



**Umsetzungshilfe für die Ausbildungsberufe
Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-frau
für Hotelmanagement, Koch/Köchin und
Fachkraft Küche, Fachkraft für Gastronomie,
Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie und Fachmann/-
frau für Systemgastronomie**

Jahrgangsstufe 10

BERUFSSCHULE

ISB

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München



Staatsinstitut für Schulqualität
und Bildungsforschung München

**Umsetzungshilfe für die
Ausbildungsberufe
Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-
frau für Hotelmanagement,
Koch/Köchin und Fachkraft Küche,
Fachkraft für Gastronomie,
Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie und
Fachmann/-frau für
Systemgastronomie**

Jahrgangsstufe 10

München, März 2025

Leitung des Arbeitskreises:

Alfred Stark

Staatsinstitut für Schulqualität und
Bildungsforschung (ISB), München

Mitglieder des Arbeitskreises:

(für LF 1)

Judith Greber

Staatliche Berufsschule 1 Ingolstadt

Johanna Juran

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Rothenburg-Dinkelsbühl

Alexander Kees

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Immenstadt

Katrin Michl

Berufliche Schule Direktorat 3, Nürnberg

Jutta Tuider

Staatliche Berufsschule 1 Traunstein

(für LF 3)

Nadine Bach

Staatliche Berufsschule Donauwörth

Markus Bötze

Staatliche Berufsschule Bad Kissingen

Stefan Obermüller

Staatliche Berufsschule Regen Außenstelle
Viechtach

Andreas Popp

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Herzogenaurach-Höchstadt an der Aisch

Martin Rudholzer

Staatliche Berufsschule Freilassing

Sabine Bovensiepen, Berater

Staatliche Führungsakademie für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten Landshut

Florian Vogel, Berater

Cramers Schlossrestaurant Hohenkammer

(für LF 4, LF 5)

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

Berufliches Schulzentrum Kronach
Tourismusschule Franken

Ute Mangrich

Staatliche Berufsschule Mindelheim
Außenstelle Bad Wörishofen

BildnachweisTitelseite:

iStockphoto.com/Wavebreakmedia

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	Berufliche Handlungskompetenz.....	10
2.4	Lesehinweise	13
2.5	Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen	14
2.6	Lernprozess als vollständige Handlung.....	15
2.7	Entwicklung einer Lernsituation.....	16
2.8	Dimensionen von Lernsituationen	18
2.9	Das Unterrichtsprinzip <i>Berufssprache Deutsch</i> in gastronomischen Ausbildungsberufen	19
3	Zum Umgang mit der Handreichung	21
4	Illustrierende Aufgaben	22
4.1	Betriebsorganisation – Lernfeld 1.....	22
4.1.1	Curricularer Bezug	23
4.1.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung.....	23
4.1.3	Hinweise zum Unterricht.....	24
4.1.4	Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 1.1	25
4.1.5	Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 1.2	26
4.1.6	Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 1.3	26
4.1.7	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	26
4.2	Küche und Ernährung – Lernfeld 3	28
4.2.1	Curricularer Bezug	29
4.2.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung.....	29
4.2.3	Hinweise zum Unterricht	30

4.2.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.1	31
4.2.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.2.....	31
4.2.6	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag - Tag der Gastronomie 3.3.....	31
4.2.7	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.4.....	32
4.2.8	Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 3.5	32
4.2.9	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	32
4.3	Restaurant und Service – Lernfeld 4.....	34
4.3.1	Curricularer Bezug.....	35
4.3.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	35
4.3.3	Hinweise zum Unterricht.....	36
4.3.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.1	37
4.3.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.2	37
4.3.6	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag - Ein Hotel in Bayern 4.3	37
4.3.7	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag - Ein Hotel in Bayern 4.4	38
4.3.8	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.5	38
4.3.9	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.6	38
4.3.10	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	39
4.4	Restaurant und Service – Lernfeld 5.....	40
4.4.1	Curricularer Bezug.....	41
4.4.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung	41
4.4.3	Hinweise zum Unterricht.....	42
4.4.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 5.1	43
4.4.5	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 5.2	43
4.4.6	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien.....	44
5	Vom Lernfeld zum Leistungsnachweis.....	45
6	Anhang/Quellen	46

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 Lehrplanrichtlinien der Jahrgangsstufe 10 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 Lehrplanrichtlinien ist insbesondere die Weiterqualifizierung der Lehrkräfte von essenzieller Bedeutung. Die vorliegende Umsetzungshilfe, insbesondere die Lehrplananalysen und die Empfehlungen zu den Fächern, sollen dabei helfen, diese Herausforderungen zu meistern.

Mein besonderer Dank gilt allen Lehrkräften des Arbeitskreises sowie den Beraterinnen und Beratern der Umsetzungshilfe.

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 neugeordneten Ausbildungsberufe im ersten Ausbildungsjahr. Die Lernfelder 1 bis 5 sind identisch und werden im ersten Ausbildungsjahr berufsübergreifend in allen sieben neugeordneten Berufen gemeinsam beschult. Dies betrifft somit die Berufe Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement, Fachkraft Küche, Koch und Köchin, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie sowie Fachkraft für Gastronomie. Dies entspricht dem multiprofessionellen Arbeiten in einem Gastronomiebetrieb und fordert die abteilungsübergreifende Kommunikationskompetenz der Auszubildenden.

Die nachfolgende Tabelle zeigt in einem kurzen Überblick die Aufteilung der Lernfelder und Bündelungsfächer der Jahrgangsstufen 10.

Tabelle 1: Bündelungsfächer und Lernfelder, Jgst. 10

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

Die Neuerung greift auch im zweiten Ausbildungsjahr. Die Lernfelder des zweiten Ausbildungsjahrs sind jeweils für die Hotelberufe, für die Küchenberufe und die Gastberufe identisch. Deshalb können dort jeweils die Berufe Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement gemeinsam beschult werden. Dies gilt ebenso für Koch und Köchin und Fachkraft Küche sowie für Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie sowie Fachkraft für Gastronomie.

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 5 sowie Teile des Rahmenlehrplans der Jahrgangsstufe 11 sind mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung.

Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte dieser Lernfelder Grundlage für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 sind und damit zu Beginn des zweiten Jahres unterrichtet werden müssen.

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

Detaillierte Informationen zu den Bündelungsfächern und Lernfeldern der Jgst. 11 und 12 sowie zu den Neuerungen in der Prüfungsordnung finden Sie in den Umsetzungshilfen dieser Jahrgangsstufen geordnet nach den Themen „Hotel“, „Küche“ und „Gast“.

2.2 Spiralcurricularer Ansatz

Die Bündlungsfächer 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 2,1,4: Beispielhafter Überblick der Mindestinhalte aufbauend über die JgSt.

Handlungsfelder Hotelfachmann/-frau	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Aufgaben im Food and Beverage Management wahrnehmen	Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen Lernfeld 3 In der Küche arbeiten Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen		Lernfeld 12 Das gastronomische Angebot organisieren
Aufgaben im Wirtschaftsdienst und im Housekeeping wahrnehmen	Lernfeld Das Restaurant vorbereiten und pflegen	Lernfeld 8 Im Housekeeping arbeiten	Lernfeld 11 Managementaufgaben im Housekeeping durchführen

Handlungsfelder Koch/Köchin	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Aufgaben in der Speisenzubereitung kennen lernen und durchführen	Lernfeld 3 In der Küche arbeiten	Lernfeld 6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren Lernfeld 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren Lernfeld 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren Lernfeld 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	Lernfeld 11 Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten Lernfeld 13 Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

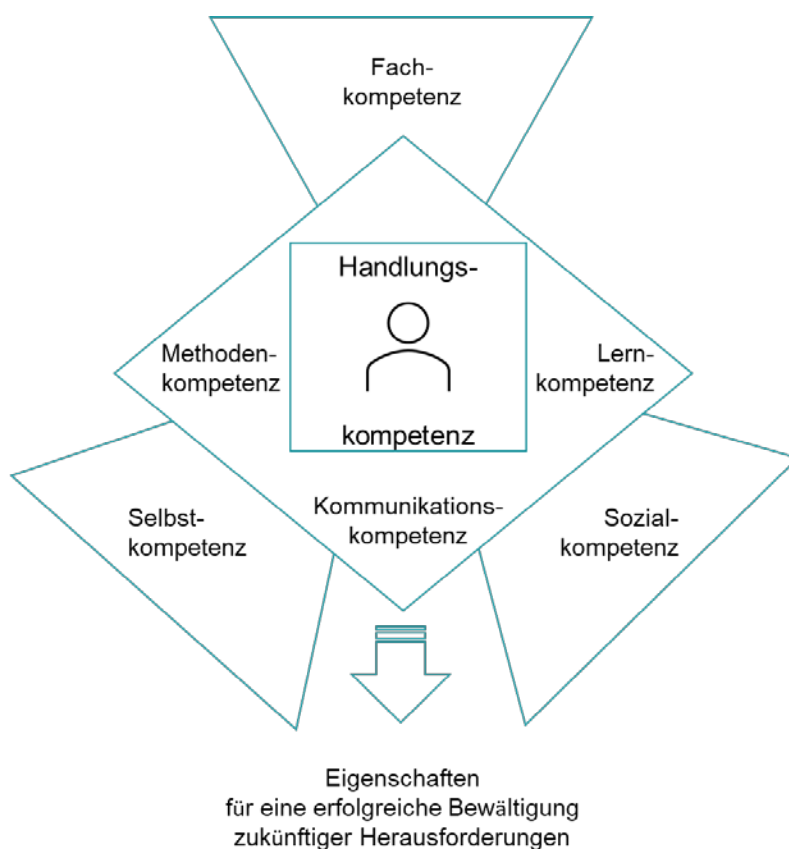
		Lernfeld 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren	
Aufgaben in der Warenwirtschaft kennen lernen und durchführen	Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen		Lernfeld 12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen Lernfeld 14 Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

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

2.3 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 1: 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.

¹ 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.

2.4 Lesehinweise

Abbildung 4: 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

2.5 Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen

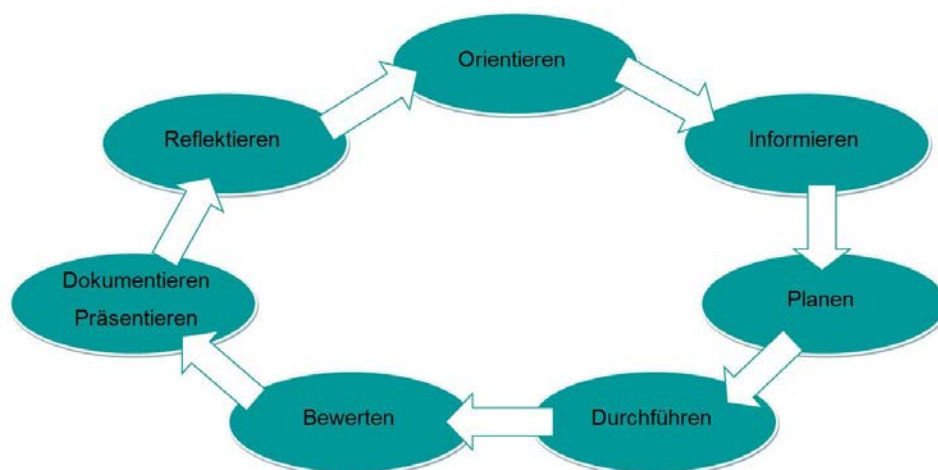
In den verschiedenen Lernfeldern werden Handlungskompetenzen beschrieben, die von den Auszubildenden am Ende des Lernprozesses erwartet werden.

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.

2.6 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 5: Die vollständige Handlung



⁵ ISB: Selbstreguliertes Lernen in Lernfeldern. München 2009, S. 18

2.7 Entwicklung einer Lernsituation

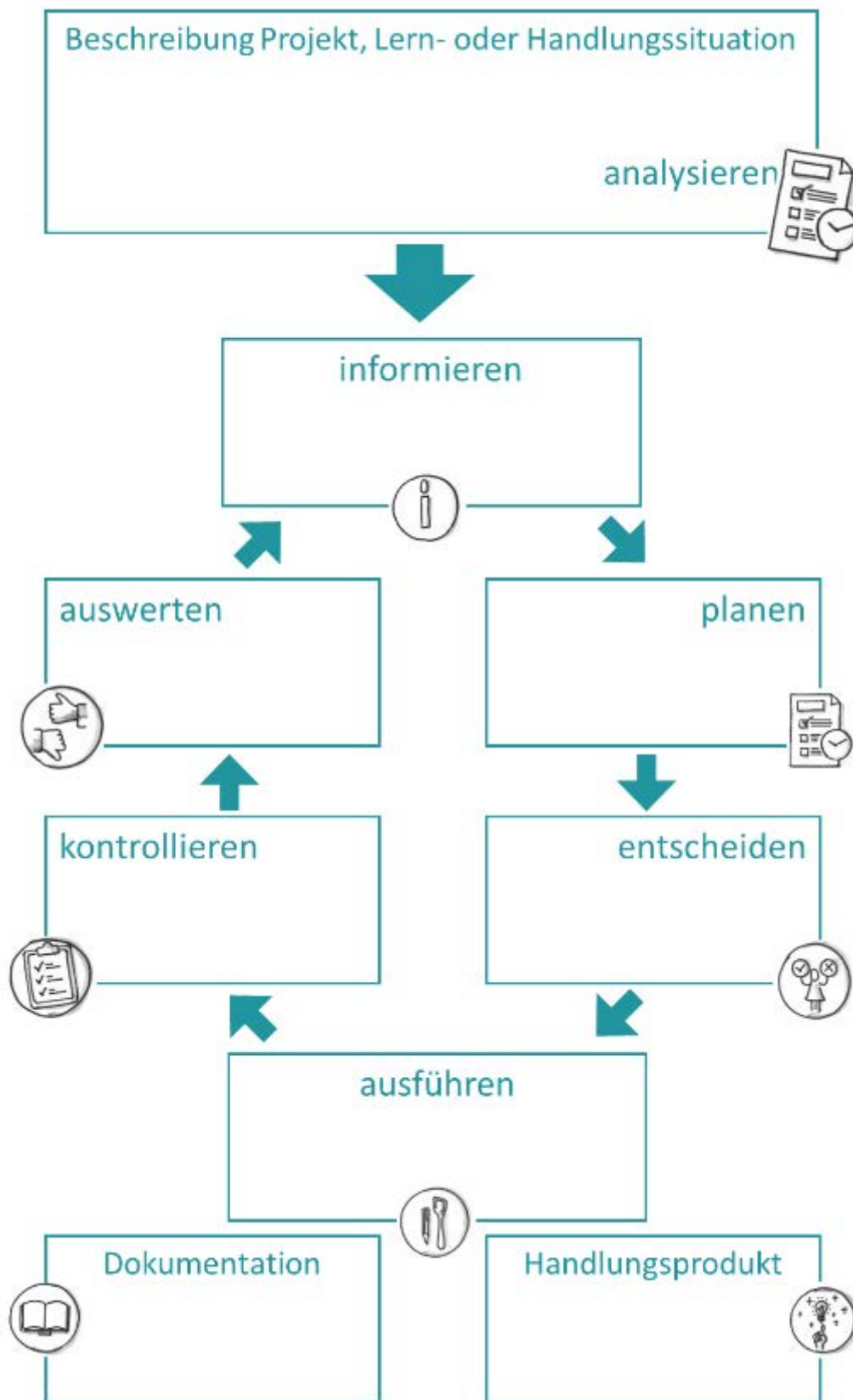
Bei der Entwicklung einer Lernsituation einigt sich das Lehrerteam zunächst darüber, welche Kompetenzen in einer Lernsituation besonders gefördert werden sollen. Danach werden die Inhalte abgestimmt, anhand derer diese Kompetenzen entwickelt werden können. Darüber hinaus sollte sich das Lehrerteam Gedanken 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 6: Die vollständige Handlung mit Lernsituation und Handlungsprodukt



⁶ 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)	

2.8 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 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 entweder 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 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 Betriebsorganisation – Lernfeld 1

Lernfeld	46 Std.
Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (<i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i>) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie erkunden Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche. Sie ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (<i>Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen Herausforderungen (<i>persönliche Gesundheit</i>).	
Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (<i>Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</i>) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (<i>sozial, ökologisch, ökonomisch</i>).	
Die Schülerinnen und Schüler planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.	
Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation.	
Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht auch in einer Fremdsprache.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren Kriterien geleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen dieses an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast ab .	

4.1.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Betriebsorganisation
Lernfeld	1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 3, LF 4, LF 5
Zeitrahmen	46 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Flipchart, Ether-Pads, Taskcards, EDV-Raum bzw. Laptop/Tablet

4.1.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe	Berufsbilder Internationalität Aufstiegchancen	8

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeber und Gastgeberin sowie im Team. Sie informieren sich über das Verhalten und Auftreten gegenüber den Kollegen, Vorgesetzten und Gästen innerhalb sowie außerhalb des Betriebs, beachten dabei verschiedene Kommunikationsformen und erkennen Kommunikationsstörungen.	Kommunikationsmodelle/ -formen/ -störungen	10

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre Tätigkeit. Sie legen Meilensteine fest, welche den Weg in die Präsentation finden sollen.	Präsentationsform Bewertungskriterien	4

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation. Sie präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit.	Datenschutz Urheber- und Persönlichkeits- rechte	20

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie kontrollieren ihre Ergebnisse.		2

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren den Arbeitsprozess und werden sich ihrer Rolle als Gastgeber und Gastgeberinnen bewusst.		2

4.1.3 Hinweise zum Unterricht

Für 1.1:

- Die Kommunikationsformen (Sender-und-Empfänger-Modell, 4-Ohren-Modell) können im Fach Deutsch vertieft werden.
- Die Gastgeberrolle (Knigge/Business Behaviour) kann im Religions-/Ethikunterricht vertieft werden.
- Auf betriebliches Qualitätsmanagement und Standards sollte im Unterricht verwiesen werden.

- Es bietet sich der Einsatz von z. B. Flipchart, Ether-Pads, Taskcards an
- ABC-Listen können verwendet werden.

Für 1.2:

- Die Informationsmittel (z. B. Flyer, Rollup/Banner, Videoclip, Präsentation ...) über Berufsbilder können hier für die Schülerinnen und Schüler frei wählbar sein oder sie werden durch die Lehrkräfte festgelegt.
- Die anderen Berufsbilder können dann aus der Mitte der Klasse (gemeinsame Beschulung) aufgegriffen werden.
- Am Anfang ist es wichtig, die beruflichen Herausforderungen zu verdeutlichen (persönliche Gesundheit, persönliche Voraussetzungen), dies kann im Religions-/Ethikunterricht vertieft werden.
- Die Aufstiegschancen der Branche sind hervorzuheben sowie deren Internationalität.
- Hier bietet sich eine Internetrecherche (DEHOGA, BBiB, Arbeitsagentur) an.
- Für die Präsentation die EDV nutzen.

Für 1.3:

- Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Leitbild, Organisationsstrukturen und Arbeitsteilung sowie dem Leistungsspektrum ihres Betriebes auseinander.
- So können Innerbetriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen verdeutlicht werden.
- Bei der Vertiefung von Datenschutzgrundlagen, Urheberrecht und Persönlichkeitsrechten sollte das Fach Politik und Gesellschaft einbezogen werden.
- Für Bewertungskriterien und Feedbackregeln das Fach Deutsch nutzen.
- Auch hier Internetrecherche nutzen (Betriebshomepage).

4.1.4 Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 1.1

In Ihrer Region veranstalten die ansässigen Gastronomen im Spätsommer den „Tag der Gastronomie“. Die ersten Wochen Ihrer Ausbildung sind vergangen und der „Tag der Gastronomie“ steht vor der Tür. An diesem beteiligt sich auch Ihr Betrieb. Ihr Chef bittet Sie, das Team bei der Erstellung der Präsentationen und Informationsmittel zu den Berufsbildern und über den Betrieb zu unterstützen sowie am „Tag der Gastronomie“ beim Gästeempfang mitzuhelfen.

Sie unterstützen am „Tag der Gastronomie“ die Empfangsleitung bei der Begrüßung der Gäste. Damit bei Ihrem ersten großen Gästekontakt nichts schiefgeht, beauftragt die Assistentin der Geschäftsleitung Sie und Ihr Team, Checklisten für das richtige Verhalten, Auftreten und Erscheinungsbild (Corporate Identity) gegenüber dem Gast sowie im Betrieb zu erstellen.

4.1.5 Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 1.2

In Ihrer Region veranstalten die ansässigen Gastronomen im Spätsommer den „Tag der Gastronomie“. Die ersten Wochen Ihrer Ausbildung sind vergangen und der „Tag der Gastronomie“ steht vor der Tür. An diesem beteiligt sich auch Ihr Betrieb. Ihr Chef bittet Sie, das Team bei der Erstellung der Präsentationen und Informationsmittel zu den Berufsbildern und über den Betrieb zu unterstützen sowie am „Tag der Gastronomie“ beim Gästeempfang mitzuhelfen.

Am „Tag der Gastronomie“ wird die Vielfalt der Berufsbilder den interessierten Besucherinnen und Besuchern über die unter anderem auch von Ihnen hergestellten Informationsmittel präsentiert.

4.1.6 Situativer Einstieg – Tag der Gastronomie 1.3

In Ihrer Region veranstalten die ansässigen Gastronomen im Spätsommer den „Tag der Gastronomie“. Die ersten Wochen Ihrer Ausbildung sind vergangen und der „Tag der Gastronomie“ steht vor der Tür. An diesem beteiligt sich auch Ihr Betrieb. Ihr Chef bittet Sie, das Team bei der Erstellung der Präsentationen und Informationsmittel zu den Berufsbildern und über den Betrieb zu unterstützen sowie am „Tag der Gastronomie“ beim Gästeempfang mitzuhelfen.

Am „Tag der Gastronomie“ stellt sich Ihr Betrieb auch selbst vor. Diese Aufgabe wird den Auszubildenden übertragen. Im nächsten Teammeeting Ihres Betriebes stellen Sie Ihre Präsentation für den „Tag der Gastronomie“ vor, welche nach festgesetzten Kriterien bewertet wird.

4.1.7 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

<u>1.1:</u>
Checkliste erstellen
Checkliste erstellen – Lösungsvorschlag
<u>1.2:</u>
Information Präsentationen

1.3:

Bewertung mündlicher Vortrag

4.2 Küche und Ernährung – Lernfeld 3

Lernfeld	117 Std.
In der Küche arbeiten	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (<i>Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</i>) und Reinigungsarbeiten in der Küche (<i>Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</i>) vertraut.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (<i>Garverfahren</i>) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung (<i>Waschen, Putzen, Schälen</i>) und Verarbeitung von Lebensmitteln (<i>Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit</i>).	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.	
Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, wählen Lebensmittel (<i>Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit</i>) sowie Arbeitsmittel aus und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein (<i>Arbeitsplatzergonomie</i>).	
Die Schülerinnen und Schüler bereiten einfache Speisen (<i>Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen</i>) zu . Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.	
Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab .	

4.2.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Küche und Ernährung
Lernfeld	3: In der Küche arbeiten
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 1, LF 2, LF 4, LF 5, LF 9, LF 12
Zeitrahmen	16 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Sortimentslisten, Büffetaufsteller, EDV Raum (evtl. Drucker)

4.2.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, ein Salatbuffet herzustellen.	Sortimentsliste	1

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über die Einteilung und Vorbereitung von Gemüse sowie über Grundschnittarten.	Gemüse Einteilung Vorbereitung Schnittarten	3

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung und den zeitlichen Ablauf. Sie entscheiden sich für Rezepturen und Zubereitungsarten anhand der Vorgaben der Küchenleitung.	Büffetaufsteller Werkzeuge Maschinen	3

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie bereiten die Salate unter Vorgabe der Arbeitssicherheit und der Hygiene zu. Sie richten die Salate auf dem Büffet an.		8

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren ihren Arbeitsablauf und das Ergebnis nach Aussehen und Geschmack.	Sensorik	1

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

4.2.3 Hinweise zum Unterricht

Die nachfolgenden Situationen stellen einen Teil des Unterrichts in diesem Lernfeld dar. Die Handlungssituation „Tag der Gastronomie“ kann für weitere Unterrichtseinheiten in diesem Lernfeld verwendet werden.

Für 3.1:

- Die Sortimentslisten können von einem regional ansässigen Anbieter gewählt werden. Ein Beispiel findet sich in der Aufgabenstellung.

Für 3.2:

- Die Büffetaufsteller können auch im Fach Deutsch geschrieben werden oder digital mittels EDV und Drucker.

4.2.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.1

Die Handlungssituation spielt bereits in Lernfeld 1 eine Rolle und wird hier wieder aufgegriffen.

Am „Tag der Gastronomie“ plant die Küchenleitung ein Büfett in Zusammenarbeit mit dem regionalen Biobauernhof. Die Auszubildenden sollen Verantwortung für die Salate übernehmen. Auf eine Anfrage übermittelt der Biobauernhof das zur Verfügung stehende Gemüsesortiment.

Informieren Sie sich über die Einteilung von Gemüse anhand der Sortimentsliste. Stellen Sie Grundregeln zur Vorbereitung der Lebensmittel zusammen.

4.2.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.2

Am „Tag der Gastronomie“ plant die Küchenleitung ein Büfett in Zusammenarbeit mit dem regionalen Biobauernhof. Die Auszubildenden sollen Verantwortung für die Salate übernehmen.

Es sollen Salate aus rohem Gemüse, Salate aus gegartem Gemüse und Blattsalate angeboten werden.

Mithilfe der Vorgabe der Küchenleitung schlagen Sie geeignete Salate vor. Halten Sie diese auf Büfettaufstellern fest.

4.2.6 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag - Tag der Gastronomie 3.3

Am „Tag der Gastronomie“ plant die Küchenleitung ein Büfett in Zusammenarbeit mit dem regionalen Biobauernhof. Die Auszubildenden sollen Verantwortung für die Salate übernehmen.

Nachdem gemeinsam eine engere Auswahl getroffen wurde, sollen Sie sich über deren Vor- und Zubereitung sowie verschiedene Salatdressings informieren.

4.2.7 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.4

Am „Tag der Gastronomie“ plant die Küchenleitung ein Büfett in Zusammenarbeit mit dem regionalen Biobauernhof. Die Auszubildenden sollen Verantwortung für die Salate übernehmen.

Vor Beginn der Zubereitung, sprechen Sie mit Ihrem Küchenchef bzw. Ihrer Küchenchefin über Arbeitssicherheit (Messer, Aufschnittmaschine, Gemüsehobel) und informieren sich über mögliche Grundschnittarten.

4.2.8 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Tag der Gastronomie 3.5

Am „Tag der Gastronomie“ plant die Küchenleitung ein Büfett in Zusammenarbeit mit dem regionalen Biobauernhof. Die Auszubildenden sollen Verantwortung für die Salate übernehmen.

Der Tag der Gastronomie ist nun gekommen. Sie bereiten die Salate vor und zu. Nach der Fertigstellung präsentieren Sie die Salate Ihrer Küchenchefin bzw. Ihrem Küchenchef.

4.2.9 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

3.1:

Sortimentsliste(n)

Gemüse in unserer Ernährung

Gemüse in unserer Ernährung – Lösungsvorschlag

3.3:

Rezept Salatdressing

Vorbereitung von Blattsalaten

Vorbereitung von Blattsalaten – Lösungsvorschlag

3.4:

Schnittarten von Gemüse

Schnittarten von Gemüse – Lösungsvorschlag

3.5:

Fragen zur Unterrichtseinheit

4.3 Restaurant und Service – Lernfeld 4

Lernfeld

39 Std.

Das Restaurant vorbereiten und pflegen

Zielformulierung

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

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

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

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

Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Gast- und Wirtschaftsräume **vor** und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis. Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.

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

4.3.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Restaurant und Service
Lernfeld	4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 1, LF 3, LF 5, Für den Bereich Gast: LF 6, LF 7, LF
Zeitrahmen	39 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Maßband, Handy, PC, Drucker, Hefter für den Leitfaden

4.3.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erfassen die unterschiedlichen betriebsspezifischen Gegebenheiten. Sie erkennen die verschiedenen Möglichkeiten, die sich aus Raumgrößen ergeben.	Räume, Möbel und Geräte vor Ort stellen	4

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über Tisch- und Tafelformen, Tischwäsche und Servietten.	Restaurantwäsche	8

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen anhand der Karten den Einsatz von Besteck und Gläsern.	Tischgeschirr Besteck Trinkgefäße	12

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie decken die Tische nach Anleitung ein und reinigen danach Arbeitsmittel und Räumlichkeiten mithilfe von Checklisten.	Reinigungsmittel Checklisten	14

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie prüfen die Ergebnisse und bewerten ihre Arbeit		1

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

4.3.3 Hinweise zum Unterricht

- Die Schülerinnen und Schüler messen konkret Räume/Tische in der Schule aus.
- Sie platzieren Tische anschließend für verschiedene Anlässe und dokumentieren dies per Foto. Je nach vorhandener Zeit können daraus Raumpläne inkl. Dekorationsvorschlägen entstehen.
- Die an der Schule vorhandenen Geräte und Maschinen exemplarisch vorstellen (z. B. Rechaud, Chafing-Dish). Alternativ ein Fachbuch bzw. Fachliteratur, auch aus dem Internet zur Verdeutlichung verwenden.
- Ganz generell den Unterricht sprachsensibel gestalten unter Einbeziehung des Fachs Deutsch, z. B. bei der Erstellung von Checklisten.
- Bei der Anwendung der Speisen- und Getränkekarte ebenfalls das Fach Deutsch mit einbinden.
- Bei dem Verkaufsgespräch der Lernsituation 5 auf die Kommunikationsregeln aus Lernfeld 1 verweisen und diese wieder anwenden.
- Die komplette Dokumentation sollte in einem Leitfaden zusammengefasst werden, auch hier kann das Fach Deutsch miteinbezogen werden.

4.3.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.1

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen als auch internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Ihr Hotel verfügt über unterschiedliche Gasträume, die von den Gästen, je nach Wunsch, unterschiedlich genutzt werden. Die Räumlichkeiten, die den Gästen zur Verfügung stehen, sind ein kleines Restaurant mit 40 Sitzplätzen, ein multifunktionaler Festsaal für bis zu 120 Personen, zwei Tagungsräume für jeweils 25 Personen und eine moderne Bar für etwa 30 Personen.

Um neuen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern, stellen Sie einen Leitfaden Restaurant zusammen.

Zeigen Sie auf, wie die unterschiedlichen Räume aufgrund der vorhandenen Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen individuell genutzt werden können.

4.3.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.2

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen als auch internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Um neuen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern, stellen Sie einen Leitfaden Restaurant zusammen.

Ein Mitarbeiter des Restaurants weist Sie in das Thema Restaurantwäsche ein. Unterscheiden Sie Arten, Verwendung und Pflege der Restaurantwäsche.

4.3.6 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag - Ein Hotel in Bayern 4.3

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen als auch internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Um neuen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern, stellen Sie einen Leitfaden Restaurant zusammen.

Die Küchenleitung stellt Ihnen verschiedene Gerichte vor. Erstellen Sie eine Übersicht über die dazu passenden Geschirrarten und Bestecke.

4.3.7 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.4

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen als auch internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Um neuen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern, stellen Sie einen Leitfaden Restaurant zusammen.

Die Restaurantleitung stellt Ihnen die neue Getränkekarte vor. Informieren Sie sich über gängige Trinkgefäße und ordnen Sie diese den Getränken zu.

4.3.8 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.5

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen als auch internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Um neuen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern, stellen Sie einen Leitfaden Restaurant zusammen.

Familie Stanglmeier wird zu einem Verkaufsgespräch für eine Veranstaltung erwartet.

Decken Sie unterschiedlich gestaltete Tische für das Verkaufsgespräch mit Familie Stanglmeier im Restaurant ein. Dokumentieren Sie die einzelnen Arbeitsschritte und bewerten Sie Ihr Ergebnis.

4.3.9 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 4.6

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen als auch internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Um neuen Mitarbeitenden den Einstieg zu erleichtern, stellen Sie einen Leitfaden Restaurant zusammen.

Nach dem Verkaufsgespräch ist es Ihre Aufgabe, alle Arbeitsmittel und Räumlichkeiten fachgerecht zu reinigen und zu pflegen. Hierzu setzen Sie Checklisten ein.

4.3.10 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

4.1:

Tisch- und Tafelformen

Tisch- und Tafelformen – Lösungsvorschlag

4.2:

Tischwäsche Tischtücher

Tischwäsche Tischtücher – Lösungsvorschlag

Tischwäsche Servietten

Tischwäsche Servietten – Lösungsvorschlag

4.3:

Besteck und Geschirr

Besteck und Geschirr – Lösungsvorschlag

4.4:

Trinkgefäße

Trinkgefäße – Lösungsvorschlag

4.5:

Grundgedeck

Grundgedeck – Lösungsvorschlag

Bewertungsbogen Grundgedeck

Erweitertes Gedeck

Erweitertes Gedeck – Lösungsvorschlag

Bewertungsbogen erweitertes Gedeck

Menügedecke und Gläserstellungen

Menügedecke und Gläserstellungen – Lösungsvorschlag

4.6:

Reinigung und Pflege im Restaurant

4.4 Restaurant und Service – Lernfeld 5

Lernfeld

78 Std.

Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

Zielformulierung

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

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

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

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

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

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

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

4.4.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Restaurant und Service
Lernfeld	5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 1, LF 4
Zeitrahmen	10 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Leitfaden aus LF 4, evtl. Videokamera

4.4.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren Gästebedürfnisse, Gästegruppen und Gästetypen. Sie analysieren die Bedürfnisse ihrer Gäste, vor allem im Hinblick auf die verstärkt zu gewinnenden Gästegruppen.	Charaktere und deren Erwartungshaltung	2

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über aktuelle Trends der Branche und beachten die Voraussetzungen in ihrem eigenen Betrieb.	Ökologie Digitalisierung Social Media	2

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie erstellen eine Übersicht über die Gästetypen und formulieren dazu passende Kommunikationsregeln, auch in einer Fremdsprache.	Businessgäste, Senioren und Familien Menschen mit Einschränkungen Benimm- und Business Knigge	4

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie reflektieren ihre Rolle als Gastgeber gegenüber nationalen und internationalen Gästen. Sie bewerten sich gegenseitig nach einem Rollenspiel.		2

4.4.3 Hinweise zum Unterricht

- Die nachfolgende Lernsituation stellt einen Teil des Unterrichts in diesem Lernfeld dar.
- Hier bietet sich eine kurze Wiederholung und Verweis auf die Gastgeberrolle und alle entsprechenden Inhalte aus dem Lernfeld 1.
- Je nach Zeitbudget kann ein Rollenspiel im Unterricht durchgeführt werden. Passend dazu der exemplarische Einsatz und Besprechung von Videoaufnahmen mit einzelnen Schülerinnen und Schülern.
- Besonders wichtig ist hier Einbeziehung der Fremdsprachen in den Unterricht (internationale Gäste), siehe LF 5, Absatz 5, unten.
- Gästebedürfnisse ausführlich auch im Fach Religion/Ethik oder im Fach Politik und Gesellschaft behandeln, z. B. Ökologie, Transparenz, Social Media, kulturelle Bedürfnisse.

- Die Ergebnisse dieses Unterrichts sollen den Leitfaden aus LF 4 ergänzen. Hier kann das Fach Deutsch wieder miteinbezogen werden.

4.4.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 5.1

Die Handlungssituation spielt bereits in Lernfeld 4 eine Rolle und wird hier wieder aufgegriffen.

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen und internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Das Hotel möchte vor allem bestimmte Gästegruppen ansprechen. Ziel ist es, zukünftig verstärkt Business-Gäste, Senioren und Familien zu gewinnen.

Für ein Azubi-Meeting sollen Sie eine Präsentation der „Dos and „Don‘ts“ für die Arbeit mit den zukünftigen Gästen vorbereiten. Die Inhalte sollen den Leitfaden Restaurant ergänzen, welchen Sie bereits im Lernfeld 4 begonnen haben.

Analysieren Sie verschiedene Gästegruppen und deren Bedürfnisse. Berücksichtigen Sie dabei aktuelle Trends und betriebliche Voraussetzungen.

4.4.5 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Ein Hotel in Bayern 5.2

Sie arbeiten im Restaurant eines Hotels in Bayern. Ihr Hotel bietet sowohl nationalen und internationalen Gästen eine entspannende Wohlfühlatmosphäre.

Das Hotel möchte vor allem bestimmte Gästegruppen ansprechen. Ziel ist es, zukünftig verstärkt Business-Gäste, Senioren und Familien zu gewinnen.

Für ein Azubi-Meeting sollen Sie eine Präsentation der „Dos and „Don‘ts“ für die Arbeit mit den zukünftigen Gästen vorbereiten. Die Inhalte sollen ebenfalls den Leitfaden Restaurant ergänzen.

Erstellen Sie eine Übersicht über Gästetypen und formulieren Sie passende Kommunikationsregeln. Diskutieren Sie über korrekte Umgangsformen mit nationalen und internationalen Gästen sowie betriebsinterner Kommunikation.

4.4.6 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

5.1:

Gästegruppen

Gästegruppen – Lösungsvorschlag

5.2:

Interkulturelle Kompetenz

Gästetypen

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 die Ausbildungsberufe Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-frau für Hotelmanagement sowie von dem Arbeitskreis Umsetzungshilfe Koch/Köchin und Fachkraft Küche und von dem Arbeitskreis Umsetzungshilfe 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:

- 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.berufssprache-deutsch.bayern.de/>

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