



Umsetzungshilfe für die Ausbildungsberufe Koch und Köchin

Jahrgangsstufe 12

BERUFSSCHULE

ISB

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München



Staatsinstitut für Schulqualität
und Bildungsforschung München

**Umsetzungshilfe für die
Ausbildungsberufe
Koch und Köchin**

Jahrgangsstufe 11

München, März 2025



Erarbeitet im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus

Leitung des Arbeitskreises:

Alfred Stark

Staatsinstitut für Schulqualität und
Bildungsforschung (ISB), München

Mitglieder des Arbeitskreises:

Nadine Bach

Staatliche Berufsschule Donauwörth

Markus Bötzel

Staatliche Berufsschule Bad Kissingen

Stefan Obermüller

Staatliche Berufsschule Regen

Andreas Popp

Staatliches Berufliches Schulzentrum

Herzogenaurach-Höchstädt an der Aisch

Martin Rudholzer

Staatliche Berufsschule Freilassing

Sabine Bovensiepen, Beraterin

Staatliche Führungsakademie für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten Landshut

Landwirtschaft und Forsten Landshut

Florian Vogel, Berater

Cramers Schlossrestaurant Hohenkammer

BildnachweisTitelseite:

iStockphoto.com/andresr

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	9
2.4	Neuerungen in der Prüfungsordnung	11
2.5	Berufliche Handlungskompetenz	13
2.6	Lesehinweise	16
2.7	Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen	17
2.8	Lernprozess als vollständige Handlung.....	18
2.9	Entwicklung einer Lernsituation	19
2.10	Dimensionen von Lernsituationen.....	21
2.11	Das Unterrichtsprinzip <i>Berufssprache Deutsch</i> in gastronomischen Ausbildungsberufen	22
3	Zum Umgang mit der Handreichung	24
4	Illustrierende Aufgaben	25
4.1	Veranstaltungsorganisation – Lernfeld 12.....	25
4.1.1	Curricularer Bezug	26
4.1.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung.....	26
4.1.3	Hinweise zum Unterricht	28
4.1.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Betriebsjubiläum 12.1	28
4.1.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien	29
4.2	Veranstaltungsorganisation – Lernfeld 14.....	31
4.2.1	Curriculare Analyse.....	32
4.2.2	Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung.....	32
4.2.3	Hinweise zum Unterricht	34

4.2.4	Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Eine Aktionswoche planen und durchführen 14.1	35
4.2.5	Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien	35
5	Vom Lernfeld zum Leistungsnachweis.....	36
6	Anhang / Quellen	37

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 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 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 neu geordneten Ausbildungsberufe im ersten Ausbildungsjahr. Das heißt, die Lernfelder 1 bis 5 werden im ersten Ausbildungsjahr berufsübergreifend mit den Berufen Fachkraft für Gastronomie, Fachmann und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie, 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 beiden Berufe Koch und Köchin sowie Fachkraft Küche gemeinsam beschult.

Die drei nachfolgenden Tabellen zeigen in einem kurzen Überblick die Aufteilung der Lernfelder und Bündelungsfächer der Jahrgangsstufen 10, 11 und 12.

Tabelle 1,2,3: 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	
Küche und Ernährung	
6	Suppen und Saucen herstellen und Präsentieren
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und Präsentieren
8	Gerichte aus Fisch herstellen und Präsentieren
Vegetarische Ernährung	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
Patisserie	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren

Bündelungsfächer und Lernfelder Jgst. 12 (Koch und Köchin)	
Küche und Ernährung	
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren
Patisserie	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
Veranstaltungsorganisation	
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

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

Handlungsfelder Fachkraft Küche	1. Ausbildungsjahr	2. 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 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren	

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 11 Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten

		<p>Lernfeld 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</p> <p>Lernfeld 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</p> <p>Lernfeld 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren</p>	<p>Lernfeld 13 Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</p>
Aufgaben in der Warenwirtschaft kennen lernen und durchführen	<p>Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</p>		<p>Lernfeld 12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</p> <p>Lernfeld 14 Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</p>

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 14 „Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen“ (Bündelungsfach Veranstaltungsorganisation) gezeigt werden.

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

Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen**Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** die Aufgabe, landestypische (*regional, international*) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (*Warenflüsse, Kalkulation, Personal*) vertraut.

Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.

Die Schülerinnen und Schüler **planen** die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, **führen Einweisungen durch**, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.

Die Schülerinnen und Schüler **wählen** geeignete Speisen **aus**. Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie **stellen** landestypische Gerichte **her** und präsentieren diese. **Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.** Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.

Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie **leiten** Verbesserungsmöglichkeiten **ab**.

2.4 Neuerungen in der Prüfungsordnung

Die Fachkräfte Küche 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 Küche 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 der Fachkräfte Küche bietet die folgende Abbildung:

Abbildung 1: Prüfungsbereiche und Gewichtung

Zwischen- und Abschlussprüfung Fachkraft Küche			
Teil der Prüfung	Prüfungsbereiche		Gewichtung
Zwischenprüfung	Küchentechnische Praxis	Erster Teil (20 %)	
		Zweiter Teil (80 %)	
Abschlussprüfung	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten		70 %
	Produkte und Lagerhaltung sowie		20 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde		10 %

Das Ergebnis der Zwischenprüfung geht nicht in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.

Die Fachkraft Küche wird zweijährig ausgebildet. Im Anschluss an die abgeschlossene Berufsausbildung haben die Auszubildenden die Möglichkeit, das dritte Ausbildungsjahr zu ergänzen und als Koch oder Köchin abzuschließen.

Eine wesentliche Änderung in der Ausbildung der Köche und Köchinnen 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

¹ BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft Küche, Koch und Köchin. Bonn 2022, S. 102.

getrennt geprüft. Beide Prüfungsteile fließen nach einem festgelegten Verhältnis in das Gesamtprüfungsergebnis ein.

Die Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin gliedert sich somit in zwei Ausbildungsphasen, jeweils vor und nach Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung (GAP 1).

Die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 8 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: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren, Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren und Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren 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:

Abbildung 2: Übersicht über die Prüfungsstruktur von Teil 1 und 2 der „Gestreckten Abschlussprüfung“

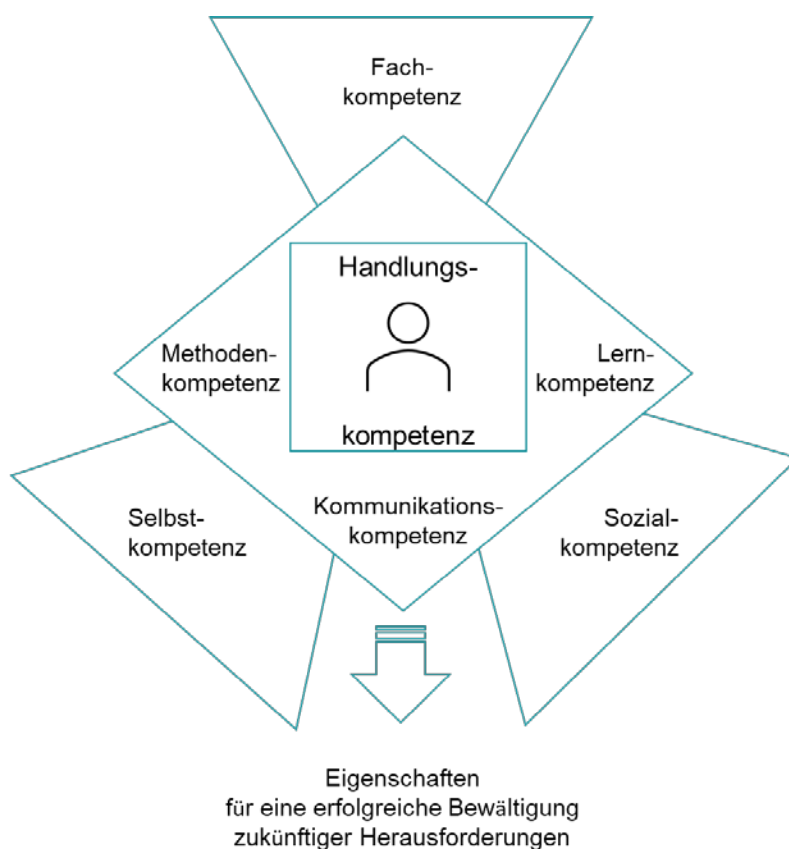
„Gestreckte Abschlussprüfung“ Koch/Köchin			
Teil der „Gestreckten Abschlussprüfung“	Prüfungsbereiche		Gewichtung
Teil 1	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	Erster Teil (30 %)	25 %
		Zweiter Teil (70 %)	
Teil 2	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs		35%
	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft		15 %
	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team		15 %
	Wirtschafts- und Sozialkunde		10 %

² BIBB: Ausbildung gestalten. Fachkraft Küche, Koch und Köchin. Bonn 2022, S. 112.

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 3: 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.

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.³

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

³ 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.

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 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 (<i>Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung</i>) 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 (<i>Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung</i>) sowie die beruflichen Herausforderungen (<i>persönliche Gesundheit</i>).</p> <p>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>).</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>		
Gesamttext gibt Hinweise zur Gestaltung ganzheitlicher Lernsituationen über die Handlungsphasen hinweg		

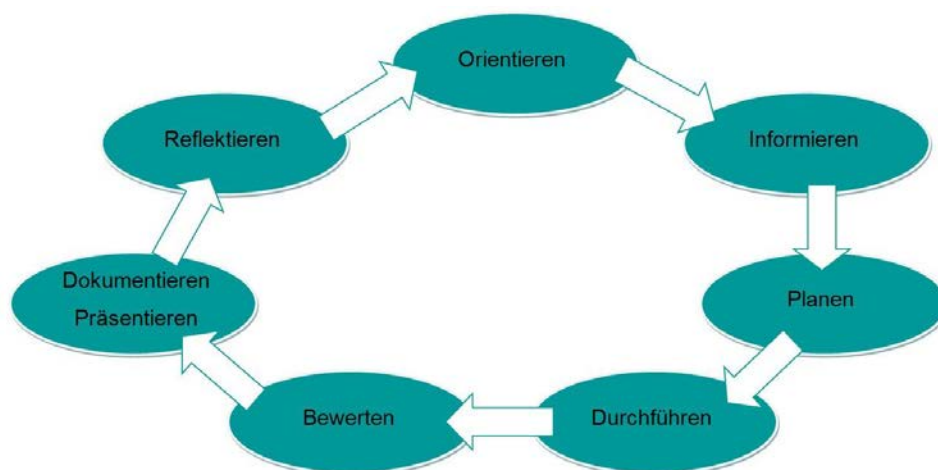
2.7 Kompetenzformulierungen als Ausgangspunkt für Lernsituationen

In den verschiedenen Lernfeldern werden Handlungskompetenzen beschrieben, die von den Auszubildenden am Ende des Lernprozesses erwartet werden. Entsprechend dieser geforderten Kompetenzen werden durch das Lehrerteam 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 5: Die vollständige Handlung



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

2.9 Entwicklung einer Lernsituation

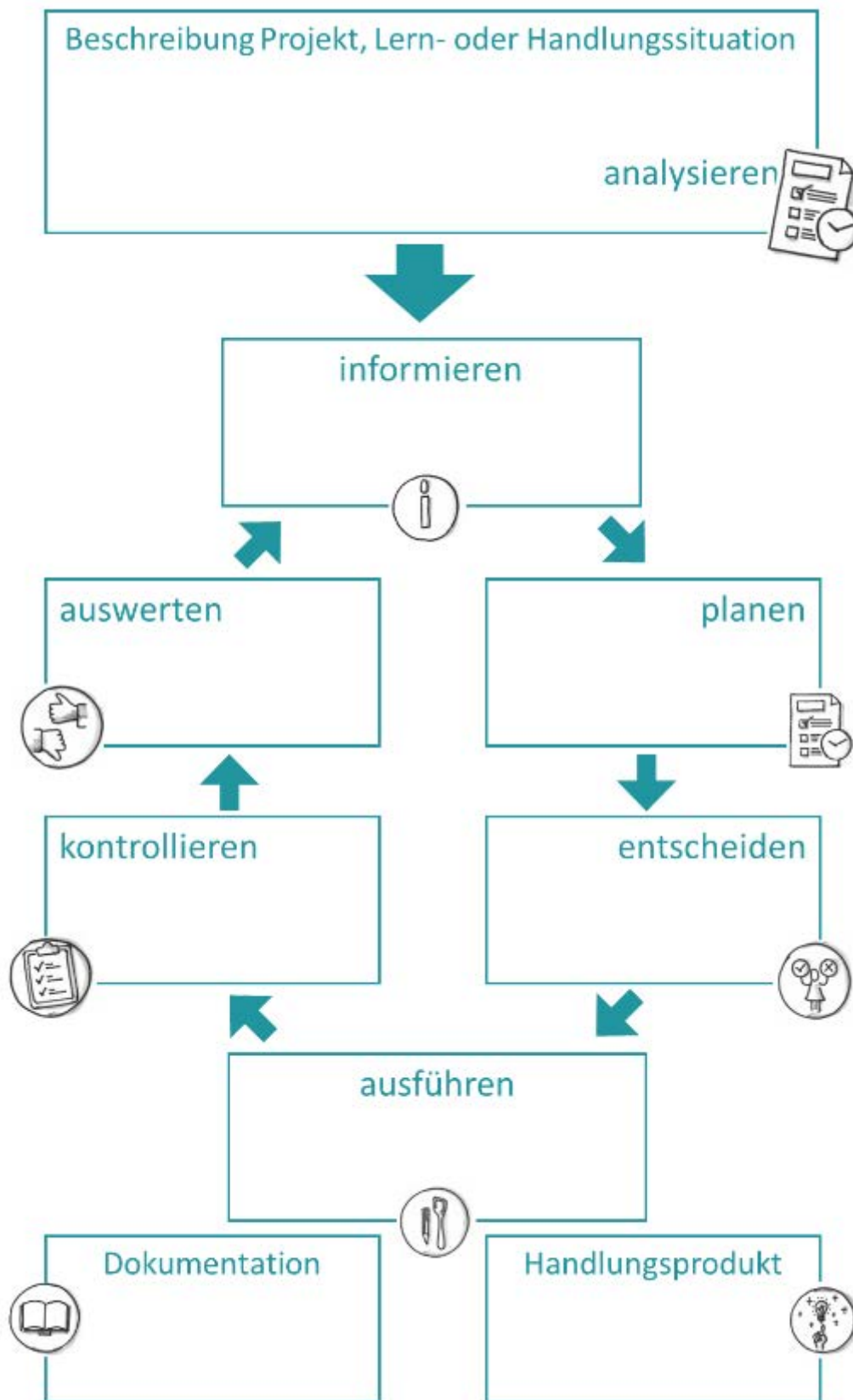
Bei der Entwicklung einer Lernsituation einigt sich das Lehrerteam zunächst darüber, welche Kompetenzen in einer Lernsituation besonders gefördert werden sollen. Danach werden die Inhalte abgestimmt, anhand derer diese Kompetenzen entwickelt werden können. Darüber hinaus sollte sich das Lehrerteam Gedanken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

2.10 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 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
--------------------------------------	---	---

2.11 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 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 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 Veranstaltungsorganisation – Lernfeld 12

Lernfeld	70 Std.
Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.	
Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ermitteln Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien. Sie machen sich mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung vertraut.	
Die Schülerinnen und Schüler planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (Lamm, Wild).	
Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen) Speisen aus, entscheiden sich für Rezepturen und dokumentieren diese. Sie stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan. Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.	
Die Schülerinnen und Schüler zerlegen Tierkörper, lösen Fleischteile aus (Rücken, Schulter, Keule) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu (Schmoren, Grillen). Sie präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.	
Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab .	

4.1.1 Curricularer Bezug

Bündelungsfach	Veranstaltungsorganisation
Lernfeld	12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 2, LF 3, LF 4, LF 6, LF 7, LF 14
Zeitrahmen	70 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV-Raum bzw. Laptop/Tablet mit WLAN

4.1.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler erfassen den Inhalt der E-Mail und leiten daraus Handlungsanforderungen ab.	E-Mail Anfrage	1

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über Gästegruppen und deren Bedürfnisse = Wiederholung von LF 5	Gästegruppen Gästebedürfnisse (Webrecherche)	1
Sie tragen Informationen über Wild- und Lammgerichte zusammen.	Fachbuch Steckbrief erstellen	4
Sie informieren sich über Menüzusammenstellung und Speisenfolgen, sowie zu Allergenen und Zusatzstoffen.	Zusammenstellung Speisenfolgen Allergene, Zusatzstoffe und	

	deren rechtskonforme Kennzeichnung (Internet)	4
--	---	---

Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie planen anhand wichtiger Schritte das Verkaufsgespräch mit der Firmenleitung.	Phasen eines Beratungsgesprächs Regeln zur Gesprächsführung (Video bei Dehoga) (Bewertungsbogen gastorientiertes Gespräch IHK)	4

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie bereiten Lamm- und Wildgerichte fachgerecht zu.		40
Sie präsentieren ihre Gerichte.		
Sie kalkulieren den Verkaufspreis.		6

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie führen das Verkaufsgespräch im Rollenspiel durch.		8

<p>Sie bewerten die Verkaufsgespräche mittels eines Bewertungsbogens und nehmen Feedback an.</p> <p>Menü nach CO2 – Abdruck bewerten mittels CO2 – Rechner</p>	<p>Link weiter unten</p>	<p>2</p>
--	--------------------------	----------

4.1.3 Hinweise zum Unterricht

- Sprachsensibler Unterricht / Berufssprache Deutsch: Textverständnis weiterentwickeln – Die E-Mail vollständig inkl. Handlungsanforderungen erfassen.
- Bei dem Thema Gästegruppen und Gästebedürfnisse kann auf die Unterlagen von LF 5 zurückgegriffen werden.
- Die Informationen zu den Wild- und Lammgerichten werden arbeitsteilig in einem Spickzettel zusammengefasst (analog zu Fisch in LF 8).
- Berufssprache Deutsch >> korrekte Schreibweise der Zubereitungsarten (Menükunde).
- Die Terminvereinbarung kann mit dem Fach Deutsch in Zusammenarbeit erstellt werden. Zur inneren Differenzierung liegt diese in zwei Anforderungsstufen vor.
- Das Verkaufsgespräch im Rollenspiel mit den Schülerinnen und Schülern durchführen und durch weitere Schülerinnen und Schüler beobachten lassen. Dabei den Bewertungsbogen einsetzen.
- Am Ende das vorgeschlagene Menü mit Hilfe eines CO2 Rechners nach Nachhaltigkeitskriterien beurteilen >> [Der Klimarechner für deine Küche | Tagesspiegel](#)

4.1.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Betriebsjubiläum 12.1

In Ihrem Betrieb kommen vermehrt Anfragen für Veranstaltungen mit Lamm- und Wildgerichten an. Deshalb wollen Sie ihr Angebot und die Bankettmappe entsprechend erweitern.

Hierzu liegt Ihnen eine E-Mail der Firma Rosenbaum zu einem 25-jährigen Betriebsjubiläum vor.

Anhand der von Ihnen erarbeiteten Erweiterung der Bankettmappe bereiten Sie sich auf ein Beratungsgespräch mit der Firmenleitung vor.

4.1.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

12.1:

E-Mail Anfrage

E-Mail Terminvereinbarung

E-Mail Terminvereinbarung Differenzierung

Wildangebot Staatsforsten

Steckbrief Hirsch

Steckbrief Hirsch Lösung

Steckbrief Reh

Steckbrief Reh Lösung

Steckbrief Wildhase

Steckbrief Wildhase Lösung

Steckbrief Wildschwein

Steckbrief Wildschwein Lösung

AB Menükunde

AB Menükunde Lösung

AB Menüaufbau

AB Menüaufbau Lösung

Schreibweise Zubereitung

Schreibweise Zubereitung Lösung

Fehlerhaftes Menü

Fehlerhaftes Menü Lösung

Fehlerhaftes Menü Stegreifaufgabe

Bankettmappe

Kalkulation (6 Dateien)

Das gastorientierte Gespräch

AA Gastorientiertes Gespräch

Phasen des Verkaufsgesprächs

Bewertungsbogen Verkaufsgespräch

4.2 Veranstaltungsorganisation – Lernfeld 14

Lernfeld	90 Std.
Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen	
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.	
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, landestypische (<i>regional, international</i>) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (<i>Warenflüsse, Kalkulation, Personal</i>) vertraut.	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein.	
Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Speisen aus . Sie lösen Bestellungen aus und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.	
Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie stellen landestypische Gerichte her und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch.	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab .	

4.2.1 Curriculare Analyse

Bündelungsfach	Veranstaltungsorganisation
Lernfeld	14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen
Querverweis zu weiteren Bündelungsfächern / Lernfeldern	Curricularer Bezug: LF 2, LF 6, LF 7, LF 8, LF 9, LF 10, LF 12
Zeitrahmen	90 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	EDV Raum mit Drucker, WLAN für Endgeräte

4.2.2 Kompetenzerwartungen / Phasen der vollständigen Handlung

Orientieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag und stellen landestypische Gerichte für die Aktionswoche „Fußball Europameisterschaft“ her.		4

Informieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie informieren sich über typische Gerichte und Zutaten aus Deutschland, Frankreich und Italien. Sie unterscheiden die Qualität der Produkte in den unterschiedlichen Herkunftsländern.	Länderinformationen Warenkorb Lebensmittel aus konventionellem und ökologischem Anbau	8
Planen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie wählen passende Gerichte (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Nachspeise) aus und	To-Do-Liste Zutatenliste Warenanforderung	12

planen die Vor- und Zubereitung im Team. Sie verfassen einen Arbeitsablaufplan.		4
---	--	---

Durchführen		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie berechnen Materialkosten und kalkulieren Verkaufspreise mit Hilfe von vorgegebenen Zuschlägen.	Excel Tabelle	4
Sie erstellen Speisekarten für die ausgewählten Gerichte als verkaufsfördernde Maßnahme.	Informationen zur Angebotskartenerstellung	14
Sie schreiben einen Dienstplan und teilen die Küchenbrigade unter Berücksichtigung rechtlicher, betrieblicher und individueller Aspekte ein.	Rechtliche Vorgaben	6
Sie bereiten die Gerichte zu und präsentieren Ihre Ergebnisse.		30

Kontrollieren		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie berechnen die Wirtschaftlichkeit der Aktion anhand vorgegebener Zahlen.	Wirtschaftlichkeit Produktivität Rentabilität	4

Präsentieren und Bewerten		
Kompetenzerwartung	Inhalt	Zeit
Sie bewerten die produzierten Gerichte kritisch nach Aussehen und Geschmack.		4
Sie erhalten Gästerückmeldungen und reagieren darauf angemessen.	Social-Media-Posts	4

4.2.3 Hinweise zum Unterricht

Die Einstiegssituation Fußball Europameisterschaft kann jederzeit durch andere große Aktionen ersetzt werden. Vor allem im Einzeltagesunterricht müssen sich die Lehrkräfte gut überlegen, in welcher Form diese Lernsituation zu verwirklichen ist.

Die Warenkörbe können je nach Stärke und Kreativität der Schülerinnen und Schüler angepasst und verändert werden. Wichtig ist, dass die einzelnen Produkte genau spezifiziert sind. Außerdem kann nach konventioneller oder ökologischer Produktion unterschieden werden.

Hier kann der Gedanke der Nachhaltigkeit in den Unterricht eingebracht werden, indem im Warenkorb regionale Anbieter berücksichtigt werden, z. B. Metzgerei, Fischzucht, Gemüseanbau.

Die Schülerinnen und Schüler sollen in Teams je Land aufgeteilt werden, variabel je nach Klassenstärke.

So könnte der Ablauf der Aktionswoche aussehen (Arbeitsaufträge)

- Informieren Sie sich über typische Gerichte des Ihnen zugeteilten Landes. Schlagen Sie je eine landestypische Vorspeise, eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert vor. Orientieren Sie sich dabei an dem vorgegebenen Warenkorb incl. Preisen. Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse dem Küchenteam.
- Fassen Sie die Ergebnisse der einzelnen Teams zu einer Speisekarte zusammen. Bereiten Sie diese werbewirksam auf.
- Erstellen Sie Zutatenlisten und Rezepturen.
- Im Anschluss schreiben Sie eine Warenanforderung für die von Ihnen ausgewählten Gerichte. Berechnen Sie die anfallenden Materialkosten pro Person.
- Die Gerichte sollen zur Probe im Vorfeld gekocht werden. Schreiben Sie eine To-Do-Liste dafür und teilen Sie einzelne Aufgaben in der Gruppe auf. Achten Sie dabei auf wertschätzende Kommunikation.
- Bereiten Sie die Speisen probeweise zu und präsentieren Sie ihre Gerichte.
- Kalkulieren Sie die Preise der Gerichte aufgrund der vorgegebenen Zuschläge. Vervollständigen Sie die Speisekarte mit den ermittelten Preisen.
- Erstellen Sie für die gesamte Woche einen Dienstplan. Die Informationen hierfür entnehmen Sie dem zur Verfügung gestellten Material.
- Vom Verkaufsteam bekommen Sie die Zahlen der verkauften Gerichte. Berechnen Sie die Wirtschaftlichkeit unter Berücksichtigung der Ausgaben und Erlöse.

- Am Ende liegen Rückmeldungen von Gästen auf Social Media vor. Leiten Sie Handlungsmöglichkeiten aufgrund dieser Rückmeldungen ab.

4.2.4 Situativer Einstieg mit Handlungsauftrag – Eine Aktionswoche planen und durchführen 14.1

Im Frühsommer 2025 findet in der Bundesrepublik Deutschland die Fußball Europameisterschaft statt. An ihrer Schule wird eine Aktionswoche zu diesem Event stattfinden. Es sollen landestypische Gerichte einiger der teilnehmenden Nationen angeboten werden.

Sie haben die Aufgabe im Küchenteam die Aktionswoche zu organisieren.

4.2.5 Tabellarische Auflistung der Arbeitsmaterialien

14.1:

Infoblatt Deutschland

Infoblatt Frankreich

Infoblatt Italien

Warenkorb

Speisekarte Bewertungsbogen

Angebotskarten

Kalkulationsschema (2)

To-Do-Listen Rezept Vorlage

Dienstplan (5 Dateien)

Wirtschaftlichkeit (6 Dateien)

Bewertungen social media

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 vom Arbeitskreis „Umsetzungshilfe für Lehrkräfte in den Ausbildungsberufen Koch und Köchin / Fachkraft Küche“ am Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) erstellt.

Alle Rechte für Bilder und Texte liegen beim ISB, München 2024.

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 Küche, Koch und Köchin. 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 (sege-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>