



---

## **Lehrplan**

für die Berufsschule

zur sonderpädagogischen Förderung

Fachklasse

**Fachpraktiker/in Küche**

## **Herausgeber**

Bayerisches Staatsministerium für  
Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst



Genehmigt durch das Bayerische Staatsministerium für Bildung und Kultus,  
Wissenschaft und Kunst

München 2014

## **Bezug**

Download unter <http://www.isb.bayern.de>

# INHALTSVERZEICHNIS

## Präambel

Bildung und Erziehung als Auftrag der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung	4
Erwerb von Kompetenzen in der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung	6
Kooperation der Partner	8

## Einführung

Ordnungsmittel	9
Studentafel	9
Übersicht über die Lernfelder	10
Berufsbezogene Vorbemerkungen	11

## Lehrplan

Jahrgangsstufe 10	14
Jahrgangsstufe 11	24
Jahrgangsstufe 12	31

## Umsetzungsbeispiele

Lernsituation Beilagensalat	35
Lernsituation Gästeanfrage bezüglich einer Weihnachtsfeier/eines Weihnachtsessens	40

## Anhang

Individueller Förderplan	45
Mitglieder der Lehrplankommission	47

## **PRÄAMBEL**

### **Bildung und Erziehung als Auftrag der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung**

#### **Beruflicher und allgemeinbildender Unterricht, Förderung und Erziehung als Auftrag der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung**

Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung ist ein Bildungsort für berufsschulpflichtige Jugendliche und junge Erwachsene mit sonderpädagogischem Förderbedarf mit und ohne Berufsausbildungsverhältnis. Vor dem Hintergrund ihrer individuellen Lebenssituation und ihren häufig belasteten Biographien und heterogenen Bildungshintergründen bringen sie vielfältige Entwicklungsbedürfnisse mit. Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung erfüllt mit den Ausbildungsbetrieben oder Bildungsträgern in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Ausgehend von den individuellen Voraussetzungen entwickeln die Schülerinnen und Schüler am Lernort Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung berufliche und allgemeine Handlungskompetenz. Die Bereitschaft und Fähigkeit zur Bewältigung beruflicher Arbeits- und Geschäftsprozesse sowie privater und persönlicher Situationen bildet die Grundlage für eine gesellschaftliche und berufliche Teilhabe.

Erziehung und Unterricht in der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung berücksichtigen sowohl die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Berufsausbildung wie die individuellen Förderbedarfe der Jugendlichen und jungen Erwachsenen in den Entwicklungsbereichen Kommunikation und Sprache, Motorik, Lernen und Denken und Emotionen und soziales Handeln. Die geplante, prozessorientierte und kooperative Förderung, deren zielgerichtete Umsetzung, Dokumentation und Evaluation bilden das wesentliche Instrumentarium zur Erfüllung ihrer zentralen Aufgabe, der individuellen Förderung der Schülerinnen und Schüler in den Fachklassen mit dem Ziel eines erfolgreichen Berufsabschlusses in einem Ausbildungsberuf gemäß § 4 BBiG/§ 25 HwO oder gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO.

#### **Verantwortung für Aufgaben im Beruf, in der Gesellschaft und im Privaten**

Die Jugendlichen und jungen Erwachsenen, die eine Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung besuchen, stehen je nach Alter und Reife vor der Bewältigung persönlicher Entwicklungsaufgaben: Finden einer Rolle in der Familie und in der Beziehung zu Gleichaltrigen, in Arbeit und Beruf und das Entwickeln des eigenen Lebensplans fordern und überfordern häufig die Schülerinnen und Schüler. Eine tragfähige, vertrauensvolle Beziehung zu den Lehrpersonen sowie unterstützende Hilfen durch Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen, schulische Beratungsfachkräfte und weitere Fachdienste begleiten ressourcen- und lösungsorientiert im Einzelfall die Schülerinnen und Schüler bei der erfolgreichen Bewältigung der Entwicklungsaufgaben. Ziel ist die aktive und positive Gestaltung des eigenen Lebens. Dazu gehört auch die Mündigkeit als Bürgerin oder Bürger, die Nutzung demokratischer Mitbestimmungsmöglichkeiten und der Blick auf europäische Zusammenhänge.

Über die Auseinandersetzung mit konkreten beruflichen Situationen und deren erfolgreiche Bewältigung erreichen die Schülerinnen und Schüler zunehmend die Bereitschaft und Fähigkeit, auch Anforderungen im Beruf selbstbewusst und kompetent zu begegnen. Durch

das Absolvieren einer anerkannten Berufsausbildung eröffnet sich ihnen die Möglichkeit einer sinnerfüllenden und selbstständigen Lebensweise.

### **Entwicklung beruflicher Handlungsfähigkeit**

Unterschiedliche schulische Eingangsvoraussetzungen und eine große Alters- und Entwicklungsspanne kennzeichnen die Schülerinnen und Schüler der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung zu Beginn der Ausbildung. Dazu kommen häufig Erfahrungen des Misserfolgs bei schulischen Anforderungen und des Versagens z. B. beim Erreichen eines Abschlusses sowie ein wenig unterstützendes Umfeld. Trotzdem ist für die Jugendlichen ein erfolgreicher Berufsabschluss zu einem absehbaren Zeitpunkt erreichbar.

Ergänzend zur betrieblichen Ausbildung motiviert die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung zur handlungsorientierten Auseinandersetzung mit konkreten beruflichen Handlungs- und Problemsituationen. Das Lehr-Lern-Arrangement umfasst dabei den gesamten Ablauf einer vollständigen beruflichen Handlung von der Handlungsplanung, der Informationsbeschaffung, der Durchführung bis zur Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse. Anhand von überschaubaren, selbstständig zu bewältigenden Lernsituationen entfalten die Schülerinnen und Schüler grundlegende berufsspezifische und allgemeine Fähigkeiten und Fertigkeiten in den Bereichen Fachkompetenz, Selbstkompetenz, Sozialkompetenz, Methodenkompetenz und kommunikative Kompetenz. Ausgehend von den individuellen Lernvoraussetzungen und Lernbedürfnissen erleben die Schülerinnen und Schüler unterstützt durch individuelle Hilfestellungen und Hilfsmittel Erfolgserlebnisse und bauen Lern- und Leistungsmotivation auf. Strukturiertes Üben sowie der gezielte Einsatz von Lern- und Arbeitsstrategien wirken dabei förderlich.

### **Gleichberechtigte Teilhabe an der Arbeitswelt und an der Gesellschaft**

Der Erwerb eines erfolgreichen Berufsabschlusses sowie von Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bewältigung personaler, privater und gesellschaftlicher Aufgaben sind wesentliche Ziele der Berufsbildung. Kooperationspartner wie die Agentur für Arbeit, Integrationsfachdienste, Bildungsbegleiter usw. unterstützen und begleiten bei Bedarf die Eingliederung in den allgemeinen Arbeitsmarkt und in Beschäftigung. Unter bestimmten Voraussetzungen stehen den Jugendlichen und jungen Erwachsenen nach Abschluss der Berufsausbildung weitere unterstützende Hilfsleistungen zu.

### **Gestaltung der Übergänge**

Sowohl der Eintritt in die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung als auch der Abschluss des Schulbesuchs und der Übergang in eine Erwerbstätigkeit bedeuten für die Jugendlichen und jungen Erwachsenen Veränderungen und verlangen beträchtliche Anpassungsleistungen. Um diese Phasen erfolgreich meistern zu können, stehen den Schülerinnen und Schülern verschiedene Angebote der individuellen Unterstützung der Agentur für Arbeit, der Sozialpädagogik, der Kammern usw. zur Verfügung. An den Übergängen arbeiten alle beteiligten Personen und den Jugendlichen unterstützende Institutionen verstärkt zusammen, um erreichbare Ziele und erforderliche Hilfsmaßnahmen abzustimmen.

## **Erwerb von Kompetenzen in der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung**

### **Berufsbildung als individualisierter Prozess**

Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung besuchen Jugendliche und junge Erwachsene mit sehr unterschiedlichen Schul- und Lebensbiographien. Zusätzlich befinden sie sich häufig in erschwerten Lebenssituationen. Daraus resultieren individuelle Bedürfnisse und Entwicklungsmöglichkeiten. Diese zu erfassen und davon ausgehend Lernen als individualisierten Prozess sowohl im berufsspezifischen Schulleistungsbereich als auch in den Entwicklungsbereichen zu gestalten ist die Aufgabe der Lehrkräfte. In der diagnosegeleiteten und prozessorientierten Förderplanung entscheiden Lehrkräfte, Fachdienste und Schülerinnen und Schüler gemeinsam, welche Förderziele und Fördermaßnahmen umgesetzt werden sollen. Die Ergebnisse der Förderplanung sind im individuellen Förderplan dokumentiert. Dieser bildet die Grundlage für die didaktisch-methodische Gestaltung der Lehr-Lern-Situationen durch

- Auswahl und Gestaltung der Lernsituationen und Arbeitsaufgaben,
- Einsatz von Hilfsmitteln und individueller Unterstützung,
- Einsatz von Veranschaulichungen,
- Bereitstellung motivierender und differenzierter Materialien,
- gezielten Einsatz von Sozialformen zur Förderung der sozialen Fähigkeiten,
- Training von Lern- und Arbeitstechniken und
- Strukturierung.

Notwendige Strategien erwerben und trainieren die Schülerinnen und Schüler fortlaufend bis zum Ende ihrer Berufsschulzeit, wie z. B. die Aufmerksamkeit fokussieren, Selbstanweisungen geben, Gefühle erkennen und angemessen reagieren, Mnemotechniken einsetzen oder das eigene Lernverhalten planen und überwachen.

### **Fachlicher und allgemeinbildender Unterricht**

Die Schülerinnen und Schüler erwerben durch den Unterricht an der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung allgemeinbildende Kompetenzen in den Fächern Deutsch, Sozialkunde, Religion bzw. Ethik und Sport.

Für das Fach Sozialkunde gilt der mit KMBek vom 15. Juni 2004 Nr. VII.7-5S9410.7-7.52095 in Kraft gesetzte Lehrplan für die Berufsschule und Berufsfachschule.

Für das Fach Deutsch gilt der mit KMBek vom 23. Juli 2009 Nr. VII.6.5S9414D3-1-7-76-7.70972 eingeführte Lehrplan für die Berufsschule und Berufsfachschule.

Der fachliche Unterricht zielt auf die Gestaltung der Bedingungen für handlungsorientiertes, selbstständiges, berufsbezogenes Lernen und Entwickeln. Dies bedarf der reflektierten Auswahl und des planvollen Einsatzes didaktisch-methodischer Elemente der beruflichen

Bildung, der Sonderpädagogik, der allgemeinen Pädagogik sowie pädagogisch-therapeutischer Ansätze.

### **Erwerb von Handlungsfähigkeit und Handlungsbereitschaft**

Ziel der Ausbildung ist die Fähigkeit und die Bereitschaft, Aufgaben im Rahmen der Berufstätigkeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu beurteilen. Die Schülerinnen und Schüler erreichen die berufliche Handlungskompetenz durch die handelnde und gedankliche nachvollziehende Auseinandersetzung mit konkreten, beruflichen Anforderungssituationen. Sie planen, führen durch, überprüfen, korrigieren gegebenenfalls und bewerten abschließend selbstständig berufliche Arbeitsaufgaben. Neben dem Erwerb der Fachkompetenz müssen die Schülerinnen und Schüler auch fähig sein, Konflikte angemessen zu bewältigen, eigene Interessen in geeigneter Weise zu vertreten, in einem Team zu arbeiten. Die Reflexion des eigenen Handelns hinsichtlich der Auswirkungen auf die Persönlichkeitsentwicklung zeigt den Jugendlichen und jungen Erwachsenen mögliche Perspektiven, Ziele und Unterstützungsbedarfe auf.

### **Sprachliche Förderung**

Der Fähigkeit, mit Hilfe von Fachbegriffen und Fachsprache zu kommunizieren, kommt in der beruflichen Bildung und im beruflichen Alltag hohe Bedeutung zu. Dazu erweitern die Schülerinnen und Schüler ihr Weltwissen und setzen Entschlüsselungsstrategien oder spezifische Strategien im Umgang mit Beeinträchtigungen in der Kommunikation, z. B. Einsatz eines Gesprächsleitfadens, ein.

Die Lehrpersonen unterstützen den Kompetenzerwerb durch Visualisierungen von Fachbegriffen und fachsprachliche Formulierungshilfen sowie durch ein Angebot an authentischen beruflichen Kommunikationsanlässen. Durch das Verbalisieren von Arbeitsschritten und Tätigkeiten fassen die Schülerinnen und Schüler fachliche Inhalte sprachlich und festigen sie.

### **Kompetenzerwerb als diagnosegeleitete Förderung**

Den Lehrkräften der Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung steht für die Planung, Durchführung und Evaluation von individualisiertem Unterricht und von Erziehung das Instrument der diagnosegeleiteten Förderplanung zur Verfügung.

Auf der Grundlage einer anlassbezogenen pädagogischen Diagnostik entwickeln die Lehrpersonen gemeinsam mit der Schülerin oder dem Schüler ein individuelles Förderkonzept. Abgestimmte Fördermaßnahmen in den grundlegenden berufsbezogenen Kompetenzbereichen und der berufsspezifischen Fachkompetenz sowie gegebenenfalls in den Entwicklungsbereichen unterstützen die Schülerinnen und Schüler im Lernprozess und erfordern gleichzeitig eine Ausrichtung der Unterrichtskonzeption auf die Umsetzbarkeit der ausgewählten Maßnahmen.

Inwieweit diese zum Erfolg geführt haben oder neue Maßnahmen bzw. neue Förderziele bestimmt werden müssen, zeigt die in regelmäßigen Abständen durchgeführte Evaluation und Fortschreibung des Förderplans. Dadurch wird auch der Prozesshaftigkeit der individuellen Förderung Rechnung getragen.

Besonders bewährt hat sich die kooperative Erstellung und Fortschreibung des Förderplans. Neben den an Bildung und Erziehung der Jugendlichen oder jungen Erwachsenen

beteiligten Personen wie Lehrerinnen und Lehrer, Ausbilderinnen und Ausbilder, Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen, Erzieherinnen und Erzieher usw. ist die Schülerin oder Schüler selbst der Experte in eigener Sache und beteiligt sich gleichberechtigt an der Förderplanarbeit.

### **Aufgabe des Lehrerteams**

Die Strukturierung der Lehrpläne in Lernfeldern macht eine Konkretisierung im Unterricht durch die Entwicklung von Lernsituationen notwendig. Lernsituationen bieten den Schülerinnen und Schülern konkrete berufliche Problem- und Aufgabenstellungen, anhand derer sie geplant bestimmte Fähigkeiten und Fertigkeiten entwickeln. Im Rahmen der didaktischen Jahresplanung verteilt das Lehrerteam die zu erreichenden Kompetenzen auf die zur Verfügung stehenden Unterrichtswochen und -stunden und erarbeitet eine sinnvolle Aufeinanderfolge von Lernsituationen sowie von Übungs-, Vorbereitungs- und individuellen Förderphasen.

### **Nutzung des pädagogischen Freiraums**

Vielfältige Förderangebote zur Prüfungsvorbereitung, zum Strategientraining, Lesetraining, Rechnen, Deutsch als Zweitsprache usw. können im Rahmen der zur Verfügung stehenden Ressourcen im Förderunterricht umgesetzt werden. Die Zeitrichtwerte der einzelnen Lernfelder sind nur zu 80 % mit Kompetenzerwartungen und Inhalten belegt. Damit stehen im Fachunterricht 20 % der Zeitrichtwerte als pädagogischer Freiraum zur Verfügung.

## **Kooperation der Partner**

### **Partner der Unterstützungssysteme**

Die Berufsschulen zur sonderpädagogischen Förderung erziehen und unterrichten Jugendliche und junge Erwachsene, die aufgrund ihres sonderpädagogischen Förderbedarfs einen Anspruch auf Unterstützungsleistungen der Agentur für Arbeit oder auf der Grundlage des SGB III haben. Um diese Hilfen gewähren zu lassen, arbeitet die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung mit den entsprechenden Einrichtungen und Ansprechpartnern konstruktiv zusammen. Durch die Schaffung eines tragfähigen regionalen Netzwerkes an Fachdiensten und Unterstützungssystemen erhalten die Schülerinnen und Schüler bedarfsgerechte pädagogische, therapeutische und medizinische Hilfe und Versorgung.

### **Partner im dualen System**

Die Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung arbeitet mit allen Partnern im dualen System vertrauensvoll zusammen. Die aktuelle berufliche Praxis erleben die Schülerinnen und Schüler anschaulich in der Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern wie Unternehmen, Betrieben, Kammern und Verbänden, durch lernortübergreifende Projekte, Betriebsbesichtigungen usw.



# EINFÜHRUNG

## Ordnungsmittel

Dem Lehrplan liegt die Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum/zur Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/Beiköchin) gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO vom 30. September 2011 (veröffentlicht im Bundesanzeiger Nr. 165 a (Beilage) vom 3.11.2011) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/Beiköchin) ist eine Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO. Er ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

## Stundentafel

Dem Lehrplan liegt folgende Stundentafel zugrunde:

	Jgst. 10	Jgst. 11	Jgst. 12
<u>Allgemeinbildender Unterricht</u>			
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Sozialkunde	1	1	1
Sport	1	1	1
<u>Fachlicher Unterricht</u>			
Wirtschaftlich Handeln			
Planen und Vorbereiten	8	8	8
Herstellen und Zubereiten			
Gastorientiert Arbeiten			
Förderunterricht	2*	2*	2*
<b>insgesamt</b>	<b>12 + 2*</b>	<b>12 + 2*</b>	<b>12 + 2*</b>

\* Förderunterricht im Rahmen der zur Verfügung stehenden Ressourcen

Für Blockbeschulung ist die Stundentafel anzupassen.

## Übersicht über die Lernfelder

### Jahrgangsstufe 10

1	Am Arbeitsplatz Küche orientieren	40 Std.
2	Gemüse verarbeiten	80 Std.
3	Gerichte der kalten Küche zubereiten	40 Std.
4	Im Frühstücksdienst arbeiten	60 Std.
5	Im Service arbeiten	60 Std.
6	Waren annehmen und lagern	40 Std.

**insgesamt** **320 Std.**

### Jahrgangsstufe 11

7	Sättigungsbeilagen und Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen zubereiten	80 Std.
8	Suppen und Eintopfgerichte zubereiten	60 Std.
9	Schlachtfleisch verarbeiten	80 Std.
10	Süßspeisen herstellen	60 Std.
11	Waren erfassen und bestellen	40 Std.

**insgesamt** **320 Std.**

### Jahrgangsstufe 12

12	Gerichte aus Fisch und Hausgeflügel herstellen	60 Std.
13	Drei-Gang-Menüs planen und zubereiten	80 Std.
14	Sonderveranstaltungen durchführen	80 Std.
15	Gerichte der regionalen und internationalen Küche herstellen	100 Std.

**insgesamt** **320 Std.**

Die Lernfelder sind mit der Ausbildungsregelung zum/zur Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/Beiköchin) abgestimmt.

## **Berufsbezogene Vorbemerkungen**

### **Berufstypische Tätigkeiten und Anforderungen**

Der/die Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/Beiköchin) führen Teilaufgaben nach vorgegebenen Standards in den gastgewerblichen Verpflegungs- und Serviceleistungen durch. Sie sind in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie im Hotel- und Gaststättengewerbe tätig.

Von dem/der Fachpraktiker/in Küche (Beikoch/Beiköchin) wird neben den fachlichen Fähigkeiten und Fertigkeiten auch erwartet, mit Konflikten angemessen umzugehen, konstruktiv in einem Team zu arbeiten, betriebliche Standards einzuhalten und die Umgangsformen an die berufliche Situation anzupassen.

### **Fachunterricht**

Ausgangspunkt für das Lernen sind konkrete berufs- und betriebsspezifische Handlungen. Die in den Lernfeldern ausgewiesenen Kompetenzerwartungen in Verbindung mit den ergänzenden und konkretisierenden Inhalten werden daher in Handlungen beschrieben. Diese planen die Schülerinnen und Schüler im Sinne vollständiger Arbeitsprozesse als tatsächliche berufsspezifische Arbeitshandlungen in Einzelarbeit sowie im Team, führen durch, kontrollieren und bewerten. Ausgehend vom individuellen Förderbedarf entwickeln die Schülerinnen und Schüler zunächst eine grundlegende Handlungsfähigkeit zur Bewältigung beruflicher Aufgabenstellungen, die sie bis zum Ende der Ausbildung erweitern und vertiefen.

Die fachrechnerischen Kompetenzen entfalten die Schülerinnen und Schüler grundsätzlich in Verknüpfung mit berufsspezifischen Handlungssituationen. Ausgewählte fachrechnerische Kompetenzerwartungen und Inhalte tragen, wenn sie in den Lehrplan aufgenommen wurden, zur Klärung des Anspruchsniveaus oder zur Betonung der inhaltlichen Schwerpunktsetzung bei. Insbesondere durch regelmäßige Gelegenheiten zum Üben, Wiederholen und Reflektieren über den Einsatz von Problemlösestrategien und über die Handlungsplanung erreichen die Schülerinnen und Schüler mit sonderpädagogischem Förderbedarf gesicherte Rechenfertigkeiten.

### **Fächer**

Ausschließlich zur Notenbildung ordnen die Lehrkräfte die Leistungen aus den Lernfeldern folgenden Fächern zu:

Wirtschaftlich Handeln (WH)

Planen und Vorbereiten (PuV)

Herstellen und Zubereiten (HuZ)

Gastorientiert Arbeiten (GA)

Übersicht über die Zuordnung Lernfelder-Fächer:

Fächer Lernfelder	Wirtschaftlich Handeln (WH)	Planen und Vorbereiten (PuV)	Herstellen und Zubereiten (HuZ)	Gastorientiert Arbeiten (GA)
LF 1 Am Arbeitsplatz Küche orientieren	→			
LF 2 Gemüse verarbeiten	→			
LF 3 Gerichte der kalte Küche zubereiten	→			
LF 4 Im Frühstücksdienst arbeiten	→			
LF 5 Im Service arbeiten	→			
LF 6 Waren annehmen und lagern	→			
LF 7	→			
LF 8	→			
usw.	→			

### Lernfeldübergreifende Kompetenzen

Folgende lernfeldübergreifende Kompetenzen tragen zur Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz über die gesamte Ausbildungsdauer hinweg bei:

Die Schülerinnen und Schüler

- beachten die Grundsätze des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.
- setzen Hygienevorschriften und Vorgaben zur Betriebs-, Produkt-, Prozesshygiene sowie zur persönlichen Hygiene um.
- arbeiten nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit und entsorgen Abfälle und Wertstoffe sachgerecht.
- gestalten den eigenen Arbeitsplatz und den eigenen Arbeitsprozess nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten.
- wenden Maßnahmen zur Qualitätssicherung in ihrem eigenen Arbeitsbereich an.
- setzen betriebliche Dokumentationssysteme ein.
- tragen durch eine motivierte und zuverlässige Arbeitshaltung zum Arbeitserfolg im Team bei.
- bewältigen Konfliktsituationen angemessen.

- erfassen Informationen und geben Informationen mündlich und schriftlich wieder.
- wenden situationsbezogen Fachbegriffe und Fachsprache an.
- handeln kunden- und dienstleistungsorientiert.

Werden oben genannte lernfeldübergreifende Kompetenzen in den einzelnen Lernfeldern zusätzlich nochmals aufgeführt, kann dies der Vertiefung dienen.

### **Übergang in den Ausbildungsberuf gemäß § 4 BBiG**

Der vorliegende Lehrplan berücksichtigt die Möglichkeit des Übergangs in den Ausbildungsberuf Koch/Köchin.

# LEHRPLAN

## Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld 1</p> <p><b>Am Arbeitsplatz Küche orientieren*</b></p> <p><small>*Die Kompetenzen und Inhalte dieses Lernfelds können optional im Rahmen der Lernfelder 2 bis 6 unterrichtet werden. Die Zeitrichtwerte sind in diesem Fall anzupassen.</small></p>	<p><b>40 Std.</b></p> <p>fpL<sup>1</sup> 20 Std.</p>
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler charakterisieren den Arbeitsplatz Küche als Betätigungsfeld. Sie berücksichtigen relevante betriebliche Vorgaben und leiten einen grundsätzlichen Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit ab.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über Betriebsarten, Tätigkeitsfelder und Aufgaben des Fachpraktikers Küche, konkretisieren die unterschiedlichen Arbeitsbereiche in einer gewerblichen Küche und stellen sich flexibel auf die neuen Arbeitsbedingungen ein.</li> <li>– setzen Regeln der Hygiene sicher um.</li> <li>– berücksichtigen Grundsätze der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes.</li> <li>– schätzen Lebensmittel als wertvolles Gut und gehen respektvoll damit um.</li> <li>– analysieren in Grundzügen die Bedeutung von Lebensmitteln für die Gesunderhaltung des Menschen.</li> <li>– stellen einen Zusammenhang zwischen Preis und Qualität her.</li> <li>– führen nach Anleitung Reinigungsarbeiten durch.</li> <li>– überschlagen und rechnen grundlegende Größen um.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Küchenorganisation, Küchenbrigade, gastgewerbliche Betriebe, Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>Personal-, Prozess- und Arbeitsplatzhygiene</p> <p>Unfallquellen und Sicherheitsvorschriften im Küchenbereich, Maßnahmen der Ersten Hilfe</p>	

<sup>1</sup> fpL: fachpraktischer Lernanteil

Abfallentsorgung, ökonomischer Umgang mit Energie und Wasser

Nährstoffe, Wirkstoffe, Begleitstoffe (Grobzuteilung zu ausgewählten Lebensmitteln - bekannte Vertreter)

Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Gebrauchsanleitungen und Sicherheitshinweise

Gewichte, Volumina und Geldwerte

**Jahrgangsstufe 10**

Lernfeld 2  <b>Gemüse verarbeiten</b>	<b>80 Std.</b> fpL 50 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten selbstständig Blattsalate und einfache Gemüsesalate zu, richten diese an und präsentieren sie.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vergleichen und bewerten Gemüse hinsichtlich der Inhaltsstoffe und deren ernährungsphysiologischer Bedeutung.</li> <li>– richten ihren Arbeitsplatz nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten ein, planen zielgerichtet die erforderlichen Arbeitsschritte und den Einsatz der verwendeten Maschinen und Geräte.</li> <li>– wiegen und messen Zutatenmengen ab und berechnen Grundaufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen.</li> <li>– bereiten Blatt- und Gemüsesalate unter Berücksichtigung entsprechender Verarbeitungs- und Garverfahren nach Anleitung zu. Dabei achten sie auf Werterhaltung der Rohstoffe und verwenden küchentechnische Begriffe sachgerecht.</li> <li>– wählen Rezepte für Dressings aus und bereiten diese zu.</li> <li>– portionieren die Erzeugnisse, richten diese gastgerecht an. Bewerten den Arbeitsprozess und das Arbeitsergebnis nach ausgewählten Kriterien. Hierbei äußern sie die eigene Meinung angemessen.</li> <li>– legen eine Rezeptsammlung an.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Arten und Verarbeitungsmöglichkeiten, Handelsklassen, Angebotsformen, Lagerung, regionale und saisonale Angebote</p> <p>Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe und Fette (Beispiele, ernährungsphysiologische Bedeutung/küchentechnische Verwendung)</p> <p>Maße und Gewichte (l, ml, kg, g), konkrete Brüche, Dezimalbrüche, Dreisatz und Prozentrechnung</p> <p>Vorbereitungsverfahren: Waschen, Schälen, Putzen, Zerkleinern</p>	



Schneide- und Zerkleinerungstechniken: manuell, maschinell

Schnittformen: Julienne, Brunoise, Paysanne, Bâtonnets

Zubereitungsverfahren: Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten

**Jahrgangsstufe 10**

Lernfeld 3  <b>Gerichte der kalten Küche zubereiten</b>	<b>40 Std.</b> fpL 30 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen einfache Gerichte der kalten Küche her und präsentieren sie gastgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über das Aufgabenspektrum des Gardemangers und recherchieren Rezepte für ausgewählte Gerichte der kalten Küche.</li> <li>– planen zielgerichtet die erforderlichen Arbeitsschritte und richten ihren Arbeitsplatz ein. Dabei achten sie auf einen sorgfältigen Umgang der verwendeten Materialien.</li> <li>– stellen ausgewählte Gerichte der kalten Küche nach Rezepten unter Beachtung der Hygienevorschriften selbstständig oder nach Anweisungen her.</li> <li>– richten ihre Gerichte gastgerecht an. Sie bewerten Arbeitsprozess und Arbeitsergebnis.</li> <li>– vervollständigen ihre Rezeptsammlung.</li> <li>– berechnen Abtropfgewichte.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>einfache Feinkostsalate und Cocktails, Sandwiches, belegte Brote, Fingerfood</p> <p>Fette (Lagerung, Rauchpunkt, fachgerechte Entsorgung)</p> <p>Fachbegriffe</p> <p>Prozentsatz</p>	

**Jahrgangsstufe 10**

Lernfeld 4 <b>Im Frühstücksdienst arbeiten</b>	<b>60 Std.</b> fpL 30 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten für das Frühstück Lebensmittel und Speisen vor, stellen diese her bzw. bereit und präsentieren sie gastgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über Frühstücksarten und verwendete Lebensmittel. Sie bestimmen die ernährungsphysiologische Bedeutung der Lebensmittel und leiten Grundsätze einer ausgewogenen Ernährung ab.</li> <li>– berechnen Nähr- und Energiewerte.</li> <li>– planen weitgehend selbstständig Arbeitsschritte für die Vorbereitung und Durchführung eines Frühstücksbüfets.</li> <li>– bereiten Speisen für das Frühstück nach Rezepten selbstständig zu und richten Käse- und Wurstplatten fachgerecht an. Dafür wählen sie die Rohstoffe und Werkzeuge aus und führen anfallende Vorbereitungsarbeiten durch. Sie halten Zeitvorgaben ein.</li> <li>– beachten Hygienevorschriften bei der Zubereitung und beim Service.</li> <li>– vergleichen und bewerten ihren Arbeitsprozess und ihre Arbeitsergebnisse nach fachlichen und sensorischen Kriterien.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>einfaches kontinentales Frühstück, erweitertes Frühstück, Frühstücksbüfett</p> <p>Eiweißstoffe (Begriffsdefinition, ernährungsphysiologische Bedeutung)</p> <p>Hühnerei: Inhaltstoffe, Frischemerkmale, Lagerung, Größe, Salmonellen</p> <p>Eierspeisen</p> <p>Brotsorten und Kleingebäck, Müslis, Cerealien</p> <p>Milch: Inhaltsstoffe, Handelsformen, Fettgehalt, pasteurisierte Milch und H-Milch</p> <p>Einteilung der Milchprodukte</p>	

Unterscheidung von Konfitüre, Marmelade, Gelee

Nährwerttabelle

proportionale Zuordnungen

**Jahrgangsstufe 10**

Lernfeld 5 <b>Im Service arbeiten</b>	<b>60 Std.</b> fpL 40 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig Arbeiten im Office und im Restaurant durch. Sie servieren Speisen und Getränke und begegnen dem Gast situationsgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über die Handhabung, die Pflege und den sachgerechten Einsatz von Einrichtungsgegenständen und Arbeitsmitteln im Office und im Restaurant.</li> <li>– planen und führen unter Anleitung ausgewählte Vorbereitungs- und Reinigungsarbeiten nach ergonomischen und ökologischen Grundsätzen durch.</li> <li>– decken Tische nach Vorgaben ein.</li> <li>– benennen und beschreiben alkoholfreie Getränke sowie Aufgussgetränke und schenken diese in geeigneten Trinkgefäßen aus.</li> <li>– servieren Getränke und Speisen sachgerecht.</li> <li>– achten auf ihr persönliches Erscheinungsbild, reagieren angemessen auf Wünsche des Gastes und wenden servicespezifische Fachsprache an.</li> <li>– räumen Gedecke ab.</li> <li>– arbeiten entsprechend ihres Aufgabenbereiches in einem Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.</li> <li>– führen Berechnungen in berufstypischen Zusammenhängen aus.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Grundgedeck für 3-Gang-Menü: Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser</p> <p>Grundlegende Tragetechniken beim Servieren und Servierregeln</p> <p>Körpersprache, Grundlagen der Kommunikation</p> <p>Grobeinteilung der Getränke</p> <p>Wässer, Erfrischungsgetränke, Limonaden, Säfte, Nektare, Mischgetränke (Beispiele, Gläser)</p>	

Kaffee, Tee, Kakao

Mengenberechnung mit Volumina (ml, cl, l)

Längen, Flächen

## Jahrgangsstufe 10

<p>Lernfeld 6</p> <p><b>Waren annehmen und lagern</b></p>	<p><b>40 Std.</b> fpL 20 Std.</p>
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen überschaubare Teilhandlungen bei der Warenannahme, Lagerhaltung sowie bei Reklamationen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bestimmen Waren und Warengruppen.</li> <li>– führen bei Warenlieferungen die notwendigen Eingangskontrollen durch und beachten rechtliche Vorschriften bei der Warenannahme.</li> <li>– melden verantwortungsvoll Abweichungen bzw. Mängel und leiten gegebenenfalls betriebsübliche Maßnahmen ein.</li> <li>– wirken bei der Bearbeitung von Reklamationen mit.</li> <li>– lagern die Waren rohstoffabhängig und sachgerecht ein und begründen die Notwendigkeit einer regelmäßigen Warenbestandskontrolle.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Lieferschein, Menge, Verpackung, Qualität, Temperatur</p> <p>Mängelarten</p> <p>Lageranforderungen: Lagerdauer, Temperatur, Hygiene, Luftfeuchtigkeit</p> <p>Sichtkontrollen (Inventur)</p>	

## Jahrgangsstufe 11

<p>Lernfeld 7</p> <p><b>Sättigungsbeilagen und Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen zubereiten</b></p>	<p><b>80 Std.</b> fpL 50 Std.</p>
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten pflanzliche Rohstoffe zu Beilagen und eigenständigen Gerichten und präsentieren diese gastgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– verschaffen sich einen Überblick über vegetarische Kostformen, leiten Entscheidungsgründe für diese Ernährungsweise ab und respektieren diese.</li> <li>– informieren sich über ausgewählte Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen.</li> <li>– wählen Rohstoffe und Werkzeuge aus und wenden Vorbereitungstechniken an.</li> <li>– berechnen Portionsmengen von rohen und gegarten Beilagen.</li> <li>– bereiten ausgewählte Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen nach vorgegebenen Rezepten und Anleitungen zu.</li> <li>– portionieren die erstellten Beilagen und Gerichte, richten sie selbstständig oder nach vorgegebenem Beispiel gastgerecht an und bewerten die hergestellten Produkte nach vereinbarten Kriterien.</li> <li>– vergleichen an ausgewählten Beispielen die handwerkliche Zubereitung mit der Zubereitung aus Convenienceprodukten und verändern letztere unter Hinzunahme weiterer Lebensmittel.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Vegetarier, Veganer</p> <p>Beilagen/Gerichte aus Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Getreideerzeugnisse, Pilze/Gemüse</p> <p>Marktangebot/Arten, Verwendungsmöglichkeiten, Lagerung, ernährungsphysiologische Bedeutung (Grundzüge), Qualitätsmerkmale</p> <p>Verluste, Gewichtszunahme</p>	



**Jahrgangsstufe 11**

Lernfeld 8  <b>Suppen und Eintopfgerichte zubereiten</b>	<b>60 Std.</b> fpL 40 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten nationale und internationale Suppen- und Eintopfgerichte auch in abgewandelter Form zu und präsentieren diese gastgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über die Vor- und Zubereitung von klaren und gebundenen Suppen und berücksichtigen jahreszeitliche Aspekte bei der Auswahl der Ausgangsprodukte.</li> <li>– planen selbstständig oder mit Hilfestellung die Zubereitung und Präsentation von ausgewählten klaren und gebundenen Suppen.</li> <li>– bereiten klare und gebundene Suppen sowie die entsprechenden Grundfonds nach produktangemessenen Herstellungsverfahren zu.</li> <li>– setzen Convenienceprodukten ein und präsentieren diese gastgerecht.</li> <li>– bereiten ausgewählte Eintopfgerichte nach Anleitung zu und präsentieren diese in büfett-typischer Form unter Berücksichtigung der dabei geltenden Hygienebestimmungen.</li> <li>– beachten die Grundlagen des situationsgerechten Umgangs mit Gästen sowie über angemessenes Erscheinungsbild und Kommunikationsformen bei der Speisenausgabe am Büfett.</li> <li>– führen Volumen- und Mengenberechnungen durch.</li> <li>– kontrollieren und bewerten in der Gruppe kritisch die hergestellten Speisen nach fachlichen und sensorischen Kriterien.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Fleisch- und Knochenbrühe, Geflügelbrühe</p> <p>Suppeneinlagen: Grießnockerl, Celestine, Brunoise, Paysanne, Julienne, Quenelles</p> <p>Püreesuppen</p> <p>Geflügel-, Gemüsefond</p>	

küchentechnische Eigenschaften von Eiweiß und Kohlenhydraten

Büfett/Speisenausgabe

Qualitätssicherung/HACCP, Ausgabe- und Warmhaltesysteme (GN-Größen)

Fachbegriffe

**Jahrgangsstufe 11**

Lernfeld 9 <b>Schlachtfleisch verarbeiten</b>	<b>80 Std.</b> fpL 40 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Speisen aus Schlachtfleisch her und präsentieren sie gastgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– definieren den Begriff Schlachtfleisch und vergleichen Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeiten.</li> <li>– bereiten ausgewählte Gerichte aus Schlachtfleisch nach vorgegebenen, produktangemessenen Verfahren unter Beachtung gesetzlicher Vorgaben überwiegend selbstständig zu.</li> <li>– bereiten je nach Speise entsprechende Soßen zu und kombinieren die hergestellten Fleischgerichte mit passenden Beilagen. Sie präsentieren die komplette Speisenkombination gastgerecht.</li> <li>– beurteilen ihre Arbeits- und Ablaufprozesse sachgerecht und bewerten die hergestellten Produkte nach ausgewählten Kriterien. Dabei formulieren sie Selbstkritik und beschreiben das Arbeitsergebnis anderer wertschätzend.</li> <li>– rechnen Aufgaben in berufstypischen Sachzusammenhängen.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Rind, Kalb, Schwein, Lamm</p> <p>Fleischreifung (Grundzüge), Grobzerlegung/Fleischteile (Keule, Rücken, Schulter, Bauch, Hals), Fleischlagerung</p> <p>Produktthygiene, Kerntemperatur von gegartem Fleisch</p> <p>Hackfleisch</p> <p>Vor- und Zubereitungen:</p> <p>Schmorgerichte, Kurzbratgerichte, Langzeitbraten, gekochtes Fleisch, Panierungen</p> <p>braune und helle Grundsoßen</p>	

Teller- und Plattenservice

Parier- und Garverluste, Portionsgewichte, Ausgangsgewichte

## Jahrgangsstufe 11

<p>Lernfeld 10</p> <p><b>Süßspeisen herstellen</b></p>	<p><b>60 Std.</b> fpL 40 Std.</p>
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Süßspeisen her. Dafür wählen sie die Rohstoffe und Werkzeuge aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über Arten und Verwendungsmöglichkeiten von Süßspeisen.</li> <li>– stellen ausgewählte Süßspeisen nach selbstständig recherchierten Rezepten auch unter Verwendung von Convenienceprodukten her.</li> <li>– erstellen selbstständig Arbeitsablaufpläne und leiten Vorteile einer sinnvollen Arbeitsorganisation ab.</li> <li>– berechnen Mengen und Materialkosten.</li> <li>– portionieren die Süßspeisen und helfen mit, sie verkaufsfördernd zu präsentieren.</li> <li>– präsentieren Dessertteller nach eigener Kreation unter Berücksichtigung von Form, Farbe und Geschmack.</li> <li>– kontrollieren und bewerten ihre Arbeitsergebnisse gegenseitig auf der Basis von vorgegebenen oder gemeinsam erstellten Bewertungsbögen.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Teige, Dessert, Eisbecher, Obst</p> <p>Qualitätsmerkmale, Lagerung/Haltbarkeit</p> <p>Mischungs- und Verteilungsrechnen</p>	

**Jahrgangsstufe 11**

Lernfeld 11  <b>Waren erfassen und bestellen</b>	<b>40 Std.</b> fpL 0 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen überschaubare Teilhandlungen bei der Warenbedarfsermittlung und Bestellung durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wirken bei der Bedarfsermittlung, der Warenanforderung und der Durchführung von Angebotsvergleichen mit.</li> <li>– lösen mündliche und schriftliche Bestellungen mit Hilfe verschiedener Medien aus und verfassen einfache formgerechte Schriftstücke.</li> <li>– wickeln Kaufverträge aufgrund von Angeboten und Anfragen unter Anleitung ab.</li> <li>– nutzen einfache Systeme bei der Verwaltung der jeweils verwendeten Schriftstücke.</li> <li>– benennen Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags und schlagen angemessene Reaktionen vor.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Ermittlung von Mengen und Preisen</p> <p>Preisvergleichsrechnungen</p> <p>Rabatt und Skonto</p> <p>Zinsrechnen</p> <p>Zahlungsarten</p>	

## Jahrgangsstufe 12

<p>Lernfeld 12</p> <p><b>Gerichte aus Fisch und Hausgeflügel herstellen</b></p>	<p><b>60 Std.</b> fpL 45 Std.</p>
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Gerichte aus Fisch und Hausgeflügel her und präsentieren diese gastgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über Arten und Lagerung von Fisch und Hausgeflügel sowie über den sachgemäßen Umgang mit diesen Produkten in tiefgekühlter Form.</li> <li>– strukturieren Arbeitsprozesse und stellen ausgewählte Gerichte nach Rezepten selbstständig und zunehmend sicher in der praktischen Umsetzung her.</li> <li>– kontrollieren und bewerten ihre Arbeitsergebnisse im Team und schätzen dabei ihre Fähigkeiten realistisch ein.</li> <li>– berechnen Verluste und Portionsgewichte.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>ernährungsphysiologische Bedeutung</p> <p>Fische: Einteilung nach Herkunft, Körperform, Fettgehalt</p> <p>Frischfisch, Räucherfisch</p>	

**Jahrgangsstufe 12**

Lernfeld 13 <b>Drei-Gang-Menüs planen und zubereiten</b>	<b>80 Std.</b> fpL 50 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen Drei-Gang-Menüs für unterschiedliche Anlässe und schlagen dazu korrespondierende alkoholische Getränke vor.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wählen für unterschiedliche Anlässe geeignete Speisen für ein Drei-Gang-Menü unter Einhaltung grundlegender Menüregeln aus.</li> <li>– empfehlen korrespondierende alkoholische Getränke. Sie setzen sich kritisch mit den Gefahren des Alkoholgenusses auseinander.</li> <li>– gestalten Menükarten und beachten die Kennzeichnungspflicht.</li> <li>– stellen im Team die Speisen nach Warenkorb her und richten diese gastgerecht an.</li> <li>– bringen sich umfassend und ergebnisorientiert in Phasen gemeinsamer Arbeit ein und kommunizieren angemessen.</li> <li>– berechnen Mengen und kalkulieren in einfacher, standardisierter Form Kosten und Erträge ihrer Menüs.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Bier, Wein, Schaumweinprodukte, Spirituosen</p> <p style="padding-left: 20px;">Rohstoffe, Grobeinteilung (Beispiele), Verwendung in der Küche</p> <p>Apéritiv, Digestiv</p> <p>Wirkungen des Alkohols, Jugendschutzgesetz</p> <p>Kalkulationsfaktor</p>	



**Jahrgangsstufe 12**

Lernfeld 14  <b>Sonderveranstaltungen durchführen</b>	<b>80 Std.</b> fpL 60 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Organisation, Planung und Durchführung einer Sonderveranstaltung mit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– informieren sich über die Vor- und Zubereitungsmöglichkeiten von ausgewählten Speisen zu themenbezogenen Anlässen.</li> <li>– planen nach Vorgabe im Team eine Sonderveranstaltung, gestalten kreativ Angebotskarten und Werbeträger und wirken bei der Dekoration der Tische und Räume mit.</li> <li>– kalkulieren Kosten und Erträge und wirken bei der Rechnungserstellung mit.</li> <li>– bereiten ausgewählte Menüs bzw. Menükomponenten im Team zu.</li> <li>– wenden produktangemessene Herstellungsverfahren und Vorbereitungstechniken in überschaubaren Arbeitsprozessen an und bewerten die hergestellten Produkte nach vorgegebenen Kriterien.</li> <li>– wirken bei der Beratung der Gäste zum Speisenangebot bei Sonderveranstaltungen mit und kommunizieren dabei angemessen.</li> <li>– reflektieren den gesamten Arbeitsprozess und leiten die Notwendigkeit einer sorgfältig geplanten Arbeitsorganisation ab.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Feiern, Feste, Aktionen</p> <p>Tellerservice, Bankett</p> <p>Rechnungsformular, Umsatzsteuer</p>	

**Jahrgangsstufe 12**

Lernfeld 15  <b>Gerichte der regionalen und internationalen Küche herstellen</b>	<b>100 Std.</b> fpL 80 Std.
<p><b>Kompetenzerwartungen</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler setzen die erworbenen fachlichen Kompetenzen selbstständig bei der Herstellung und Präsentation regionaler und internationaler Gerichte um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– beschreiben ausgewählte regionale und internationale Gerichte und Essgewohnheiten. Sie präsentieren diese in methodisch angemessener Form.</li> <li>– erstellen die Warenanforderung, geben die verwendeten Rezepturen an und skizzieren den Arbeitsablaufplan.</li> <li>– stellen Gerichte der regionalen und internationalen Küche sowohl nach eigenen Vorschlägen als auch nach Warenkorb her und präsentieren sie nach traditionellen bzw. landestypischen Gepflogenheiten.</li> <li>– übernehmen Verantwortung für den eigenen Arbeitsprozess, beschreiben Unterstützungsbedarf, nehmen Rückmeldungen an und setzen diese um.</li> <li>– reflektieren und bewerten die Arbeitsergebnisse sowie den eigenen Arbeitsprozess und nehmen mündlich dazu Stellung.</li> <li>– führen Berechnungen in berufstypischen Zusammenhängen durch.</li> </ul>	
<p><i>(konkretisierende und ergänzende) Inhalte</i></p> <p>Nutzung unterschiedlicher Informationsquellen</p> <p>Gewürze und Kräuter, Gewürzmischungen, Salz</p>	

## UMSETZUNGSBEISPIELE

<b>Lernfeld 2</b>	<b>Gemüse verarbeiten</b>
<b>Lernsituation</b>	<b>Beilagensalat</b>
<b>Zeitrictwert</b>	<b>8-10 Std.</b>
<b>Kompetenz- erwartungen</b>	<p><b>Die Schülerinnen und Schüler stellen nach Anweisung einen Beilagensalat aus drei verschiedenen Blattsalaten mit dazu passendem Dressing her und präsentieren ihn auf einem Teller gastgerecht.</b></p> <p><b>Fachkompetenz:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– klären Begriffe.</li> <li>– finden Informationen</li> <li>– erschließen Anweisungen.</li> <li>– planen nach Anleitung die Arbeitsschritte.</li> <li>– kontrollieren gemeinsam die Arbeitsergebnisse und verständigen sich bei der Bewertung.</li> <li>– kritisieren und würdigen die Ergebnisse anderer.</li> <li>– überdenken die abgeschlossenen Arbeitsschritte und ziehen Schlüsse für künftige Produktionsprozesse.</li> </ul> <p><b>Selbstkompetenz:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sind offen und aufgeschlossen für ein Thema.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– planen Arbeitsabläufe und führen diese durch.</li> <li>– arbeiten eigenverantwortlich und zielgerichtet.</li> <li>– entwickeln ein realistisches Selbstbild.</li> <li>– hinterfragen ihr Verhalten und ziehen Konsequenzen.</li> </ul> <p><b>Sozialkompetenz:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– akzeptieren Entscheidungen und Kritik.</li> <li>– kommunizieren im Team störungsfrei und angemessen.</li> <li>– tragen Mitverantwortung.</li> </ul>
--	---

<b>Darstellung der Lernsituation</b>
<p><b>Für eine Gesellschaft mit 40 Personen wird zum Hauptgang ein Beilagensalat gereicht. Er soll aus mindestens drei verschiedenen heimischen Blattsalaten der Saison bestehen.</b></p> <p><b>Die Blattsalate sind mit einem passenden Dressing angemacht und auf einem Teller gastgerecht präsentiert.</b></p>

Handlungsphase	Mögliche Handlungsaufträge	Mögliche unterrichtsbezogene Förderziele
<b>Orientieren</b>	Lesen Sie die Situation genau durch und markieren Sie wichtige Angaben.	Lesetechniken anwenden, z. B. Laut-Leseverfahren Fachbegriffe bestimmen wesentliche Informationen verbalisieren
<b>Informieren</b>	Informieren Sie sich über das Angebot an Blattsalaten und erstellen Sie eine Übersicht mit Bildern für ihr Portfolio.	Vorwissen aktivieren Fachbegriffe mit Hilfe von Bildern oder Wortkarten zuordnen und bestimmen differenzierte Materialien nutzen, z. B. Informationsbroschüre, Rezeptbuch, Fachbuch, Text, Bild
<b>Entscheiden</b>	Entscheiden Sie sich in der Gruppe, welche Blattsalate Sie für Ihren Salatteller verwenden wollen und begründen Sie Ihre Auswahl. Halten Sie Ihre Ergebnisse stichpunktartig fest.	Rolle in der Gruppe übernehmen die eigene Meinung begründen, gegebenenfalls mit Hilfe von Redemitteln Gesprächsregeln einhalten
	Wählen Sie aus Ihrer Rezeptsammlung (alternativ: Infoblatt) ein geeignetes Dressing für den Beilagensalat aus und begründen Sie Ihre Auswahl. Halten Sie Ihre Ergebnisse stichpunktartig fest.	
	Überschlagen Sie die für die genannte Personenzahl erforderlichen Mengen der einzelnen Blattsalate.	

<p><b>Planen</b></p>	<p><i>Der Lehrer kauft die Blattsalate entsprechen der von den Gruppe getroffenen Auswahl ein. Er stellt die Rohstoffe für die gewählten Dressings und eine Auswahl für die Garnitur zur Verfügung.</i></p>	
	<p>Erstellen Sie (in Gruppen) einen Arbeitsablaufplan. Verwenden Sie dafür ein bereits bekanntes Formular.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Tätigkeiten müssen Sie ausführen und wie teilen Sie diese in der Gruppe auf?</li> <li>• Welche Zutaten und Arbeitsmittel benötigen Sie?</li> <li>• In welcher Reihenfolge führen Sie die Tätigkeiten aus?</li> <li>• Wie viel Zeit planen Sie für jede Tätigkeit ein?</li> <li>• Welche Hygieneregeln müssen Sie beachten?</li> <li>• Welche Regeln zur Werterhaltung der Inhaltstoffe müssen Sie beachten?</li> </ul>	<p>Arbeitsauftrag beschreiben</p> <p>Piktogramme der Arbeitsschritte ordnen und beschreiben</p> <p>Strategien der Selbstinstruktion anwenden</p> <p>vorstrukturierten Arbeitsablaufplan ergänzen</p> <p>benötigte Zeit mit der Uhr selbstständig erfassen und protokollieren</p> <p>individuelle Hilfestellungen nutzen</p> <p>Sätze, Satzanfänge oder Bilder auswählen, ordnen und verbalisieren</p>
<p><b>Durchführen</b></p>	<p>Stellen Sie (jeder Schüler) den Beilagensalat mit dem dafür ausgewählten Dressing her und präsentieren sie ihn auf einem Teller gastgerecht.</p>	<p>individuelle Hilfe durch Mitschüler oder Lehrkraft annehmen</p> <p>Hilfsmittel nutzen, z. B. Piktogramme und Abbildungen</p> <p>Durchhaltevermögen steigern</p>
<p><b>Kontrollieren</b></p>	<p>Vergleichen Sie Ihre Planungen und den tatsächlichen Arbeitsablauf und passen Sie gegebenenfalls Ihren Arbeitsablaufplan entsprechend an.</p>	<p>visuelle Wahrnehmung durch Markierungen fokussieren</p>

<p><b>Bewerten</b></p>	<p>Bewerten Sie Ihre Arbeitsergebnisse nach der vorgegebenen Checkliste.</p>	<p>Symbole für die Bewertung zuordnen                  Kritik sachlich äußern                  Kritik annehmen                  Gesprächsregeln einhalten</p>
<p><b>Reflektieren</b></p>	<p>Füllen Sie den Reflexionsbogen aus. Wählen Sie in der Arbeitsgruppe ein Ziel für die nächste gemeinsame Arbeitsphase aus.</p>	<p>Motivation steigern                  sich selbst realistisch einschätzen                  Arbeits- und Lernverhalten durch gemeinsam entwickelte Zielformulierungen optimieren</p>

<b>Lernfeld 14</b>	<b>Sonderveranstaltungen durchführen</b>
<b>Lernsituation</b>	<b>Gästeinfrage bezüglich einer Weihnachtsfeier/eines Weihnachtsessens</b>
<b>Zeitrictwert</b>	<b>30 Stunden</b>
<b>Kompetenz- erwartungen</b>	<p>Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Organisation, Planung und Durchführung eines Weihnachtsessen mit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– erstellen im Team ein schriftliches Angebot auf eine Anfrage bezüglich einer Weihnachtsfeier.</li> <li>– analysieren die Kundenwünsche und erarbeiten Lösungsvorschläge.</li> <li>– erschließen die Notwendigkeit einer Beratung/Betreuung von Gästen als Marketinginstrument zur langfristigen Kundenbindung.</li> <li>– planen nach Anleitung den Ablauf der Veranstaltung und führen diese durch.</li> <li>– bringen sich eigenverantwortlich in den Fertigungsprozess mit ein.</li> <li>– begegnen individuellen Wünschen von Gästen mit Sorgfalt.</li> <li>– beurteilen im Team den Verlauf der Veranstaltung.</li> </ul>



### Darstellung der Lernsituation

#### (1) Kundenanfrage

Für den 16.12. hat ihr Betrieb folgende Anfrage der Firma Baumgärtner & Co für eine Weihnachtsfeier erhalten:

Firma Baumgärtner & Co  
Uferstr. 12  
80153 München

Restaurant xy  
Adresse Ihres Betriebes

München, 08.12. \_\_\_\_\_

Anfrage bezüglich einer Weihnachtsfeier

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 16.12.20\_\_\_\_ würden wir gerne für die 20 Angestellten unserer Firma „Baumgärtner & Co“ die diesjährige Weihnachtsfeier in Ihrem Betrieb abhalten. Wir haben uns Folgendes vorgestellt:

ein separater Raum nur für uns  
Beginn 19:00 Uhr  
Abendessen: 3-Gang-Menü

Bitte unterbreiten Sie uns ein Angebot mit einem anlassbezogenen Menüvorschlag. Welche Getränke (insbesondere: Wein, Aperitif und Digestif) empfehlen Sie zu dem vorgeschlagenen Menü? Geben Sie uns zusätzlich eine Aufstellung der Preise für die genannten Speisen und Getränke sowie über weitere anfallende Kosten.

Den Rechnungsbetrag begleicht der Firmeninhaber Herr Baumgärtner durch Überweisung. Geben Sie dazu bitte die Bankverbindung ihres Betriebes an.

(2) Durchführung der Weihnachtsfeier

Die Firma Baumgärtner & Co ist mit Ihrem Angebot einverstanden und beauftragt Sie/Ihr Team mit der Ausrichtung der Weihnachtsfeier. Ihr Team ist verantwortlich für den reibungslosen Ablauf bzw. für die Organisation und den Fertigungsprozess.

Handlungsphase	Mögliche Handlungsaufträge	Mögliche unterrichtsbezogene Förderziele
<p><b>Orientieren</b></p>	<p>Lesen Sie den Auftrag genau durch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markieren Sie wichtige Angaben.</li> <li>• Gliedern Sie den Angebotstext mit Hilfe von Stichpunkten.</li> <li>• Welche Erwartungen werden an Sie gestellt? Welche Aufgaben müssen Sie erfüllen?</li> <li>• In welcher Reihenfolge sind die Aufgaben zu erfüllen?</li> <li>• Welche Aufgaben müssen delegiert werden?</li> </ul>	<p>die visuelle Wahrnehmung fokussieren z. B. mit Hilfe von Bildern oder Markierungen</p> <p>Informationen verbalisieren</p> <p>Strategien zur Informationsentnahme anwenden</p>

<p><b>Informieren</b></p>	<p>Verschaffen Sie sich einen Überblick über Speisen, die sich für Bankettveranstaltungen im Dezember eignen.</p> <p>Listen Sie Wintergemüse auf.</p> <p>Ermitteln Sie Früchte, Gewürze und Aromen, die jahreszeitlich bedingt Verwendung finden.</p> <p>Unterstützen Sie die Servicemitarbeiter bei der Auswahl der Getränke, die für Bankettveranstaltungen passend sind und die den Kundenwünschen entsprechen.</p>	<p>Vorwissen aktivieren</p> <p>aus differenzierten Materialangeboten auswählen, z. B. Fotorecherche, Texte unterschiedlicher Komplexität und unterschiedlicher Herkunft (Internet, Fachbuch, Fachzeitschrift, Heft), → Deutsch</p> <p>Fachbegriffe bestimmen</p> <p>geeignete Strategien zur Informationsbeschaffung auswählen und im Umgang mit Fachbüchern und Zeitschriften einsetzen</p> <p>das Angebot einer Vinothek erkunden</p> <p>Weinkarte, Getränkekarte lesen</p> <p>individuelle Hilfestellung nutzen</p>
<p><b>Planen</b></p>	<p>Erarbeiten Sie im Team ein Angebot für oben genannte Veranstaltung und begründen Sie ihre Auswahl.</p> <p>Legen Sie Rezepte fest und erstellen Sie eine Einkaufsliste (Warenanforderung).</p> <p>Erstellen Sie Arbeitspläne mit entsprechenden Zeitangaben.</p>	<p>vorstrukturierten Arbeitsplan nutzen</p> <p>anhand von Leitfragen den Arbeitsplan ergänzen:</p> <p>Welche Tätigkeiten müssen ausgeführt werden?</p> <p>Wer übernimmt welche Tätigkeiten?</p> <p>Wer kontrolliert den Arbeitsablauf?</p> <p>Wie funktioniert die Koordination zwischen Küche und Service?</p> <p>Welches Geschirr soll verwendet werden?</p>

<p><b>Durchführen</b></p>	<p>Erstellen Sie eine Menükarte.                  Treffen sie Absprachen bezüglich des Ablaufes mit den Servicemitarbeitern.                  Bereiten Sie die Speisen vor und zu und präsentieren sie diese gastgerecht (Tellerservice).</p>	<p>individuelle Hilfestellungen nutzen, z. B. Musterteller vergleichen, Tutor annehmen, Hilfe einfordern                  visuelle Wahrnehmung fokussieren, z. B. mit Hilfe einer Checkliste                  Feedback erhalten</p>
<p><b>Kontrollieren</b></p>	<p>Vergleichen Sie ihre Planung mit dem tatsächlichen Arbeitsablauf bezüglich Zeit und Aussehen der Speisen.                  Erfassen Sie notwendige Änderungen auf dem Arbeitsablaufplan.</p>	<p>Lesestrategien anwenden                  Eintragungen leserlich, vollständig und rechtschriftlich richtig schreiben</p>
<p><b>Bewerten</b></p>	<p>Beurteilen Sie den Ablauf der Veranstaltung. Beziehen Sie dabei das Gäste-Feedback und die Servicerückmeldung mit ein.</p>	<p>sprachliche Mittel und Formulierungshilfen nutzen                  Gesprächsregeln einhalten                  Kritik sachlich äußern                  sich durch den Abgleich von Selbst- bzw. Fremdwahrnehmung realistisch selbst einschätzen</p>
<p><b>Reflektieren</b></p>	<p>Besprechen Sie die neu gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse und formulieren Sie Verbesserungsvorschläge.                  Diskutieren Sie Auswirkungen für ihren Betrieb bei Unzufriedenheit der Gäste.</p>	<p>Stärken beschreiben                  Arbeits- und Lernverhalten durch Zielformulierungen optimieren</p>

# ANHANG

## Individueller Förderplan

Name:

Klasse:

SJ:

Klassenleiter/in:

Kompetenzbereiche	Ist-Stand	Förderziele	Fördermaßnahmen	Zeitraum	Verantwortliche/r	Evaluation
<p><b>Fachkompetenz</b>                      grundlegende                      Fachkompetenz: Rechnen,                      Lesen, Schreiben</p> <p>berufsspezifische                      Fachkompetenz</p> <p><b>Sozialkompetenz</b>                      (z. B. Kooperation,                      Konfliktlösung,                      Emotionalität)</p> <p><b>Selbstkompetenz</b>                      (z. B. Selbsteinschätzung,                      Motivation, Konzentration)</p>						<p>geplant am:</p> <p>durchgeführt am:</p> <p>Ergebnis:</p>

Entwicklungsbereiche	Ist-Stand	Förderziele	Fördermaßnahmen	Zeitraum	Verantwortliche/r	Evaluation
Motorik und Wahrnehmung  Denken und Lernstrategien  Kommunikation und Sprache  Emotionen und Soziales Handeln						geplant am:  durchgeführt am:  Ergebnis:

**weitere Zusammenarbeit** (Erziehungsberechtigte, Rehaberater/in, Erziehungsbeistand, Therapeut/in, Erzieher/in etc.)

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift Schüler/in

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift Klassenleiter/in

**Mitglieder der Lehrplankommission**

Christian Baumann	Adolf-Kolping-Berufsschule München
Erich Miller	Prälat-Schilcher-Berufsschule Augsburg

**Beratung**

Andrea Garufo	Adolf-Kolping-Berufsschule München
Andreas Pump	Adolph-Kolping-Berufsschule Bamberg
Markus Küppers	Adolf-Kolping-Berufsschule München
Gisela Stautner	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München

**Leitung der Lehrplankommission**

Corina Sperr-Baumgärtner	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München
--------------------------	---