



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

Jahrgangsstufe 12

BERUFSSCHULE

ISB

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München



Staatsinstitut für Schulqualität
und Bildungsforschung München

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

Jahrgangsstufe 12

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/posonsky](https://www.istockphoto.com/posonsky)

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	8
2.3	Schwerpunktsetzung in der Jahrgangsstufe 12.....	10
2.4	Neuerungen in der Prüfungsordnung	12
2.5	Berufliche Handlungskompetenz.....	16
2.6	Lesehinweise.....	19
2.7	Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen.....	20
2.8	Lernprozess als vollständige Handlung.....	21
2.9	Entwicklung einer Lernsituation.....	22
2.10	Dimensionen von Lernsituationen	24
2.11	Das Unterrichtsprinzip <i>Berufssprache Deutsch</i> in gastronomischen Ausbildungsberufen.....	25
3	Zum Umgang mit der Handreichung	27
4	Illustrierende Aufgaben	28
4.1	Veranstaltungsmanagement – Lernfeld 13 (Fachmann/-frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie).....	28
4.1.1	Curricularer Bezug.....	29
4.1.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	29
4.1.3	Hinweise zum Unterricht.....	30
4.1.4	Situativer Einstieg – Hochzeitsfeier 13.1	31
4.1.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	31
4.2	Betriebsorganisation – Lernfeld 10 (Fachmann/-frau für Systemgastronomie).....	33
4.2.1	Curricularer Bezug.....	34
4.2.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	34

4.2.3	Hinweise zum Unterricht.....	35
4.2.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Lieferantenauswahl 10.1	36
4.2.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Angebotsvergleich 10.2.....	36
4.2.6	Situativer Einstieg – Störungen im Bestell- und Lieferprozess 10.3	37
4.2.7	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	37
4.3	Systemmanagement – Lernfeld 12 (Fachmann/-frau für Systemgastronomie)	38
4.3.1	Curricularer Bezug.....	39
4.3.2	Kompetenzerwartungen – Phasen der vollständigen Handlung	39
4.3.3	Hinweise zum Unterricht.....	41
4.3.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Marketingaktivität 12.1	41
4.3.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	41
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 12 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 vier nachfolgenden Tabellen zeigen in einem kurzen Überblick die Aufteilung der Lernfelder und Bündelungsfächer der Jahrgangsstufen 10, 11 und 12.

Tabelle 1,2,3,4: Bündelungsfächer und Lernfelder, Jgst. 10, 11 und 12

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

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 12 (Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie)	
Restaurant und Service	
11	Gäste am Tisch betreuen
Getränke und Service	
10	An der Bar arbeiten
Veranstaltungsmanagement	
12	Veranstaltungen planen und durchführen
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 12 (Fachmann/-frau für Systemgastronomie)	
Betriebsorganisation	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern
Systemmanagement	
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen
12	Im Marketing arbeiten
Personalmanagement	
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen

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 5,6,7: 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 6 Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	

	Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	Lernfeld 7 Getränke anbieten und servieren	
--	--	--	--

Handlungsfelder Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungs- gastronomie	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 Schwerpunktsetzung in der Jahrgangsstufe 12

Neben den im Vorwort genannten Gründen für die Neuordnung der Berufe im Gastgewerbe steht ein weiteres wichtiges Thema vor allem in der Jahrgangsstufe 12 im Fokus: Die frühe Übernahme von Aufgaben der Anleitung und Führung von Mitarbeitenden. Auf die Vermittlung entsprechender Kompetenzen ist hier besondere Aufmerksamkeit zu legen.

Beispielhaft soll dies an den **farbig markierten Formulierungen** im Lernfeld 13 „Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen“ (Bündelungsfach Veranstaltungsmanagement) gezeigt werden.

Dies ist gerade bei einer heterogenen Schülerschaft eine besondere Herausforderung und bedarf guter Planung hinsichtlich innerer Differenzierung.

Lernfeld	35 Std.
Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Personaleinsatz zu planen und Personalverantwortung bei einer Veranstaltung zu übernehmen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Personalbedarf für Veranstaltungen. Sie erfassen erforderliche Qualifikationen und Kompetenzen der einzusetzenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und die Zusammenstellung des Serviceteams.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Struktur der Servicebrigade und deren Einsatzbereiche. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Instrumente der Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung arbeitsrechtlicher Regelungen und Personalführung.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Arbeitsabläufe und Personaleinsatz (<i>internes, externes Personal</i>) entsprechend der Kompetenzen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und der betrieblichen Gegebenheiten.	
Die Schülerinnen und Schüler erstellen Dienst- und Arbeitsablaufpläne unter Berücksichtigung der Servicesysteme für Veranstaltungen. Sie führen Service- und Menübesprechungen durch und übertragen Aufgaben auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unterweisen diese. Sie leiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln an und sensibilisieren sie für nachhaltiges Handeln. Sie koordinieren die Arbeitsprozesse im Team, dabei wenden sie Regeln wertschätzender Kommunikation an und motivieren das Team. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Im Rahmen der Personalverantwortung führen sie regelmäßige Mitarbeitergespräche.	

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr eigenes Handeln in Bezug auf den Personaleinsatz bei einer Veranstaltung und leiten Verbesserungsmöglichkeiten und Maßnahmen zur Mitarbeiterentwicklung ab. Sie erkennen Bedarfe an Schulungen und Belehrungen und leiten Maßnahmen ein.

2.4 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 %
<p>* Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein. ** Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie wird berücksichtigt.</p>			

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)

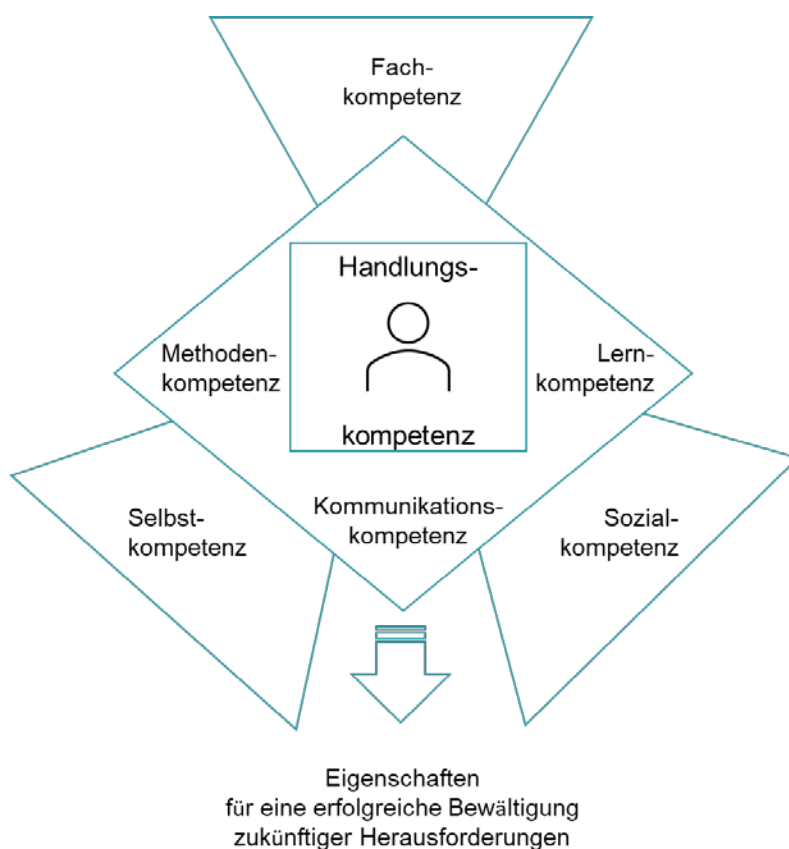
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 (4. Ausbildungshalbjahr)	Produktion und Service	Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben 60 Minuten	30 %	25 %
		Arbeitsaufgabe 90 Minuten	70 %	
Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 (am Ende der Berufsausbildung)	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung	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.

2.5 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.

2.6 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>		
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		
<i>Fach-, Selbst-, Sozialkompetenz; Methoden-, Lern- und kommunikative Kompetenz sind berücksichtigt</i>		Gesamtext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg

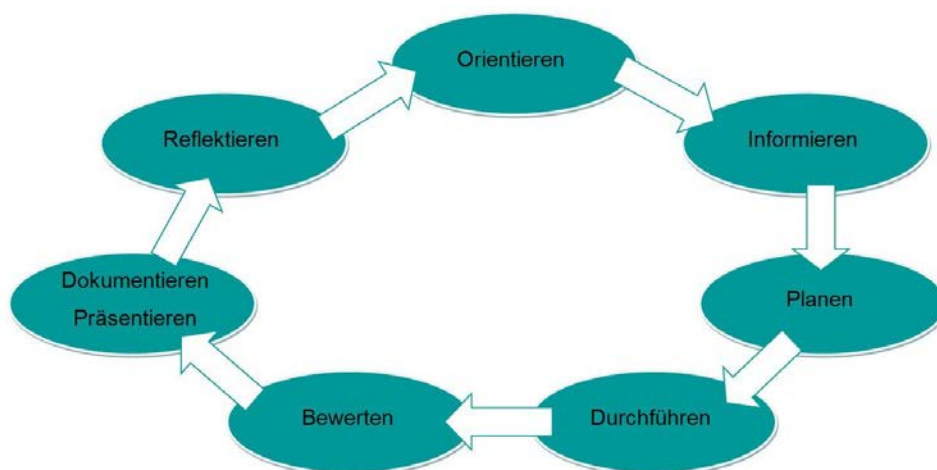
2.7 Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen

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.

2.8 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

2.9 Entwicklung einer Lernsituation

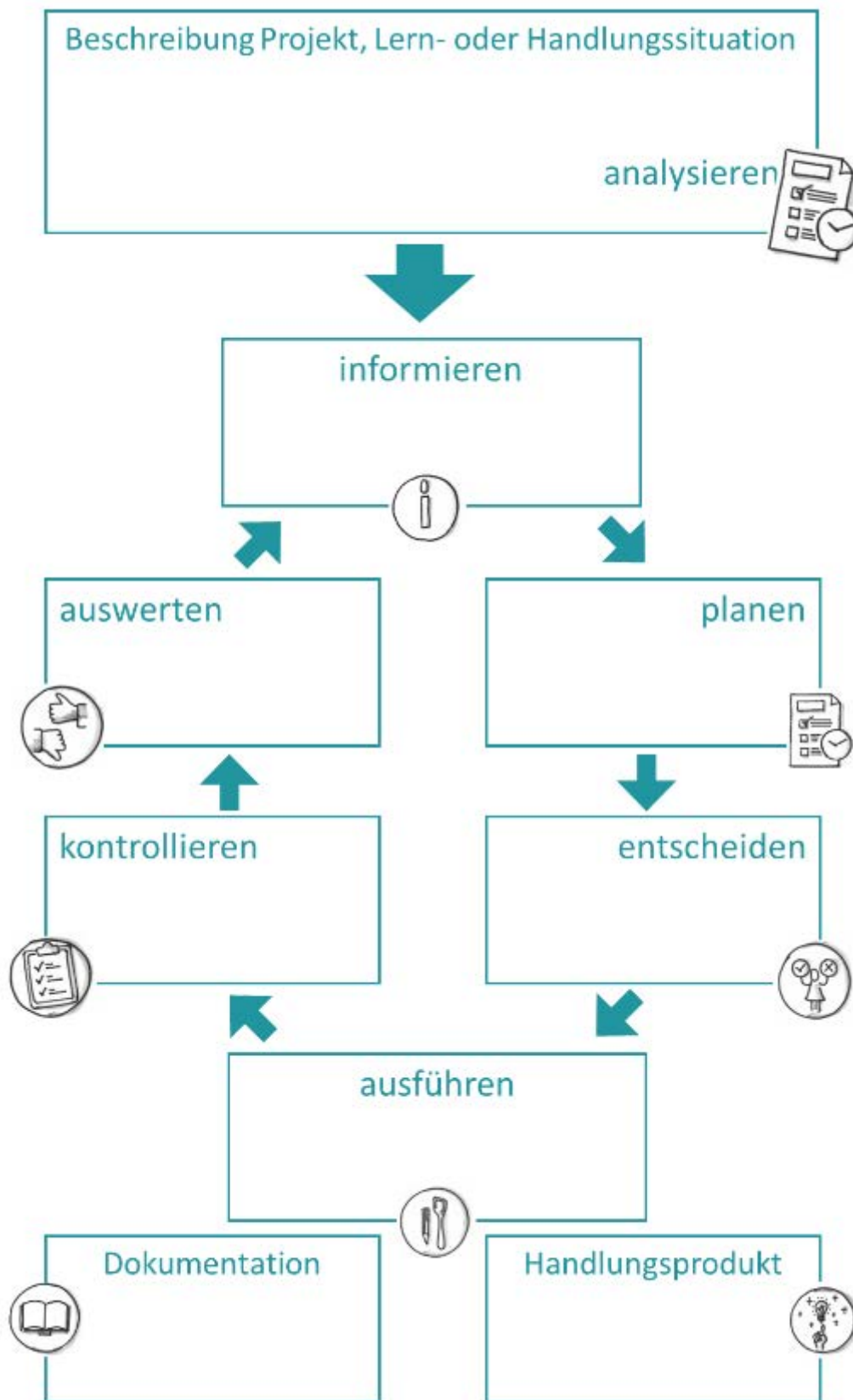
Bei der Entwicklung einer Lernsituation einigt sich das Lehrerteam zunächst darüber, welche Kompetenzen in einer Lernsituation besonders gefördert werden sollen. Danach werden die Inhalte abgestimmt, anhand derer diese Kompetenzen entwickelt werden können. Darüber hinaus sollte sich das Lehrerteam Gedanken 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 Situativen Einstiegsimpuls 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)	

2.10 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 Aufbau). 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
--------------------------------------	---	---

2.11 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 Veranstaltungsmanagement – Lernfeld 13 (Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie)

Lernfeld	35 Std.
Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Personaleinsatz zu planen und Personalverantwortung bei einer Veranstaltung zu übernehmen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Personalbedarf für Veranstaltungen. Sie erfassen erforderliche Qualifikationen und Kompetenzen der einzusetzenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und die Zusammenstellung des Serviceteams.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Struktur der Servicebrigade und deren Einsatzbereiche. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Instrumente der Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung arbeitsrechtlicher Regelungen und Personalführung.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Arbeitsabläufe und Personaleinsatz (<i>internes, externes Personal</i>) entsprechend der Kompetenzen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und der betrieblichen Gegebenheiten.	
Die Schülerinnen und Schüler erstellen Dienst- und Arbeitsablaufpläne unter Berücksichtigung der Servicesysteme für Veranstaltungen. Sie führen Service- und Menübesprechungen durch und übertragen Aufgaben auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unterweisen diese. Sie leiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln an und sensibilisieren sie für nachhaltiges Handeln. Sie koordinieren die Arbeitsprozesse im Team, dabei wenden sie Regeln wertschätzender Kommunikation an und motivieren das Team. Sie erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Im Rahmen der Personalverantwortung führen sie regelmäßige Mitarbeitergespräche.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihr eigenes Handeln in Bezug auf den Personaleinsatz bei einer Veranstaltung und leiten Verbesserungsmöglichkeiten und Maßnahmen zur Mitarbeiterentwicklung ab. Sie erkennen Bedarfe an Schulungen und Belehrungen und leiten Maßnahmen ein.	

4.1.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Veranstaltungsmanagement
Lernfeld	13: Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 1 (Struktur der Servicebrigade, Organigramm) LF 12 (Die hier beschriebene Lernsituation kann auch in Lernfeld 12 innerhalb des Bündelungsfachs zur Anwendung kommen) LF 13 (Systemgastronomie: Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen)
Zeitrahmen	35 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV-Raum bzw. Laptop/Tablet Function Sheet, kann in LF 12 erstellt werden und hier zur Anwendung kommen.

4.1.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Personalbedarf für Veranstaltungen.	Organigramm Fachbuch Arbeitsablaufplan	2

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie verschaffen sich einen Überblick über die Instrumente der Personaleinsatzplanung und der relevanten Gesetzgebung.	Gesetzestexte	4

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen den Arbeitseinsatz anhand der Vorgaben der Veranstaltung. Dabei greifen Sie auch auf externes Personal zurück.	Arbeitsablaufplan Staffliste	9

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie erstellen einen Dienstplan für die Veranstaltung. Sie führen die Briefinggespräche und leiten die Mitarbeiter an. Bei Konflikten reagieren Sie angemessen und wirken auf Lösungen hin.	Handlungsprodukt z.B. beschriftete Tafeln	16

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren ihr Handeln anhand eines Gästefeedbacks und geben Vorschläge zur Verbesserung.		4

4.1.3 Hinweise zum Unterricht

Hier ist eine enge Verzahnung mit dem Lernfeld 12 aus dem Bereich Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sinnvoll. Es kann sowohl ein Arbeitsablaufplan, als auch Funktion Sheet und Menükarte aus dem Unterricht von LF 12 verwendet werden. Diese liegen den Arbeitsmaterialien bei (siehe 4.1.5).

Zwei Unterrichtsstunden können hier gut für Leistungsnachweise eingeplant werden.

- Der Arbeitsauftrag für den Personalbedarf in Gruppen ist hier arbeitsteilig nach Vorbereitung, Durchführung, Nachbereitung (Gruppengröße individuell) eingeteilt.
- Das Arbeitsblatt „Staffing“ liegt in drei Schwierigkeitsgraden vor zur inneren Differenzierung.
- Das Infoblatt Mitarbeitergespräch (hier: Azubi-Feedbackgespräch zur Veranstaltung, inkl. Konfliktlösung) ist sehr umfangreich – auch hier ist Differenzierung sehr gut möglich.

4.1.4 Situativer Einstieg – Hochzeitsfeier 13.1

In Ihrem Haus (gehobene Kategorie) ist eine Hochzeitsfeier an einem Samstag im Mai geplant. Das Brautpaar und die Hochzeitsgäste werden nach der Trauung um 15.30 Uhr eintreffen.

Folgender Ablauf ist seitens des Hochzeitspaars gewünscht: Aperitif-Empfang mit Flying Buffet, serviertes 5-Gang-Menü, Mitternachtsbuffet mit Anschnitt der Hochzeitstorte sowie Käse und Obst.

Das Ende der Feierlichkeiten ist für 02.00 Uhr geplant.

Es werden 180 Gäste erwartet, davon 10 Kinder im Alter von 2 bis 12 Jahren. Außerdem befinden sich 5 Veganer unter den Gästen.

In Ihrem Serviceteam befinden sich unter anderem zwei 16-jährige Azubis.

Sie sind in der Bankettabteilung für die Personalplanung der Hochzeitsfeier verantwortlich.

4.1.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

13.1:

Function Sheet

Menükarte

Ablaufplan

Arbeitsauftrag Dienstplan erstellen

Staffing AB in drei Schwierigkeitsgraden

Staffkarten

Dienstplan Vorlagen

Dienstplan Infotext

Gesetzestexte

Betriebsanweisung

Servicebesprechung

Meeting Planung Beispiel

Info Kommunikation

Info internes/externes Personal

Gästerückmeldungen

Feedbackgespräche

4.2 Betriebsorganisation – Lernfeld 10 (Fachmann/-frau für Systemgastronomie)

Lernfeld	35 Std.
Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Aufgaben in der Beschaffung in systemgastronomischen Betrieben zu planen, durchzuführen und auszuwerten.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgaben in der Warenwirtschaft.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Abläufe von Beschaffungs- und Lagerhaltungsprozessen.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Arbeitsabläufe bei der Beschaffung und Lagerung von Waren und erstellen Arbeitsablaufpläne.	
Die Schülerinnen und Schüler organisieren die Lagerung der Waren und überwachen diese anhand von Kennzahlen. Sie erfassen Bestandsveränderungen und -abweichungen (<i>Inventur</i>) und klären Korrekturbedarf. Sie ermitteln den Warenbedarf unter Berücksichtigung des Gästeaufkommens und führen Angebotsvergleiche durch. Sie bestellen Waren und schließen Verträge ab, dabei nutzen sie digitale Medien. Sie arbeiten mit Lieferanten zusammen und überwachen Vertrags- und Zahlungsbedingungen, prüfen Belege und Rechnungen. Sie reagieren situationsgerecht auf Störungen beim Bestell- und Lieferungsprozess und arbeiten entsprechend betrieblicher Standards bei der Warenbeschaffung.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Arbeitsweise bei Beschaffung unter Berücksichtigung von ökonomischen, ökologischen und gastbezogenen Faktoren.	

4.2.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Betriebsorganisation
Lernfeld	10: Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 2, LF 12 (Systemgastronomie)
Zeitrahmen	35 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV Raum bzw. WLAN mit Endgerät

4.2.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Aufgaben und den Stellenwert der Warenwirtschaft in systemgastronomischen Betrieben.	Wiederholung LF 2	4

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über wichtige Begrifflichkeiten im Prozess der Warenwirtschaft.	Beschaffungsprozess Bestellwesen Lagerverwaltung Inventur Lieferantenmanagement	6

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen den Ablauf des Beschaffungsprozess.	Lieferantenangebote Angebotsvergleich	8

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie ermitteln den Warenbedarf, bestellen die Ware, nehmen sie an. Sie reagieren auf Störungen im Bestell- und Lieferprozess.	Mängelrüge	8
Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie kontrollieren Belege und Rechnungen.	Lieferschein / Rechnung	4

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie stellen ihre Ergebnisse der Gruppe vor. Sie geben sich Feedback.		3
Leistungsnachweis		2

4.2.3 Hinweise zum Unterricht

Die Situationen sollen hier stufenweise nach der Reihe abgehandelt werden.

Bei dem Infoblatt „Beschaffungsprozess etc.“ ist es wichtig, die Fachbegriffe zu erklären. Wie, das obliegt den Lehrkräften. Eine Möglichkeit wäre, die Fachbegriffe markieren zu lassen und im Anschluss ein Glossar zu erstellen.

Falls an einem Schulstandort vorhanden, kann ein Warenwirtschaftssystem vorgestellt und eingesetzt werden.

Hilfreich ist außerdem, mit den Schülerinnen und Schülern ins Lager/Magazin zu gehen und Begrifflichkeiten vor Ort zu besprechen.

Bei Warenbedarfsermittlung können gut Berechnungen zur Wiederholung eingesetzt werden.

Beim Thema Störungen im Lieferprozess kann die Information und Arbeit im Fach Betriebsorganisation stattfinden. Die E-Mails an die Lieferanten und die Hilfe (QR-Code) kann im Fach Deutsch sehr gut bearbeitet werden.

Bei Störungen im Lieferprozess Punkt 3 könnte gut differenziert werden, indem leistungsstarke Schülerinnen und Schüler mit Hilfe von Rechnungen die Fehler darin selber herausfinden müssen.

Im Lernfeld 2 (Jgst. 10) wird das Thema Warenwirtschaft und Kaufvertrag bereits vermittelt. Hier kann zu Beginn des Lernfeld 10 darauf hingewiesen werden.

Zwei Unterrichtsstunden können hier gut für Leistungsnachweise eingeplant werden.

4.2.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Lieferantenauswahl 10.1

Ihr Unternehmen „Brot und Bohne“ ist ein Anbieter von Speisen mit mehreren Standorten. Für die Eröffnung weiterer Standorte gilt es, mit Hilfe von Auswahlkriterien Vorarbeit zu leisten. Sie sind in diesem Prozess involviert.

Für Ihr Unternehmen „Brot und Bohne“ ist ein neuer Standort eigeplant. Dafür sind Sie auf der Suche nach einem Gemüselieferanten in Bioqualität. Die Auswahlkriterien werden von der Betriebsleitung vorgegeben. Recherchieren Sie an Ihrem Standort nach geeigneten Betrieben.

4.2.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Angebotsvergleich 10.2

Ihr Unternehmen „Brot und Bohne“ ist ein Anbieter von Speisen mit mehreren Standorten. Für die Eröffnung weiterer Standorte gilt es, mit Hilfe von Auswahlkriterien Vorarbeit zu leisten. Sie sind in diesem Prozess involviert.

Ihnen liegen drei Angebote von Lieferanten vor. Um eine begründete Entscheidung treffen zu können, führen sie einen Angebotsvergleich durch. Außerdem berücksichtigen sie die betrieblichen Standards bei der Auswahl für einen der Lieferanten.

4.2.6 Situativer Einstieg – Störungen im Bestell- und Lieferprozess 10.3

Ihr Unternehmen „Brot und Bohne“ ist ein Anbieter von Speisen mit mehreren Standorten. Für die Eröffnung weiterer Standorte gilt es, mit Hilfe von Auswahlkriterien Vorarbeit zu leisten. Sie sind in diesem Prozess involviert.

Für die Sonderaktion „Burger für Bayern“ benötigen Sie neue Lebensmittel. Die Beschaffung dieser Lebensmittel ist ihre Aufgabe. Nicht alle Lieferungen laufen reibungslos; reagieren Sie darauf angemessen.

4.2.7 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

<u>10.1:</u> Wiederholung Beschaffung Wiederholung Beschaffung Lösung Begrifflichkeiten
<u>10.2:</u> Infotext Angebote Angebote von Betrieben Angebotsvergleiche (diverse Materialien incl. Lösungen)
<u>10.3:</u> Störungen im Bestell- und Lieferprozess

4.3 Systemmanagement – Lernfeld 12 (Fachmann/-frau für Systemgastronomie)

Lernfeld	40 Std.
Im Marketing arbeiten	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Marketingmaßnahmen zu planen, durchzuführen und auszuwerten.	
Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Bedeutung von Marketingaktivitäten und analysieren den Auftrag, Marketingmaßnahmen zu planen, durchzuführen und auszuwerten. Sie analysieren Zielgruppen, Gästebedürfnisse, Marktbegleiter und Standorte.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Marketingziele, Marketinginstrumente und Kontrollmaßnahmen.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Marketingmaßnahmen für den Betrieb (<i>Gästebindungsprogramme, Werbemaßnahmen, Maßnahmen der Verkaufssteuerung und Verkaufsförderung</i>). Sie berücksichtigen Zielgruppen, Anlässe, und Budgets entsprechend der Marke und des Standards. Sie wählen geeignete Marketinginstrumente aus und beachten rechtliche (<i>Wettbewerbsrecht, Markenrecht</i>) Vorgaben.	
Die Schülerinnen und Schüler setzen selbstgeplante und erarbeitete Maßnahmen sowie markenweite analoge und digitale Marketingmaßnahmen am Standort um .	
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die eingesetzten Maßnahmen und kontrollieren den Erfolg.	

4.3.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Systemmanagement
Lernfeld	12: Im Marketing arbeiten
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 10, LF 11 (Systemgastronomie)
Zeitrahmen	40 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV Raum bzw. WLAN mit Endgerät

4.3.2 Kompetenzerwartungen – Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erkennen Marketing als wichtigen Teil der Unternehmensführung. Sie realisieren, dass Marketing die Orientierung Zielgruppen, Gästebedürfnissen, Marktbegleitern und Standortfaktoren beinhaltet. Sie erkennen ihre Marketingmaßnahme als Bestandteil eines übergreifenden Gesamtkonzeptes.	Marketing Zielgruppen Gästebedürfnisse Marktbegleiter Standorte	6

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über den Marketingprozess und erweitern ihr Wissen zu Marktanalyse, Marketingziele, -strategien, -instrumente und Kontrollmaßnahmen.	Marketingziele Marketinginstrumente Kontrollmaßnahmen	8

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
<p>Sie planen (arbeitsteilig) eine Marketingmaßnahme und deren Umsetzung für ein selbstgewähltes Produkt nach Vorgabe der Lernsituation.</p> <p>Dabei berücksichtigen sie die Grenzen des Wettbewerbs- und Markenrechts.</p>	<p>Gästebindungsprogramme Werbemaßnahmen Verkaufssteuerung Verkaufsförderung Wettbewerbsrecht Markenrecht</p>	10

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
<p>Sie setzen (arbeitsteilig) die Maßnahmen nach Vorgabe der Lernsituation um und präsentieren ihre Ergebnisse.</p>	<p>Umsetzung von konkreten Maßnahmen arbeitsteilig in Gruppen</p>	8

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
<p>Sie kontrollieren den Erfolg mit geeigneten Mitteln und vergleichen die Ergebnisse.</p>	<p>Zähllisten Umsatz Kosten</p>	4

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
<p>Sie prüfen, ob das Produkt geeignet ist, an allen Standorten angeboten zu werden.</p>	<p>z.B. Checkliste</p>	2

4.3.3 Hinweise zum Unterricht

Die Zielgruppe Studenten in der Lernsituation wurde ohne Priorisierung gewählt und ist jederzeit ersetzbar. Je nach Schulstandort z.B. durch Mitarbeitende der umliegenden Firmen.

Zwei Unterrichtsstunden können hier gut für Leistungsnachweise eingeplant werden.

4.3.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Marketingaktivität 12.1

Sie arbeiten im Unternehmen „Brot und Bohne“. Das Unternehmen hat mehrere Standorte in Bayern und ist spezialisiert auf die Zusammenarbeit mit der regionalen Landwirtschaft. Sie bieten saisonale Produkte an, vorwiegend aus ökologischem Anbau und wollen die bayerische Brotzeit zeitgemäß und nachhaltig interpretieren.

An Ihrem Standort bietet Ihnen ein Biohof ein neues saftiges Dinkelbrot aus dem Holzofen an. Um das Mittagsgeschäft u.a. mit der Zielgruppe Studenten zu beleben, kreieren Sie aus dem Dinkelbrot ein vegetarisches Gericht in Form eines belegten Brotes. Langfristig soll das Produkt an allen Standorten zum Verkauf kommen.

Planen und erstellen Sie eine Marketingmaßnahme für diese Neueinführung. Nutzen Sie dazu analoge und digitale Kanäle. Überlegen Sie sich zusätzlich Maßnahmen, die Zielgruppe langfristig an Ihr Unternehmen zu binden.

Der Erfolg des neuen Produkts wird anhand von geeigneten Statistiken gemessen.

4.3.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

12.1:

Einführung Marketing

Marketing Begriffe

Verkaufsförderung

Controlling

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>