



**Umsetzungshilfe für die
Ausbildungsberufe
Fachkraft für Gastronomie,
Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie und
Fachmann/-frau für
Systemgastronomie**

Jahrgangsstufe 11

BERUFSSCHULE

ISB

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München



Staatsinstitut für Schulqualität
und Bildungsforschung München

**Umsetzungshilfe für die
Ausbildungsberufe
Fachkraft für Gastronomie,
Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie und
Fachmann/-frau für
Systemgastronomie**

Jahrgangsstufe 11

München, März 2025



Erarbeitet im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus

Leitung des Arbeitskreises:

Alfred Stark

Staatsinstitut für Schulqualität und
Bildungsforschung (ISB), München

Mitglieder des Arbeitskreises:

Erhard-Josef Hans

Städtische Berufsschule für das Hotel-,
Gaststätten- und Braugewerbe München

Renate Hauser

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Aschaffenburg

Marco Juran

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Rothenburg-Dinkelsbühl

Michael Koch-Elefant

Staatliches Berufliches Schulzentrum Kronach
Tourismusschule Franken

Ute Mangrich

Staatliche Berufsschule Mindelheim
Außenstelle Bad Wörishofen

BildnachweisTitelseite:

[iStockphoto.com/Liudmila Chernetska](https://www.istockphoto.com/Liudmila-Chernetska)

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Anschrift:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Abteilung Berufliche Schulen

Schellingstr. 155

80797 München

Tel.: 089 2170-2211

Fax: 089 2170-2215

Internet: www.isb.bayern.de

E-Mail: berufliche.schulen@isb.bayern.de

Layout/Satz:

PrePress-Salumae.com, Kaisheim

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	5
2	Leitgedanken	6
2.1	Neuerungen in den Lehrplanrichtlinien	6
2.2	Spiralcurricularer Ansatz	7
2.3	Neuerungen in der Prüfungsordnung	9
2.4	Berufliche Handlungskompetenz	13
2.5	Lesehinweise	16
2.6	Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen	17
2.7	Lernprozess als vollständige Handlung	18
2.8	Entwicklung einer Lernsituation	19
2.9	Dimensionen von Lernsituationen	21
2.10	Das Unterrichtsprinzip Berufssprache Deutsch in gastronomischen Ausbildungsberufen	22
3	Zum Umgang mit der Handreichung	24
4	Illustrierende Aufgaben	25
4.1	Restaurant und Service – Lernfeld 6	25
4.1.1	Curricularer Bezug	26
4.1.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	26
4.1.3	Hinweise zum Unterricht	27
4.1.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Frühlingserwachen 6.1	27
4.1.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien	28
4.2	Getränke und Service – Lernfeld 7	29
4.2.1	Curricularer Bezug	30
4.2.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	30
4.2.3	Hinweise zum Unterricht	31

4.2.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 7.1	31
4.2.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	32
4.3	Getränke und Service – Lernfeld 8	33
4.3.1	Curricularer Bezug.....	34
4.3.2	Kompetenzerwartungen – Phasen der vollständigen Handlung	34
4.3.3	Hinweise zum Unterricht.....	35
4.3.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Alkoholkonsum 8.1	35
4.3.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	36
4.4	Betriebsorganisation – Lernfeld 9.....	37
4.4.1	Curricularer Bezug.....	38
4.4.2	Kompetenzerwartungen – Phasen der vollständigen Handlung	38
4.4.3	Hinweise zum Unterricht.....	39
4.4.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 9.1	40
4.4.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 9.2	40
4.4.6	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 9.3	40
4.4.7	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	40
5	Vom Lernfeld zum Leistungsnachweis	42
6	Anhang/Quellen.....	43

1 Vorwort

Mit Beginn des Schuljahrs 2022/23 wurden die novellierten und neu strukturierten Lehrplanrichtlinien der Berufsausbildung für gastgewerbliche Berufe in Kraft gesetzt. Dabei wurden insgesamt sieben Berufe neu geordnet. Die Lehrplanrichtlinien stehen auf der Homepage des Staatsinstituts für Schulqualität und Bildungsforschung (www.isb.bayern.de) zur Einsicht und als Download zur Verfügung.

In den letzten Jahren sind die berufstypischen Arbeitsprozesse in gastronomischen Betrieben einem großen Wandel sowohl hinsichtlich der Ernährungsgewohnheiten als auch der Arbeitsprozesse unterworfen. Dies zeigt sich in den Metathemen Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Hygiene und Kommunikation. So ist eine stete Weiterentwicklung sowohl der fachlichen als auch der überfachlichen Kompetenzen unerlässlich.

Die vorliegende Umsetzungshilfe soll Lehrkräfte, die in diesem Ausbildungsberuf tätig sind, bei der Vermittlung von fachlichen Inhalten der lernfeldstrukturierten Lehrplanrichtlinie der Jahrgangsstufe 11 unterstützen und damit den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler fördern. Gezielte Hinweise zeigen Verknüpfungsmöglichkeiten zwischen Lernfeldern und Bündelungsfächern auf und ermöglichen eine schul- und lehrerspezifische Weiterentwicklung der schulinternen didaktischen Jahrespläne.

Aufgrund der o. g. Neuordnung der Lehrplanrichtlinie ist insbesondere die Weiterqualifizierung der Lehrkräfte von essenzieller Bedeutung. Die vorliegende Umsetzungshilfe, insbesondere die Lehrplananalysen und die Empfehlungen zu allen Fächern, sollen dabei helfen, diese Herausforderungen zu meistern.

Mein besonderer Dank gilt allen Lehrkräften des Arbeitskreises.

Dr. Alfons Frey

Direktor des ISB

2 Leitgedanken

2.1 Neuerungen in den Lehrplanrichtlinien

Der Aufbau der Lehrplanrichtlinien weg von einem fachsystematischen, hin zu einem lernfeldorientierten Ansatz erfordert einen veränderten Blick auf den Unterricht. Neben den didaktisch-methodischen Überlegungen ergibt sich aus dem Lernfeldansatz die Chance, Änderungen und Prozesse der betrieblichen Wirklichkeit noch stärker in das unterrichtliche Geschehen zu stellen.

Darüber hinaus integriert der nun vorliegende Lehrplan die Metathemen Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Hygiene und Kommunikation. Diese stellen immanente Bestandteile des Unterrichts und grundlegendes Unterrichtsprinzip dar.

Eine wesentliche Neuerung ist die gemeinsame Beschulung aller sieben neu geordneten Ausbildungsberufe im ersten Ausbildungsjahr. Das heißt, die Lernfelder 1 bis 5 werden im ersten Ausbildungsjahr berufsübergreifend mit den Berufen Koch und Köchin, Fachkraft Küche, Hotelfachmann und Hotelfachfrau und Kauffmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement beschult. Dies entspricht dem multiprofessionellen Arbeiten in einem Gastronomiebetrieb und fordert die abteilungsübergreifende Kommunikationskompetenz der Auszubildenden.

Diese Neuerung greift auch im zweiten Ausbildungsjahr. Hier werden die drei Berufe Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/-Frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Fachmann/-frau für Systemgastronomie gemeinsam beschult.

Die beiden nachfolgenden Tabellen zeigen in einem kurzen Überblick die Aufteilung der Lernfelder und Bündelungsfächer der Jahrgangsstufen 10 und 11.

Tabelle 1,2: Bündelungsfächer und Lernfelder, Jgst. 10 und 11

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 10	
Betriebsorganisation	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
Küche und Ernährung	
3	In der Küche arbeiten

Restaurant und Service	
4	Restaurant vorbereiten und pflegen
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 11	
Betriebsorganisation	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln
Restaurant und Service	
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
Getränke und Service	
7	Getränke anbieten und servieren
8	Am Getränkeausschank arbeiten

Diese Umsetzungshilfe erklärt den Aufbau und die Intension des Lehrplans und soll Ihnen aus schulorganisatorischer und didaktischer Sicht Konzepte bieten, die innovative Herangehensweisen für zeitgemäßes Unterrichten darstellen können.

2.2 Spiralcurricularer Ansatz

Die Bündelungsfächer mit ihren Lernfeldern verfolgen durch den spiralcurricularen Ansatz verschiedene Zielsetzungen. Diese beispielhaften Tabellen bieten einen Überblick, inwiefern Mindestinhalte zunehmend komplexer in den Jahrgangsstufen unterrichtet werden können.

Tabelle 1,4,5: Beispielhafter Überblick der Mindestinhalte aufbauend über die JgSt.

Handlungsfelder Fachkraft für Gastronomie	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	
Aufgaben in der Warenwirtschaft kennen lernen	Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	Lernfeld 8 Am Getränkeausschank arbeiten	

Aufgaben im Restaurant kennen lernen	Lernfeld 4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	Lernfeld 6 Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren Lernfeld 7 Getränke anbieten und servieren	
--------------------------------------	---	--	--

Handlungsfelder Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Die Rolle als Gastgeber/in kennen lernen und annehmen	Lernfeld 1 Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	Lernfeld 6 Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren Lernfeld 7 Getränke anbieten und servieren	Lernfeld 12 Veranstaltungen planen und durchführen
Arten der Getränke und deren Herstellung kennen lernen	Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	Lernfeld 7 Getränke anbieten und servieren Lernfeld 8 Am Getränkeausschank arbeiten	Lernfeld 10 An der Bar arbeiten

Handlungsfelder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Aufgaben in der Warenwirtschaft wahrnehmen	Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	Lernfeld 8 Am Getränkeausschank arbeiten	Lernfeld 10 Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen
Gästebedürfnisse, Gästegruppen und Gästebedarfe analysieren	Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	Lernfeld 6 Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	Lernfeld 12 Im Marketing arbeiten Lernfeld 14 Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern

2.3 Neuerungen in der Prüfungsordnung

Die Fachkräfte für Gastronomie haben eine Zwischenprüfung und eine Abschlussprüfung abzulegen.

Die Zwischenprüfung findet im dritten Ausbildungshalbjahr statt. Dabei ist zu beachten, dass die Lernfelder 1 bis 5 des Rahmenlehrplans für die Fachkraft für Gastronomie vor der Zwischenprüfung zu unterrichten sind. Am Ende desselben Ausbildungsjahres findet die Abschlussprüfung statt.

Die Inhalte, die Dauer sowie der Zeitpunkt der Prüfungen sind in den Prüfungsanforderungen der Ausbildungsordnung geregelt.

Einen Überblick über die Prüfungsstruktur bietet die folgende Abbildung:

Abbildung 1: Prüfungsbereiche und Gewichtung (Quelle: BIBB/Peter Minrath – IHK Karlsruhe)

Zwischenprüfung * (3. Ausbildungshalbjahr)	Wirtschaftsdienst	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	50 %
		Arbeitsaufgabe 60 Minuten	50 %
Abschlussprüfung (am Ende der Berufsausbildung)	Produktion und Service **	Arbeitsaufgabe inkl. Situativem Fachgespräch 90 Minuten	70 %
		Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %
	Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung **	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten	30 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	10 %

* Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.
 ** Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie wird berücksichtigt.

¹ BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Bonn 2022, S. 153.

Die Fachkraft für Gastronomie wird zweijährig entweder im Schwerpunkt Restaurant-service oder Systemgastronomie ausgebildet. Die betriebliche Ausbildung der Fachkraft ist in den ersten 20 Monaten gleich, erst in den letzten vier Monaten erfolgt die Schwerpunktsetzung.

Unabhängig vom Schwerpunkt können alle Fachkräfte für Gastronomie im Anschluss an die abgeschlossene Berufsausbildung noch das dritte Ausbildungsjahr zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie absolvieren.

Eine wesentliche Änderung in der Ausbildung der beiden dreijährigen Berufe ist die Änderung hin zur Gestreckten Abschlussprüfung. Bei dieser Prüfungsart (§ 44 BBiG) findet keine Zwischenprüfung statt, sondern eine Abschlussprüfung, die sich aus zwei bewerteten Teilen zusammensetzt. Teil 1 und 2 werden zeitlich voneinander getrennt geprüft. Beide Prüfungsteile fließen nach einem festgelegten Verhältnis in das Gesamtprüfungsergebnis ein.

Die Ausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie gliedert sich somit in zwei Ausbildungsphasen, jeweils vor und nach Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung (GAP 1).

Die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 6 des Rahmenlehrplans sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, Lernfeld 6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren zu Beginn der Jahrgangsstufe 11 zu unterrichten.

Dies sollten die Lehrkräfteteams bei der Erstellung der didaktischen Jahrespläne berücksichtigen.

Einen Überblick über die Prüfungsstruktur der Gestreckten Abschlussprüfung bietet die folgende Abbildung: (hier: Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie)

Abbildung 2: Übersicht über die Prüfungsstruktur von Teil 1 und 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ (Quelle: BIBB/Peter Minrath – IHK Karlsruhe)

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30%	25%
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70%	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20%
	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30%	35%
		Arbeitsaufgabe 240 Minuten	70%	
	Teamkommunikation und Gesprächsführung	Gesprächssimulation 20 Minuten + Vorbereitung		10%
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10%	
Zusatzqualifikation Bar und Wein (optional)		2 Arbeitsproben		60 Minuten
		Auftragsbezogenes Fachgespräch		

² BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Bonn 2022, S. 163.

Einen Überblick über die Prüfungsstruktur der Gestreckten Abschlussprüfung bietet die folgende Abbildung: (hier: Fachmann/-frau für Systemgastronomie)

Abbildung 3: Übersicht über die Prüfungsstruktur von Teil 1 und 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“ (Quelle: BIBB/Peter Minrath – IHK Karlsruhe)

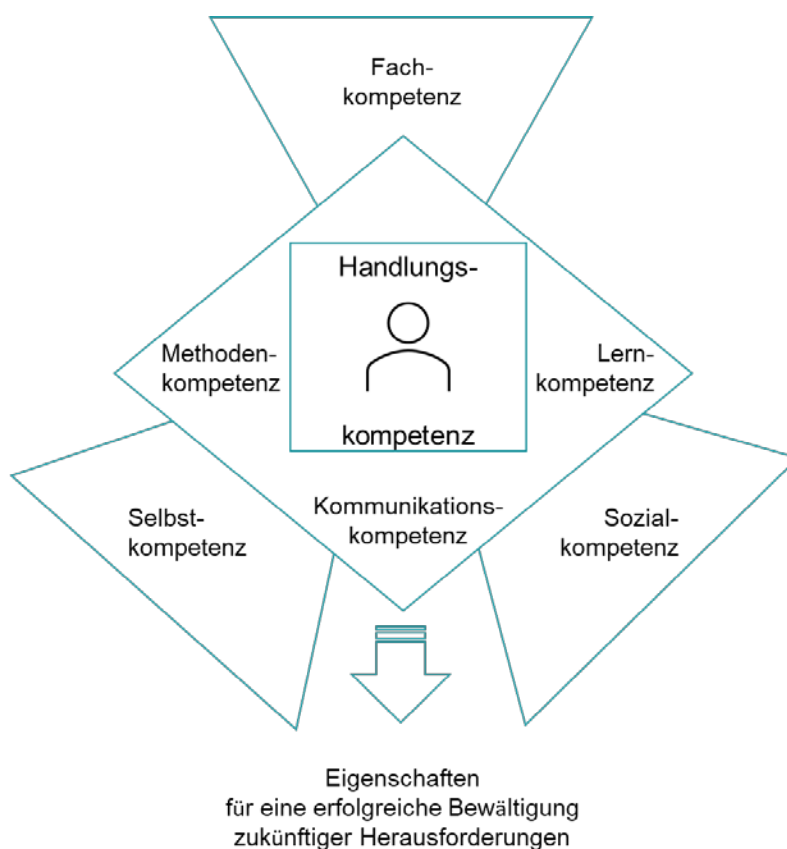
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 90 Minuten		20 %
	Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 120 Minuten		20 %
	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie	Arbeitsaufgabe inkl. Auftragsbezogenem Fachgespräch 90 Minuten		25 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten		10 %
Zusatzqualifikation Bar und Wein (optional)		2 Arbeitsproben		60 Minuten
		Auftragsbezogenes Fachgespräch		

³ BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Bonn 2022, S. 170.

2.4 Berufliche Handlungskompetenz

Im Zentrum der KMK-Rahmenlehrpläne steht die Fokussierung auf den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz und damit einhergehend die Realisierung von kompetenzorientiertem Unterricht. Dieser ist nach thematischen Einheiten, nach Lernfeldern strukturiert. Diese Lernfelder sind aus beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsfeldern abgeleitet und bilden eine umfassende berufliche Handlungskompetenz ab, indem bedeutende Kompetenzen beschrieben werden.

Abbildung 4: Kompetenzzusammenspiel zur Erreichung der Handlungskompetenz



Im Kontext eines kompetenzorientierten Unterrichts ist einerseits die bisherige Anforderung geblieben, dass die Schülerinnen und Schüler einschlägiges und aktuelles Fachwissen erwerben sollen, andererseits kommt die Notwendigkeit hinzu, den Wissenserwerb zudem auf die Entwicklung beruflicher Handlungsfähigkeiten auszurichten.

⁴ KMK: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Berlin 2011, S. 15 f.

Um den Kompetenzanspruch curricular zu verankern, wurden die Lernfeldlehrpläne implementiert. Ehemals sehr konkrete, kleinschrittige, weitgehend kognitive Lernziele der curricularen Lehrpläne wurden in sog. „Zielformulierungen“ umbenannt. Hier wird nicht das im Unterricht zu erwerbende Wissen beschrieben, sondern welche berufsbezogenen Handlungen im Lernprozess vollzogen werden sollen.

Die Umsetzung des lernfeldorientierten Lehrplans hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen verstanden, sich in privaten, gesellschaftlichen und beruflichen Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den drei Dimensionen Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie der integrierten Methodenkompetenz.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Fachkompetenz setzt ein solides Fachwissen voraus. Hinzu kommt die Fähigkeit zur Anwendung dieses Wissens.

Die Lernenden sollen sich zu individuellen Persönlichkeiten entwickeln, die Anforderungen in der Familie, im öffentlichen Leben sowie im Beruf durchdenken und beurteilen, ihre Begabungen entfalten und Lebenspläne fassen und fortentwickeln. Diese beschriebene Selbstkompetenz umfasst sowohl Eigenschaften wie Selbständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein als auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Die Sozialkompetenz stellt, neben der Fachkompetenz und der Selbstkompetenz, den dritten Kompetenzbereich dar. Die Schülerinnen und Schüler sollen soziale Beziehungen gestalten können, indem sie Zuwendungen und Spannungen erfassen, verstehen und sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinandersetzen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Integraler Bestandteil der drei genannten Kompetenzbereiche sind die Methodenkompetenz, die Lernkompetenz sowie die kommunikative Kompetenz. Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen zielgerichtet und planmäßig vorzugehen und dabei Lerntechniken anzuwenden und Lernstrategien zu entwickeln. Um kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten, müssen eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Kommunikationspartner wahrgenommen, verstanden und dargestellt werden.

Selbständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel muss Teil des didaktisch-methodischen Gesamtkonzeptes sein. In diesem Sinne sind Unterrichtsmethoden anzuwenden, mit denen

Handlungskompetenz unmittelbar gefördert wird. Eine Lernsituation ist als Planungshilfe zur Strukturierung des Lernfeldunterrichts anzusehen. Lernsituationen stellen keine Unterrichtsmethode dar, sondern sind methodisch auszugestalten.

2.5 Lesehinweise

Abbildung 5: Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe der Gastronomie vom 17.12.2021, S. 30

fortlaufende Nummer	Kernkompetenz der übergeordneten beruflichen Handlung ist niveauangemessen beschrieben	Angabe des Ausbildungsjahres; Zeitrichtwert
Lernfeld 1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1 Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.</p>		
<p>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.</p>		
<p>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 (Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung) sowie die beruflichen Herausforderungen (persönliche Gesundheit).</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (sozial, ökologisch, ökonomisch).</p>		
<p>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.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.</p>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren Kriterien geleitet von Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast ab.</p>		
<p><u>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz</u> sind berücksichtigt</p>		
<p>Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg</p>		

1. Satz enthält generalisierte Beschreibung der Kernkompetenz (siehe Bezeichnung des Lernfeldes) am Ende des Lernprozesses des Lernfeldes

verbindliche Mindestinhalte sind kursiv markiert

Komplexität und Wechselwirkungen von Handlungen sind berücksichtigt

offene Formulierungen ermöglichen den Einbezug organisatorischer und technologischer Veränderungen

Nachhaltigkeit in Lern- und Arbeitsprozessen ist berücksichtigt

Datenschutz und Datensicherheit sind berücksichtigt

offene Formulierungen ermöglichen unterschiedliche methodische Vorgehensweisen unter Berücksichtigung der Sachausstattung der Schulen

berufssprachliche Handlungssituationen berücksichtigen

Fremdsprache ist berücksichtigt

2.6 Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen

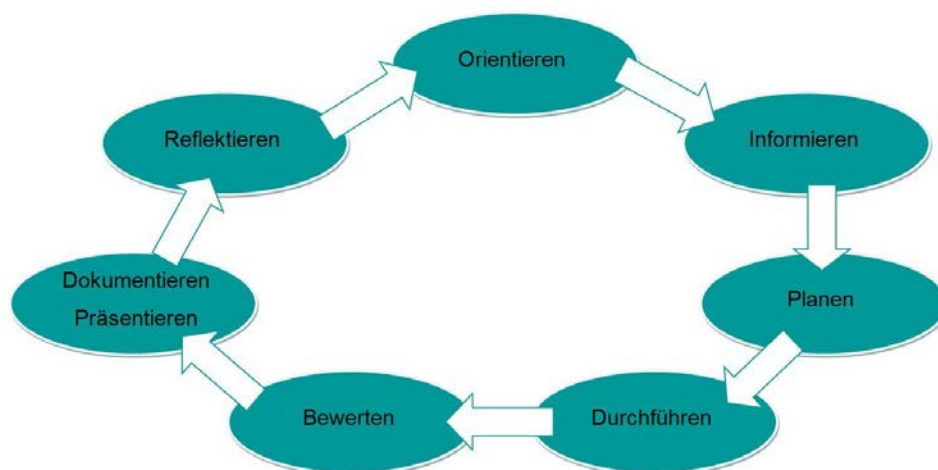
In den verschiedenen Lernfeldern werden Handlungskompetenzen beschrieben, die von den Auszubildenden am Ende des Lernprozesses erwartet werden.

Entsprechend dieser geforderten Kompetenzen werden durch das Lehrkräfteteam Lernsituationen entwickelt, die selbstreguliertes Lernen fördern. In ihrer Gesamtheit haben die Lernsituationen eines jeden Lernfeldes die Aufgabe, die beschriebenen Kompetenzen des Lernfeldes abzudecken. Im Rahmen der didaktischen Jahresplanung stimmen die Lehrkräfte die Lernfelder aufeinander ab. Durch die mit dem Lernfeldkonzept verbundene große pädagogische Freiheit können schulische und regionale Bedingungen leichter berücksichtigt werden. Im Rahmen der Schwerpunktsetzung besteht die Chance, dem jeweiligen Schulprofil Rechnung zu tragen.

2.7 Lernprozess als vollständige Handlung

Die Handlungsorientierung ist das didaktische Leitbild des Lernfeldkonzeptes. In Form von konkreten Handlungsaufträgen wird den Schülerinnen und Schülern eine Hilfestellung gegeben. Sie nehmen die Rolle der in einer beruflichen Aufgaben- oder Problemstellung handelnden Person ein und sind zur Lösung des Problems bzw. zur Erarbeitung eines Lösungsvorschlags aufgefordert. Die Schülerinnen und Schüler durchlaufen in ihrem selbstgesteuerten Lernprozess die in der folgenden Abbildung dargestellten gleichbedeutenden Phasen der vollständigen Handlung. Die Lernenden orientieren sich an der gegebenen Aufgaben- oder Problemstellung, beschaffen sich die notwendigen Informationen, planen die Handlungen und führen diese durch. Diese werden von ihnen überprüft und bei Bedarf korrigiert. Sie bewerten ihre Aufgaben- bzw. Problemlösung und reflektieren ihren Lern- und Bearbeitungsprozess.

Abbildung 6: Die vollständige Handlung



⁶ ISB: Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern. München 2009, S. 18

2.8 Entwicklung einer Lernsituation

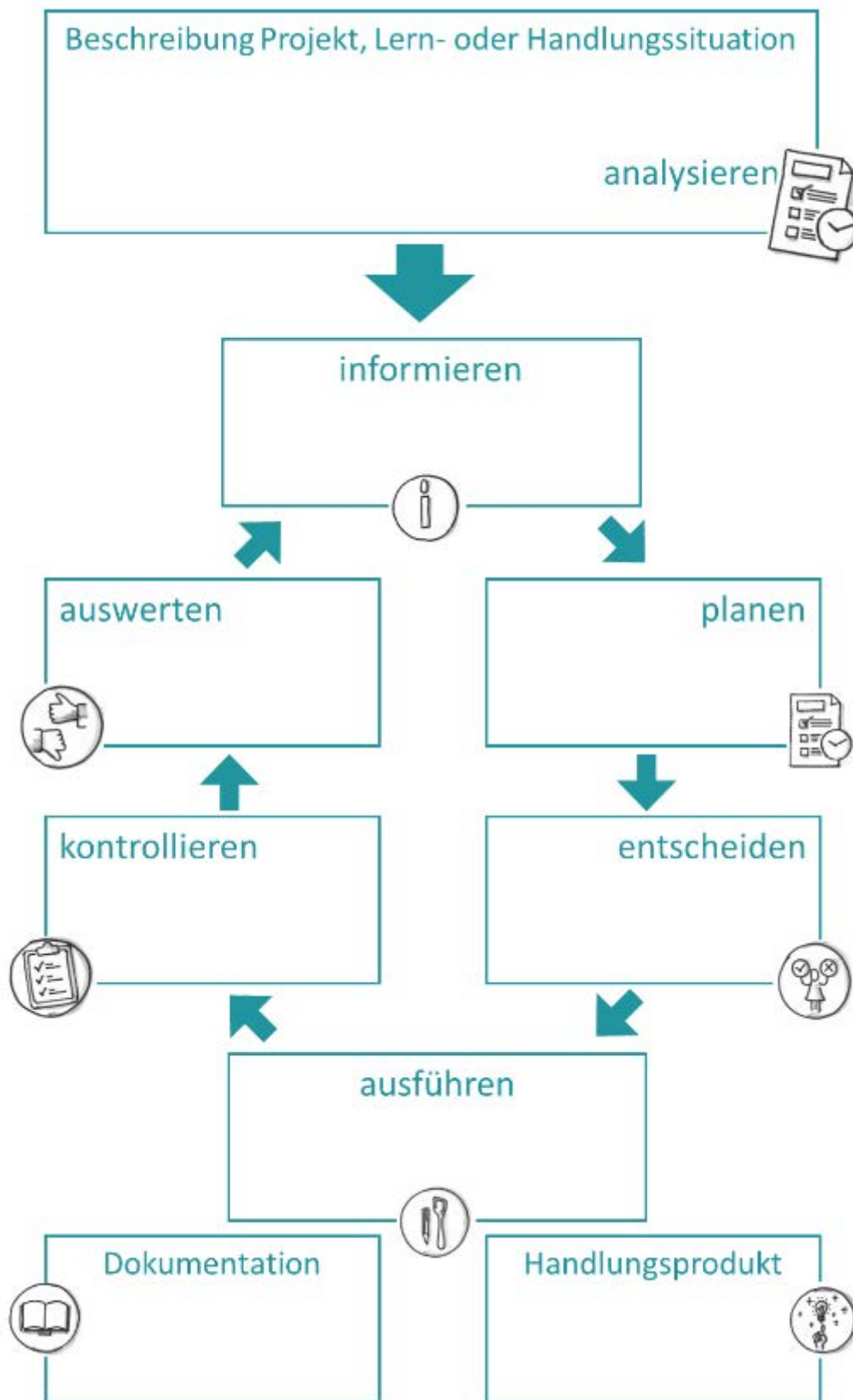
Bei der Entwicklung einer Lernsituation einigt sich das Lehrerteam zunächst darüber, welche Kompetenzen in einer Lernsituation besonders gefördert werden sollen. Danach werden die Inhalte abgestimmt, anhand derer diese Kompetenzen entwickelt werden können. Darüber hinaus sollte sich das Lehrerteam Gedanken machen, auf welche Weise in der Lernsituation soziale Lernprozesse gefördert werden können und welche Anknüpfungspunkte sich zur Förderung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz bieten.

Das Lehrerteam sollte nicht nur auf idealtypische Situationen, sondern auch auf „Schlüsselprobleme“ der Berufswirklichkeit eingehen, anhand derer sowohl allgemeine Zusammenhänge wie auch mögliche Konflikte oder Widersprüche erarbeitet und reflektiert werden können.

In der didaktischen Konzeption werden anschließend die in der beschriebenen Situation erforderlichen beruflichen Handlungsanforderungen in Handlungen der Schülerinnen und Schüler übersetzt. Ausgehend von der Lernsituation ist der Unterricht so zu planen, dass der Lernprozess eine vollständige Handlung darstellt und selbständiges und selbstreguliertes Lernen fördert. Es bietet sich an, geeignete berufliche Situationen als Rahmensituation fächerübergreifend zu verwenden. Auf der Basis dieser Rahmensituation können dann, dem jeweils gewünschten Fokus entsprechend, die verschiedenen Lernfelder, Bündelungsfächer und/oder Fächer miteinander verknüpft werden. Damit wird die berufliche Situation aus unterschiedlichen Blickrichtungen betrachtet. Ausgehend von einer möglichst authentischen beruflichen Lernsituation sollten die Handlungsaufträge so formuliert werden, dass sie die Schülerinnen und Schüler eindeutig zur Lösung der beschriebenen Aufgaben- oder Problemstellung auffordern und eindeutige Handlungsprodukte hervorbringen.


Im Sinne des selbstregulierten Lernens ist es sinnvoll, verschiedene Informationsquellen anzubieten. Aufgrund der gewonnenen Erkenntnisse planen die Schülerinnen und Schüler ihre Handlungen und führen diese selbständig durch, wobei die Lehrkraft beratend zur Verfügung steht. Anschließend reflektieren die Schülerinnen und Schüler ihre Arbeitsergebnisse.

Abbildung 7: Die vollständige Handlung mit Lernsituation und Handlungsprodukt



⁷ ISB: Abschlussbericht zum BLK-Modellversuch Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern der Berufsschule (segel-bs, Bayern), München 2008

Anhand folgender Checkliste können Anforderungen an Lernsituationen schnell überprüft werden:

	Gütekriterien	
1	Betriebliche Situation	
2	Echtes Problem – positiv formuliert	
3	Rollenzuweisung	
4	Exemplarisch	
5	Förderung möglichst vieler Kompetenzen	
6	Konkrete aktuelle und realistische Daten	
7	Aufforderung zur Erarbeitung eines Handlungsprodukts (ggf. Handlungsprodukt aus betrieblichen Prozessen)	
8	Prozessorientierung (vollständige Handlung)	

2.9 Dimensionen von Lernsituationen

Lernsituationen können unterschiedliche Abstraktionsgrade einnehmen. Somit dienen sie zum einen für einzelne Unterrichtsstunden oder Unterrichtssequenzen, zum anderen können sie auch im Lehrerteam schuljahresübergreifend (Didaktischer Jahresplan), oder sogar jahrgangsübergreifend eingesetzt werden (Spiralcurricularer Anspruch). Je komplexer eine Lernsituation ist, desto vernetzter kann diese am Schulstandort eingesetzt werden (d.h. Verknüpfung mit Deutsch, Politik und Gesellschaft, Ethik, Religion).

In der vorliegenden Umsetzungshilfe finden sich alle drei Abstraktionsgrade.

Jahrgangsübergreifende Lernsituation	Bündelungsfachübergreifende Lernsituation	Lernsituation für einzelne Unterrichtssequenzen
--------------------------------------	---	---

2.9.1 Das Unterrichtsprinzip Berufssprache Deutsch in gastronomischen Ausbildungsberufen

„Das Unterrichtsprinzip *Berufssprache Deutsch* besagt, dass die Schülerinnen und Schüler in der Entwicklung ihrer berufssprachlich-kommunikativen Kompetenzen zielorientiert im fachlichen sowie allgemeinbildenden Unterricht gefördert werden, damit die Integration in das Berufsleben erfolgreich gelingt.“ ([Lehrplan Deutsch für die Berufsschulen und Berufsfachschulen](#), S. 8)

Das Unterrichtsprinzip *Berufssprache Deutsch* gilt für alle Klassen an allen Berufsschulen und Berufsfachschulen:

- von der Berufsvorbereitung (inkl. Berufsintegration) mit dem Schwerpunkt Spracherwerb
- über die Fachklassen mit dem Fokus auf sprachsensiblen Fachunterricht
- bis zum erfolgreichen Berufsschul- bzw. Berufsfachschulabschluss.

Das sprachlich-kommunikative Ziel ist die souveräne mündliche und schriftliche Verwendung der Fachsprache des jeweiligen Ausbildungsberufs.

Aufgrund der sprachlich heterogenen Klassen in der gastronomischen Ausbildung wird auf die Informationen und die vielfältigen berufsbezogenen Unterrichtsmaterialien (z. B. Methodensammlungen) des [ISB-Fachportals *Berufssprache Deutsch*](#) verwiesen.



Abb.: © ISB: *Berufssprache Deutsch*

Eine wesentliche Grundlage des sprachsensiblen Fachunterrichts entsprechend des Unterrichtsprinzips *Berufssprache Deutsch* ist die sinnvolle Ergänzung der fachlichen Kompetenzerwartungen um sprachliche Lernhilfen (Scaffolds).

Auf diese Weise erwerben die Schülerinnen und Schüler sprachlich-kommunikative Kompetenzen passend zum jeweiligen Ausbildungsberuf und sprachliche Hürden werden mit Hilfe unterschiedlicher sprachsensibler Methoden minimiert.

Weitere Informationen, wie auch Unterstützungsangebote und regionale Ansprechpartner, sind in der [TaskCard *Sprachlich fit! Fachlich stark! Sprachsensibler \(Fach-\)Unterricht in gastronomischen Ausbildungsberufen*](#) zusammengefasst:

- Links und Tipps zu gastronomischen Ausbildungsberufen
- Tipps zur Arbeit mit den Diagnostikergebnissen
- Lernsituationen sprachsensibel gestalten
- Sprachsensiblen Fachunterricht umsetzen

- Sprachensible Methodensammlungen
- KI-System als Sprachsensibilitätsassistent
- Beispiele für sprachensible, berufsbezogene Lernszenarien
- Überblick der Unterstützungsangebote

Die Inhalte des Portals Berufssprache Deutsch wurden nicht von dieser Kommission erstellt.

3 Zum Umgang mit der Handreichung

In der vorliegenden Handreichung werden die Lernfelder der Lehrplanrichtlinien mit illustrierenden Aufgaben konkretisiert. Dabei werden nicht alle Lernfelder vollständig abgedeckt, es handelt sich hierbei um eine exemplarische Auswahl. Die Abfolge der Lernfelder gleicht der jeweiligen Lehrplanrichtlinie.

Die Schülerinnen und Schüler sollen durch berufliche Problemstellungen direkt angesprochen werden. In den Beispielen finden Sie einen situativen Einstieg (mit Handlungsauftrag). Dies kann als Grundlage für die weitere Unterrichtsplanung dienen. Damit sollen die Schülerinnen und Schüler zur Bewältigung der Aufgaben- bzw. Problemstellung angeleitet werden.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit haben die Autorinnen und Autoren dieser Umsetzungshilfe entschieden, in den nächsten Unterkapiteln nicht immer das vollständige illustrierende Beispiel darzustellen. Es werden lediglich Ziele, Inhalte und besondere Hinweise erläutert.

Die detailliert ausgearbeiteten illustrierenden Unterrichtsmaterialien werden zum Download auf der Homepage des ISB zur Verfügung gestellt. Diese können direkt zur Unterrichtsvorbereitung und -durchführung genutzt werden.

4 Illustrierende Aufgaben

4.1 Restaurant und Service – Lernfeld 6

Lernfeld	110 Std.
Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Gerichte, Menüs und Produkte anzubieten und zu servieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren betriebsspezifische Gästebedarfe. Sie erfassen die Vielfalt der Speisekomponenten, der Gerichte und der Produkte, die sie Gästen anbieten und empfehlen.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über verschiedene Rohstoffe (<i>Fleisch, Fisch, Milchprodukte und deren Ersatzprodukte sowie Obst, Hülsenfrüchte, Getreide</i>) und deren Inhaltsstoffe sowie die Zubereitung servierfähiger Speisen und Produkte. Sie vergleichen standardisierte und individuelle Arbeitsweisen. Sie erkundigen sich über Regeln für die Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (<i>3-Gang-Menü</i>). Sie ermitteln die für die angebotenen Gerichte und Menüs notwendigen Materialien zur Vorbereitung des Gastraumes und der Gasttische und informieren sich über rechtliche Vorschriften (<i>Preisangaben, Zusatzstoffe, Allergene</i>) zur Erstellung von Menü-, Speise- und Angebotskarten.	
Die Schülerinnen und Schüler planen gastorientierte Angebote sowie Serviceabläufe und stellen die für das Servieren notwendigen Materialien bereit. Bei der Planung berücksichtigen sie die innerbetrieblichen Standards und Möglichkeiten von Zusatzverkäufen sowie ökonomische und ökologische Gesichtspunkte.	
Die Schülerinnen und Schüler führen situations- und angebotsgerechte Vorbereitungsarbeiten durch und erstellen analoge und digitale Angebotskarten. Sie bieten in Verkaufsgesprächen Gerichte, Menüs und Produkte entsprechend der Gästewünsche an. Sie berücksichtigen dabei verschiedene Kostformen und Ernährungstrends sowie internationale Besonderheiten, Fremd- und Fachsprache, Regionalität, Nachhaltigkeit und betriebliche Standards sowie Qualitäts- und Gütesiegel. Sie informieren Gäste zu Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen. Sie servieren Gerichte, Menüs und Produkte. Sie gestalten den Service gastorientiert und nehmen Rückmeldungen entgegen.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihr Vorgehen auch mit Blick auf die Gästezufriedenheit und optimieren den Serviceablauf und das Auftreten gegenüber dem Gast.	

4.1.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Restaurant und Service
Lernfeld	6: Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 3, LF 5, LF 9
Zeitrahmen	12 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV-Raum bzw. Laptop/Tablet, Moderationskarten

4.1.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Vielfalt der Speisekomponenten, der Gerichte und der Produkte.	Rohstoffe Speisenangebote Gästebedarfe	2

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über Inhaltsstoffe, Regeln der Menüzusammenstellung sowie über rechtliche Vorschriften.	Ernährungsphysiologie Menüfolge Zusatzstoffe, Allergene Preisangabenverordnung	3

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen gastorientierte Angebote.	Speisenauswahl	2

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie erstellen analoge und digitale Angebotskarten.	Handlungsprodukt z.B. beschriftete Tafeln	2

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren unterschiedliche Vorgehensweisen und überdenken ihr eigenes fachliches Handeln.	Feedback	1

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie stellen ihre Ergebnisse vor.	Angebotskarten	2

4.1.3 Hinweise zum Unterricht

- Für die Erstellung der Angebotskarten die EDV nutzen
- Methodenwahl: Arbeitsteilige Gruppenarbeit zu Beginn
- Bei der Formulierung der Angebotskarten die Zusammenarbeit mit Deutsch und Englisch suchen
- Ein fächerübergreifender Leistungsnachweis ist hier gut zu realisieren.

4.1.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Frühlingserwachen 6.1

Für die kommende Saison soll in ihrem Betrieb eine neue Angebotskarte für die Aktion „Frühlingserwachen“ erstellt werden.

Die nachfolgende Situation stellt einen Teil des Unterrichts in diesem Lernfeld dar. Die Handlungssituation Aktion „Frühlingserwachen“ kann für weitere Unterrichtseinheiten in diesem Lernfeld verwendet werden.

Erarbeiten Sie für die Monate April und Mai eine saisonale und regionale Angebotskarte. Diese soll mindestens zwei kalte Vorspeisen, zwei Suppen, zwei vegane Hauptgerichte, zwei Fischgerichte, zwei Fleischgerichte und drei Desserts enthalten.

Beachten Sie die fachlichen und rechtlichen Grundlagen der Speisekartengestaltung und präsentieren Sie das Ergebnis ihren Vorgesetzten.

4.1.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

6.1:

Regeln der Speisekartenerstellung

Zusammenstellung von Gerichten

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung

Preisangabenverordnung

4.2 Getränke und Service – Lernfeld 7

Lernfeld

75 Std.

Getränke anbieten und servieren

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten anzubieten und zu servieren.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag im Restaurant und bei Veranstaltungen, Getränke anzubieten und zu servieren. Dazu erfassen sie das Angebot an Getränken und orientieren sich an den Gastbedürfnissen sowie -wünschen, berücksichtigen Trends sowie regionale Spezialitäten.

Die Schülerinnen und Schüler erkundigen sich über Regeln zur Auswahl passender Getränke. Sie **informieren** sich über die Arten der Getränke und deren Herstellung (*deutsche Biere, Weine aus Deutschland, Spanien, Italien, Schaumweine sowie alkoholfreie Alternativen, alkoholfreie und alkoholische Mischgetränke, alkoholhaltige Heißgetränke und zu verwendende Spirituosenarten*). Sie verschaffen sich einen Überblick über den Getränkeservice sowie verkaufsfördernde Maßnahmen und berücksichtigen innerbetriebliche Gegebenheiten und Standards. Sie erfassen rechtliche Grundlagen zu alkoholischen Getränken.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** ein Getränkeangebot unter Berücksichtigung von Gästebedürfnissen und Gästewünschen. Sie wählen geeignete Getränke aus.

Die Schülerinnen und Schüler **erstellen** ein Getränkeangebot analog und digital. Sie beraten Gäste bei der Getränkeauswahl auch in einer Fremdsprache und empfehlen und verkaufen aktiv nach betrieblichen Standards. Die Schülerinnen und Schüler führen den Getränkeservice durch und setzen betriebliche Marketingmaßnahmen um.

Die Schülerinnen und Schüler prüfen das Getränkeangebot unter Einbeziehung der Gästerückmeldungen. Sie **beurteilen** ihren Service und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.

4.2.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Getränke und Service
Lernfeld	7: Getränke anbieten und servieren
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 4, LF 5, LF 8, LF 12
Zeitrahmen	6 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Karteikarten

4.2.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erfassen Biere als hochwertigste regionale Spezialität.	Biergattungen Biersorten	1

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über deutsche Biere und deren Herstellung.	Grundzutaten alkoholische Gärung	2

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie erstellen geeignete Karteikarten mit den relevanten Informationen.	Herstellung deutsche Biere	2

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie stellen ihre Ergebnisse den Teams vor	Karteikarten	1

4.2.3 Hinweise zum Unterricht

- Umsetzung analog und digital möglich
- Je nach Klassenstärke kann in einzelnen Teams gearbeitet werden
- Einsatz im EDV-Unterricht
- Die Karteikarten den Schülerinnen und Schülern als Lernoption anbieten
- Eine Musterkarteikarte vorstellen, z. B. im Rahmen der Differenzierung
- Einen Brauereibesuch organisieren

4.2.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 7.1

Die Handlungssituation „Bierwochen“ kann für weitere Unterrichtseinheiten in diesem Lernfeld verwendet werden.

Ihr Betrieb veranstaltet im Herbst die „Bierwochen“. Den Gästen sollen neben den üblichen Bieren „Helles“ und „Weizen“ noch weitere deutsche Bierspezialitäten ausgeschenkt werden.

Um die Gäste perfekt beraten zu können, bereiten Sie sich gemeinsam mit dem Serviceteam inhaltlich auf die Bierwochen vor.

Entwerfen Sie Karteikarten mit den wichtigsten Fakten. Die Karten informieren einprägsam über die Herstellung von Bier, die unterschiedlichen Biergattungen, Bierarten und Biersorten.

4.2.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

7.1:

Arbeitsanweisung

Alkoholische Gärung

Info Biere

4.3 Getränke und Service – Lernfeld 8

Lernfeld	35 Std.
Am Getränkeausschank arbeiten	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, am Getränkeausschank zu arbeiten.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Arbeitsplatz Getränkeausschank sowie dessen Ausstattung und machen sich mit der Bedeutung des Getränkeausschanks im Serviceablauf vertraut.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Aufbau, Funktionsweise und Reinigung von Schankanlagen sowie weiteren Geräten zur Zubereitung von Getränken. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Getränkelagerung. Die Schülerinnen und Schüler sondieren rechtliche Vorschriften zum Getränkeausschank und betriebliche Standards.	
Die Schülerinnen und Schüler bereiten den Arbeitsplatz im Getränkeausschank auch unter Berücksichtigung der Serviertemperaturen und Hygienevorgaben vor .	
Die Schülerinnen und Schüler schenken nach Anforderung durch das Servicepersonal oder den Gast alkoholfreie Kaltgetränke und Bier aus (<i>Ausschankvolumen, Gläserformen</i>). Sie stellen Mischgetränke sowie alkoholhaltige Heißgetränke nach betrieblichen Vorgaben her. Sie führen Rezepturberechnungen durch und ermitteln Schankverluste. Sie erkennen selbst- und fremdgefährdenden Alkoholkonsum und handeln verantwortungsbewusst.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Arbeitsprozess, bewerten die Ergebnisse und leiten Maßnahmen zur Qualitätssicherung ab.	

4.3.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Getränke und Service
Lernfeld	8: Am Getränkeausschank arbeiten
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 1, LF 7, LF 10 (ReVa)
Zeitrahmen	4 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	WLAN für Handy oder EDV Raum, Gesetzestext, Taschenrechner

4.3.2 Kompetenzerwartungen – Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Arbeitsplatz Getränkeausschank und entwickeln ein Bewusstsein für den Umgang mit Alkohol.	Ausstattung	1

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über rechtliche Vorschriften am Arbeitsplatz Getränkeausschank und kennen die relevanten Inhalte des Jugendschutzgesetzes. Sie wissen über Alkoholmissbrauch und dessen Folgen Bescheid.	Gesetzestext Folgen von Alkoholmissbrauch (Arbeitsplatz, Gesundheit)	1

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie führen Berechnungen zum Alkoholkonsum (eigener und von anderen) durch.	Alkoholgehalt von Getränken	1

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren mit Hilfe von Selbsttests ihr Konsumverhalten.	Testauswertung	1

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

4.3.3 Hinweise zum Unterricht

- Verbindungen zum Fach Religion/Ethik bzw. Politik und Gesellschaft schaffen, um die Werteerziehung mit in den Unterricht zu bringen
- Die Schülerinnen und Schüler auf Beobachtungsbögen/Selbsttests aus dem Internet hinweisen, z. B. <https://www.kenn-dein-limit.de/>
- Die Rechenaufgabe sowohl digital als auch analog durchführen

4.3.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Alkoholkonsum 8.1

Zusammen mit weiteren Auszubildenden haben Sie vor über einem Jahr Ihre Ausbildung in einem gastronomischen Betrieb begonnen. Mit einigen der Auszubildenden sind Sie privat befreundet.

Bei einem befreundeten Azubi fällt Ihnen in letzter Zeit auf, dass er beim gemeinsamen Feiern bereits angetrunken erscheint und allgemein ziemlich viel trinkt.

Sie machen sich Sorgen und informieren sich genauer über Alkoholkonsum und seine Risiken.

Um ein produktives Gespräch mit Ihrem Freund führen zu können, nutzen Sie einen Beobachtungsbogen, der Ihnen als Hilfestellung für ein klärendes Gespräch dient.

4.3.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

8.1:

Jugendschutzgesetz

Jugendschutzgesetz – Lösungsvorschlag

Alkoholmissbrauch

Alkoholmissbrauch – Lösungsvorschlag

Alkoholtest Berechnung

Alkoholtest Berechnung – Lösungsvorschlag

4.4 Betriebsorganisation – Lernfeld 9

Lernfeld

40 Std.

Zahlungen mit dem Gast abwickeln

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Zahlungsvorgänge mit dem Gast abzuwickeln.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** den Auftrag, Zahlungen mit dem Gast abzuwickeln. Sie machen sich kundig über Zahlungsmöglichkeiten im Betrieb und die Betriebsart.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten der Abrechnung hinsichtlich verschiedener Bestellsysteme, Kassensysteme, Zahlungsformen und gastronomischer Angebotsformen sowie Betriebsarten. Sie **informieren** sich über rechtliche Grundlagen (*Bewertungsvertrag, Zechprellerei, Umsatzsteuer, Trinkgeld, Belege*) zur Zahlungsabwicklung mit dem Gast. Sie sondieren Möglichkeiten für den Umgang mit Reklamationen bei der Zahlungsabwicklung.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Rechnungserstellung entsprechend der Betriebsart. Sie entwickeln Konzepte für die Erhöhung der Gästezufriedenheit im Abrechnungsprozess und bei Reklamationen. Sie bereiten analoge und digitale Maßnahmen zur Gästebindung bei der Verabschiedung vor.

Die Schülerinnen und Schüler **führen** Abrechnungen situationsgerecht mit dem Gast **durch** und beachten dabei Angebote des Hauses. Sie berechnen Bruttopreise, Nettopreise, Preisnachlässe und weisen die Umsatzsteuer aus. Sie veranlassen die Bezahlung mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln und Zahlungsmöglichkeiten, dabei berücksichtigen sie Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln. Sie ermitteln den Kassenabschluss und gegebenenfalls Ursachen für Kassendifferenzen. Sie nehmen Reklamationen entgegen und reagieren angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler **bewerten** den Abrechnungsprozess in unterschiedlichen Betriebsarten unter ökonomischen Gesichtspunkten und prüfen Verbesserungsmöglichkeiten. Sie reflektieren und **optimieren** den Reklamationsablauf.

4.4.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Betriebsorganisation
Lernfeld	9: Zahlungen mit dem Gast abwickeln
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 5, LF 7, LF 12 (ReVa), LF 12 (Sys)
Zeitrahmen	2 / 10 / 2 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	WLAN für Handy oder EDV Raum, PC mit Excel,

4.4.2 Kompetenzerwartungen – Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Notwendigkeit der Vorbereitung hinsichtlich der Zahlungsabwicklung für die Pop-up-Location.	Bestell- und Kassensysteme	1

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über die verschiedenen Möglichkeiten der Abrechnung. Sie recherchieren zu Kassensystemen und Zahlungsformen.	Betriebsarten Bewertungsvertrag Zahlungsformen Kassensysteme	6

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen den Ablauf der Rechnungserstellung.	Rechnungen	1

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie erstellen Rechnungen analog und digital.	Rechnungen incl. Brutto- und Nettopreisen Rabatt und Skonto	3

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren den Ablauf des Bezahlprozesses.		1

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie nehmen Gästerückmeldungen entgegen und reagieren angemessen. Sie verfassen Rückmeldungen auf Online-Bewertungen und reflektieren den Umgang mit Social-Media-Kanälen im betrieblichen Umfeld.	Bewertungsportale	2

4.4.3 Hinweise zum Unterricht

- Internetrecherche zu den Kassensystemen, z. B. unter folgender Internetadresse: www.fuer-gruender.de, Stichwort „Kassensysteme für Gastronomen“
- Vorhandene digitale Systeme an den Schulen im Unterricht einsetzen
- Die Berechnungen der LS 2 können sowohl analog als auch digital durchgeführt werden.
- Einbindung der Fächer Deutsch und Englisch bei der Formulierung der Antworten für LS 3

4.4.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 9.1

Diese Handlungssituation findet sich bereits beim Unterricht in Lernfeld 7 und wird hier wieder übernommen.

Ihr Betrieb veranstaltet im Herbst die „Bierwochen“. Den Gästen sollen neben den üblichen Bieren „Helles“ und „Weizen“ noch weitere deutsche Bierspezialitäten ausgeschenkt werden.

Für die Aktion „Bierwochen“ wird vorübergehend eine Pop-up-Location eingerichtet. Dafür müssen die entsprechenden Vorbereitungen hinsichtlich Bestell- und Kassensystem getroffen werden.

4.4.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 9.2

Die Firma X-Stahlbau lädt ihre Mitarbeitenden anlässlich des 25. Firmenjubiläums zu den Bierwochen ein. Erläutern Sie dem Firmenchef, welche Zahlungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen.

Ihr Betrieb gewährt einen Rabatt von 5 %. Die Firma zahlt per Rechnung. Sie sind für die Rechnungserstellung zuständig.

4.4.6 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Bierwochen 9.3

Die Firma X-Stahlbau wurde von der Geschäftsleitung um ein Gästefeedback gebeten. Auffallend waren mehrere Posts auf Social-Media-Kanälen.

Die Geschäftsleitung bittet Sie, Vorschläge zu formulieren, um darauf angemessen und schriftlich zu reagieren.

4.4.7 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

9.1:

www.fuer-gruender.de, Stichwort „Kassensysteme für Gastronomen“

9.2:

Infoblatt Rechnungserstellung

Infoblatt Rechnungserstellung – Lösungsvorschlag

9.3:

Social-Media-Posts

5 Vom Lernfeld zum Leistungsnachweis

Bei der Erstellung von kompetenzorientierten Leistungsnachweisen gilt es, die Anforderungsbereiche I – III nach KMK Standards zu beachten. Die Einteilung erfolgt nach 3 Anwendungsbereichen.

Anforderungsbereich I: Reproduktion

Anforderungsbereich II: Organisation- Transfer

Anforderungsbereich III: Problemlösung und Urteilsfindung.

Die Anforderungsbereiche definieren zielgenaue Operatoren, welche die qualitative und quantitative Aufgabenbeantwortung beschreiben.

Anforderungsbereich I	Angeben, nennen, benennen, skizzieren, wiedergeben, zusammenfassen, notieren
	Berechnen, bestimmen, beschreiben, darstellen, erklären, ordnen, zuordnen, zeichnen
Anforderungsbereich II	Anwenden, auswerten, belegen, nachweisen, vergleichen
	Ableiten, analysieren, untersuchen, begründen, diskutieren, erörtern
Anforderungsbereich III	Begründen, zeigen, beurteilen, entscheiden, bewerten, entwerfen, entwickeln, Stellung nehmen

Nähere Erläuterungen zu kompetenzorientierten Leistungserhebungen können dem folgenden Link entnommen werden:

https://www.isb.bayern.de/fileadmin/user_upload/Grundsatzabteilung/Kompetenzorientierung/Leitfaden_kompetenzorientierte_leistungsaufgaben_2019.pdf

Wichtig ist außerdem, dass sich die Lehrkräfte der Bündelungsfächer bei der Menge der einzubringenden Leistungsnachweise absprechen. Ebenso gilt das für die Lehrkräfte der fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalte innerhalb eines Lernfeldes.

Beispielhafte Leistungsnachweise finden sich im Anhang an diese Umsetzungshilfe.

6 Anhang/Quellen

Alle nicht anders gekennzeichneten Texte wurden von dem Arbeitskreis „Umsetzungshilfe für Lehrkräfte im Ausbildungsberuf Fachkraft Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachmann/-frau für Systemgastronomie“ am Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) erstellt.

Alle Rechte für Bilder und Texte liegen beim ISB, München 2023.

Die genannten Marken-, Firmen- oder Produktnamen dienen der Umsetzung der Lernsituationen. Sie wurden exemplarisch und ohne Priorisierung gewählt und können jederzeit durch ähnliche Marken, Firmen oder Produkte ersetzt werden.

Das Titelbild wurde von istockphoto erworben. Sonstige Bilder in den Materialien sind lizenzfrei.

Abbildung auf der Titelseite: © istockphoto.com

Vertiefende Literatur:

- BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Bonn 2022
- KMK: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Berlin 2011
- Meyer, Hilbert: Unterrichtsmethoden, Theorieband. Cornelsen Verlag, Berlin, 13. Auflage, 2009
- ISB: Überfachliche Kompetenzen einschätzen und entwickeln – unterstützt durch Kompetenzraster, München 2016
- ISB: Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern. München 2009
- ISB: Abschlussbericht zum BLK-Modellversuch Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern der Berufsschule (segel-bs, Bayern), München 2008

Weiterführende Links:

https://www.isb.bayern.de/fileadmin/user_upload/Grundsatzabteilung/Kompetenzorientierung/Leitfaden_kompetenzorientierte_leistungsaufgaben_2019.pdf

<https://www.fuer-gruender.de/>

<https://www.kenn-dein-limit.de/>

<https://www.berufssprache-deutsch.bayern.de/>

<https://www.berufssprache-deutsch.bayern.de/klassen-zur-berufsausbildung/gastgewerbe>