen ist. Sie gewinnen Einsicht, dass der Einkauf von Rohstoffen sowie der Verkauf von Speisen und Getränken rechtlichen Regelungen unterliegt und dabei ökonomische Gesichtspunkte einbezogen werden müssen. Kenntnisse über das Kaufvertragsrecht und die Abrechnungsmodalitäten geben den Schülern und Schülerinnen Sicherheit im Umgang mit Lieferanten und Gästen.
 Mengen- und Preisberechnungen stehen bei der Behandlung des ökonomischen Aspekts im Vordergrund. Durch Schätzen und Überschlagen soll das Rechenergebnis rasch erfasst und die Rechenfertigkeit verbessert werden. Der Einsatz der Datenverarbeitung unterstützt die Intention, die berufliche Wirklichkeit gastorientiert und ökonomisch zu gestalten.
 Durch verstärkte Partner-, Gruppen- und Teamarbeit sollen sich die Schüler und Schülerinnen auch im Unterricht des Fachs Betriebswirtschaft als Teil eines Teams verstehen und erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	22 Std.
	10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35 Std.
	10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	35 Std.

10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	35 Std.
10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin

22 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen sich als Teil eines betrieblichen Teams verstehen und erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Gelingen einer Aufgabe beitragen. Sie lernen Grundlagen des Schriftverkehrs und der Postbearbeitung kennen. Es soll ihnen bewusst werden, dass Datenverarbeitung und die Nutzung von Kommunikationsmedien wirtschaftliches Handeln unterstützt.

Ausbildungsberufe im Gastgewerbe

In Gruppenarbeit Materialien zur Präsentation des Ausbildungsberufs erstellen

Abteilungen gastgewerblicher Betriebe

Übersichten vorstellen

Teamarbeit im Gastgewerbe

Vorteile dieser Arbeitsorganisation herausstellen

Gastorientierung als oberstes Prinzip:

- Bedürfnisse des Gastes
- Leistungen eines gastgewerblichen Betriebs

Rollenspiele durchführen und Fallbeispiele diskutieren

Wirtschaftlichkeitsprinzip

Fallbeispiele diskutieren

	Schriftverkehr und Postbearbeitung: – Normierungen – Richtlinien für das Abfassen von Geschäftsbriefen – Registrierung und Ablage von Schriftstücken	Praktische Übungen durchführen
	Handhabung von Hard- und Software Datenschutz	Praktische Arbeiten am Computer, z. B. – Flyer erstellen – Rezepte eingeben
	Einsatzmöglichkeiten der Datenverarbeitung in Küche, Service und Magazin	
	Aktuelle Kommunikationsmedien	Praktische Übungen und Rollenspiele durchführen
10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35 Std.
10.2.1	Arbeiten in der Küche und im Magazin	
	Beim Einkauf von Gemüse erfassen die Schüler und Schülerinnen die Grundzüge des Vertragsrechts am Beispiel des Kaufvertrags. Sie lernen, die Materialkosten für Salate und	Grundlagen des Vertragsrechts: – Rechtsgeschäfte – Rechtsfähigkeit – Geschäftsfähigkeit – natürliche Personen – juristische Personen
		Das Thema "Kaufvertrag" wird im LZ 10.4.1 erweitert.

einfache Gemüsegerichte zu berechnen und beziehen dabei Gewichtsänderungen mit ein.

- Willenserklärung
- Vertragsfreiheit
- nichtige Rechtsgeschäfte
- anfechtbare Rechtsgeschäfte

Zustandekommen und Erfüllung des Kaufvertrags:

- Angebot
- Annahme
- Verpflichtungsgeschäft
- Erfüllungsgeschäft

Fallbeispiele zum Gemüsekauf vorstellen und in Teamarbeit diskutieren

Mängelrüge

Vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 4.2

Mengen- und Preisberechnungen bei Gemüse:

- Putz- und Schälverluste
- Gewichtszunahme, z. B. bei getrockneten Hülsenfrüchten
- Einkauf nach brutto für netto (bfn)
- Materialkostenberechnungen

Gewichtsveränderungen durch Wiegen veranschaulichen
Prozentuale Veränderungen tabellarisch erfassen

Beispiele für Salate und Gemüsegerichte aus Speisekarten übernehmen
Materialkosten mit Inklusivpreisen vergleichen

10.2.2 Arbeiten im Service

Den Schülern und Schülerinnen soll die Bedeutung von Speisekarten für gastorientiertes Handeln bewusst werden. Sie lernen berufsbezogene Maße

Speisekarten:

- gesetzliche Bestimmungen
- Angebotskarten für Salate

Gebräuchliche Längen- und Flächenmaße im

Ergebnisse durch Nachmessen bestätigen

kennen und lösen rechnerisch fachbezogene Aufgaben. Zudem sollen sie die wichtigsten Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant vergleichen und in der Rechnungsabwicklung Sicherheit erwerben.	<p>Restaurant:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Standardmaße für Tische – Anzahl der zu platzierenden Gäste – Flächenberechnungen bei Tischwäsche <p>Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bargeld – Scheck: <ul style="list-style-type: none"> . Barscheck . Reisescheck . Euroscheck – Kreditkarten 	Zahlungsarten hinsichtlich Sicherheit, Kosten und Betragsobergrenzen beurteilen
10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren		35 Std.
10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin	<p>Rezeptsammlungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rezeptbuch – Rezeptkarteien – Rezeptdateien für <ul style="list-style-type: none"> . Salate und Gemüsegerichte . kleine kalte Speisen 	Entwürfe erstellen und diskutieren
Die Schüler und Schülerinnen sollen Rezeptkarteien entwerfen und lernen, mit diesen zu arbeiten. Sie sollen in der Lage sein, Warenbestellungen aufzugeben und Lieferungen entgegenzunehmen.	Gebräuchliche Gewichtseinheiten beim Ein-	Auf Gebindegrößen und Mindestabnahmemengen hinweisen

kauf und in Rezepten

Vgl. LZ 10.5.1

Umrechnung von Rezeptmengen für kleine kalte Speisen:

- Vervielfachen
- Teilen

Organisation des Einkaufs:

- Bestellscheine ausfüllen und archivieren
- Bestellungen per Fax, Telefon und Computer
- Rechnungen überprüfen, mit Lieferscheinen vergleichen und ablegen

Telefonische Warenbestellung als Rollenspiel durchführen
Tonbandaufzeichnungen auswerten

10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen gesetzliche Bestimmungen für Getränkekarten, Schankgefäße und Schankanlagen kennen. Sie üben den rechnerischen Umgang mit Hohlmaßen und Schankverlusten.

Getränkekarten:

- Aufbau
- gesetzliche Bestimmungen

Angebotskarten für alkoholfreie Getränke und kleine kalte Speisen erstellen

Eichgesetz:

- allgemeine Eichpflicht
- Kennzeichnung von Schankgefäßen

Angabe von Ausschankmengen auf Getränkekarten überprüfen

Schankanlagen-Verordnung:

- Reinigung
- Betriebsbuch

Verschiedene Gläser und Flaschen vorstellen

Umrechnung von Hohlmaßen und Rauminhalten

Umrechnungen an Rezeptbeispielen aus Küche und Service üben

Berechnung von Schankverlusten

Schankverluste bei verschiedenen Ausschankarten vergleichen

10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren

35 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen Arten des Kaufvertrags kennen. Auf Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags sollen sie angemessen reagieren. Die Bedeutung ordnungsgemäßer Lagerhaltung wird ihnen zunehmend bewusst. Sie vergleichen rechnerisch die Kosten von frisch hergestellten und vorgefertigten kleinen warmen Speisen.

Arten des Kaufvertrags:

- Kauf auf, zur, nach Probe
- Fixkauf
- Kauf auf Abruf

Fallbeispiele vorstellen

Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags:

- mangelhafte Lieferung
- Lieferungsverzug
- Annahmeverzug
- Zahlungsverzug
- Verjährungsfristen
- Mahnverfahren

Rollenspiele durchführen

Organisation der Lagerhaltung:

- Wareneingangskontrolle
- Führen einer Lagerkartei
- Bestandsüberwachung und Verbrauchsfeststellung:

Die Vertiefung des Themas erfolgt in der Jgst. 11.

- . Inventur
- . Schwund

Lagerkennzahlen:

- Mindestbestand (eiserne Reserve)
- Meldebestand

Kostenvergleichsberechnungen:
Frischware / Convenience-Produkte

Z. B. Kartoffelpüree, Knödel, Spätzle

Ergänzung der Rezeptsammlung

Rezeptkarteien durch kleine warme Speisen erweitern

10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen ausgewählte gesetzliche Bestimmungen zum Ausschank von Getränken kennen. Sie sollen Angebotskarten und Gästerechnungen über kleine warme Speisen und alkoholische Getränke erstellen. Im Umgang mit fremden Währungen gewinnen sie zunehmend Sicherheit.

Ausschank von Getränken:

- Trinkzwangverbot
- Koppelungsverbot
- Alkohol an Jugendliche
- Alkohol an Betrunkene
- Abgabe von alkoholischen Getränken an Automaten

Gesetzestexte einsetzen

Ergänzungen der

- Speisekarte
- Getränkekarte

Angebotskarten mit kleinen warmen Speisen und alkoholischen Getränken erweitern

Gästerechnungen im Restaurant:

- Rechnungsbeträge
- Mehrwertsteuer
- Rückgabe von Wechselgeld

Auf saubere Rechnungsstellung achten
Rechnungsbeträge anhand des Verzehrs ermitteln
In Teamarbeit das Abrechnen üben

	Kurstabellen: – Devisen – Sorten – Ankauf – Verkauf	Aktuelle Kurstabellen lesen
	Währungsumrechnungen von – ausländischer in inländische Währung – inländischer in ausländische Währung	Rollenspiele (auch in verschiedenen Sprachen) durchführen
10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vor- bereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	35 Std.
10.5.1	Arbeiten in der Küche und im Magazin	
	Die Schüler und Schüle- rinnen lernen, Frü- hstücksgerichte mengen- mäßig zu planen und zu berechnen.	Ergänzung der Rezeptsammlung Umrechnung von Rezepten für Früh- stücksgerichte: – Vervielfachen – Teilen Mengenberechnungen bei der Vor- und Zube- reitung von Frühstücksgerichten: – Verlustberechnungen, z. B. bei Obst
		Rezeptkarteien durch Frühstücksgerichte, z. B. Eierspeisen, Quark- und Fruchtzubereitungen, erweitern Vgl. LZ 10.3.1 Vgl. LZ 10.2.1 Berechnungen vom Rohstoff zum Gericht und vom Gericht zum

- Gewichtszunahme, z. B. bei Getreide
- Einkauf nach brutto für netto, z. B. bei Obst

Rohstoff üben

- Warenanforderungen für
- kontinentales Frühstück
 - erweitertes Frühstück
 - Frühstücksbüfett

10.5.2 Arbeiten im Service

Bei der Planung des Frühstücks lernen die Schüler und Schülerinnen Instrumente des Marketing kennen. Mit dem Bewirtungsvertrag werden sie vertraut, bei Zechprellerei lernen sie angemessen zu reagieren. Sie wenden geeignete Rechenverfahren an, um die Materialkosten zu erfassen.

Ausgewählte Marketingelemente:

- Gästebefragung
- AIDA-Formel
- Werbemaßnahmen
- Beratung
- Auswertung

Die Marketingmaßnahmen am Beispiel des Frühstücks aufzeigen

Bewirtungsvertrag:

- Zustandekommen
- Erfüllung
- Störungen

Grundlagen des Kaufvertragsrechts anwenden, vgl. LZ 10.2.1 und 10.4.1

Fallbeispiele diskutieren

Zechprellerei:

- Tatbestandsmerkmale
- Maßnahmen

Materialkostenberechnung für verschiedene Frühstücksarten, z. B.

Vgl. LZ 10.2.1

- kontinentales Frühstück
- erweitertes Frühstück

Materialkosten mit Inklusivpreisen vergleichen

– Frühstücksbüfett

Angebotskarten für das Frühstück

In Teamarbeit Entwürfe erstellen und diskutieren, die besten Entwürfe prämiieren

Anlage

Die Mitglieder der Lehrplankommission waren:

Bonk, Andreas	Rothenburg ob der Tauber
Grundmann, Susanne	BHG München
Hiener, Genoveva	ISB München
Kraus, Eva	DGB München
Mayer, Fritz	BHG Passau
Metz, Reinhold	Bad Wörishofen
Rodrian, Andrea	Garmisch-Partenkirchen
Strömsdörfer, Harald	München

als Berater:

Dr. Nichterlein, Friedhard	ALP Dillingen
----------------------------	---------------