

Lehrplan für die Berufsschule



**Helfer/Helferin
im Gastgewerbe**

August 2015

Impressum

Lehrplan für die Berufsschule (BS) Helfer/Helferin im Gastgewerbe

Herausgeber:
Ministerium für Schule und Berufsbildung
des Landes Schleswig-Holstein
Brunswiker Straße 16 – 22
24105 Kiel

in Kooperation mit dem
Landesseminar Berufliche Bildung am
Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen
Schleswig-Holstein (IQSH)
Schreiberweg 5, 24119 Kronshagen
<http://www.iqsh.schleswig-holstein.de>

© MSB August 2015

Lehrpläne im Internet: <http://lehrplan.lernnetz.de>

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeiner Teil.....	4
1.1	Leitgedanken und Struktur des Lehrplans.....	4
1.2	Voraussetzungen und Ausbildungsziel.....	5
1.3	Fachliches Lernen als Erwerb von Kompetenzen	7
1.4	Praktikum	9
1.5	Struktur des Ausbildungsganges.....	9
1.6	Fachcurriculum.....	10
1.7	Leistungen und ihre Bewertung.....	10
2	Lernfelder des berufsbezogenen Bereichs.....	12
2.1	Lernfeld 1	12
2.2	Lernfeld 2	13
2.3	Lernfeld 3	14
2.4	Lernfeld 4	15
2.5	Lernfeld 5	16
2.6	Lernfeld 6	17
2.7	Lernfeld 7	18
2.8	Lernfeld 8	19

1 Allgemeiner Teil

1.1 Leitgedanken und Struktur des Lehrplans

Der Lehrplan für den berufsbezogenen Unterricht orientiert sich an der Berufswirklichkeit von Helferinnen und Helfer im Gastgewerbe mit Schwerpunkt im Bereich ausführender Tätigkeiten. Bei der inhaltlichen Gestaltung des Lehrplans wurden dabei die besonderen Vorgaben des § 66 BBiG beziehungsweise § 42 m HWO berücksichtigt.

Die planerische Kompetenz im Hinblick auf komplexe Fragestellungen spielt vor dem Hintergrund der spezifischen Lernfähigkeit dieser Jugendlichen eine eher untergeordnete Rolle. Dieser Tatsache trägt der vorliegende Lehrplan Rechnung, indem fachliche Kenntnisse und Tätigkeiten in der Gastronomie auf elementare Grundlagen beschränkt werden.

Der Grundsatz des wiederholenden Lernens zieht sich als roter Faden durch den Lehrplan, der so angelegt ist, dass die Schülerinnen und Schüler mit vollständigen Handlungsabläufen konfrontiert werden. Dabei soll der Schwerpunkt auf einer breit gefächerten Grundbildung liegen, sodass die Schülerinnen und Schüler sich in späterer beruflicher Tätigkeit in allen Bereichen der Gastronomie zurechtfinden können.

Der Lehrplan gliedert sich in acht Lernfelder und beschreibt berufsbezogene Mindestanforderungen. Die Lernfelder leiten sich aus dem anerkannten Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe ab und berücksichtigen die besondere Situation der Helferinnen und Helfer im Gastgewerbe. Dafür sind die Lernfelder sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt. Die Anforderungen im Bereich des komplexen alternativen Denkens und Handelns sowie Transferanforderungen sind gegenüber dem Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe deutlich reduziert. Im Hinblick auf die unterrichtliche Umsetzung der Lernbereiche gibt es eine zeitliche Gewichtung in den einzelnen Ausbildungsjahren.

Bei den methodischen Vorüberlegungen zur Umsetzung des Lehrplans im Unterricht sollte das Modell zur vollständigen Handlung in besonderer Weise Berücksichtigung finden. Mathematische Inhalte werden in die fachlichen Lernfelder integriert.

1.2 Voraussetzungen und Ausbildungsziel

Die Lernausgangslage in den Berufsschulklassen der Helferinnen und Helfer im Gastgewerbe ist durch eine große Heterogenität der Lerngruppe gekennzeichnet. Soziale Umstände sowie körperliche und seelische Beeinträchtigungen stellen sich als Ursache eingeschränkter Leistungsfähigkeit zahlreicher Schülerinnen und Schüler dar. Darüber hinaus bringen die Schülerinnen und Schüler grundlegende Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten und Einstellungen sowie Arbeitsformen meist nur in unzureichender Form mit. Die Lernbeeinträchtigungen der Schülerinnen und Schüler äußern sich, meist bedingt durch die mangelnde schulische Vorbildung, in einer verminderten Lese-, Schreib- und Rechenkompetenz.

Es besteht die Möglichkeit, je nach Lernbeeinträchtigung, Leistungsvermögen oder Vorbildung der Auszubildenden Unterrichtsschwerpunkte zu setzen. Die Belange der Auszubildenden sind in methodischer, inhaltlicher und zeitlicher Hinsicht in besonderem Maße zu berücksichtigen. Aus diesem Grund hat im Einzelfall die pädagogische Entscheidung der Klassenkonferenz Vorrang vor den Vorgaben des Lehrplans.

Dessen Umsetzung setzt eine entsprechende räumliche, sächliche und personelle Ausstattung an den Schulen voraus. Die psychologische und sozialpädagogische Betreuung außerhalb der Schule ist eine notwendige Ergänzung und Hilfe zum Erreichen des Ausbildungszieles und soll bei Bedarf mit der Schule kooperieren.

Im Vordergrund des Unterrichtes soll das Bemühen stehen, die benötigten theoretischen Kenntnisse durch praxisorientierte Unterrichtsmethoden zu erlangen. Bedingungen und Voraussetzungen für das Erreichen der Lernziele sind eine angemessene Klassenstärke und die Möglichkeit der äußeren beziehungsweise inneren Differenzierung. Auf diese Weise können leistungsschwächere Schülerinnen und Schüler an das Niveau der Klasse herangeführt werden, während leistungsstärkere eine angemessene Förderung erfahren.

Für den Unterricht mit dieser Zielgruppe sind daher folgende Unterrichtsprinzipien zu beachten, die für ein erfolgreiches Lernen Bedingung sind, insbesondere:

- Einbettung der Inhalte in Handlungen
- Variable Sinneszugänge zum Lerninhalt
- Zielorientierte didaktische Reduktion der Lerninhalte und Aufgliederung in Teilaufgaben (Methodik der kleinen Schritte)
- Implizite Wiederholungen und Übungen
- Unmittelbare Rückmeldung des Lernerfolgs (Feedback-Kultur)
- Angebote von Problemlösungsstrategien
- Hilfen bei der Selbstorganisation der Lernprozesse

Grundlegendes Ziel der Ausbildung ist es, den Schülerinnen und Schülern eine berufliche Handlungskompetenz zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten verbindet und sowohl ihre berufliche als auch ihre persönliche Selbstständigkeit stärkt. Es werden wesentliche Kenntnisse vermittelt und zentrale Fertigkeiten eingeübt.

Weitere Ziele der Ausbildung sind:

- Der Erwerb der Fähigkeit zur selbstständigen Ausführung von Arbeiten nach vorheriger Anleitung.
- Der Erwerb der Fähigkeit zur Anwendung grundlegender Fachkenntnisse in allen Arbeitssituationen.
- Die Befähigung zum umweltbewussten Handeln in allen Arbeitsbereichen.
- Der Erwerb von Kenntnissen über Unfallgefahren und Bereitschaft zur Einhaltung einschlägiger Arbeitsschutz- und Gesunderhaltungsmaßnahmen.
- Die Entwicklung von Leistungsbereitschaft.
- Die Entwicklung von Kompromiss- und Kritikfähigkeit.
- Die Entwicklung einer selbstbewussten und eigenständigen Persönlichkeit.

Die Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der zuständigen Stelle. Der Lehrplan ist so angelegt, dass die Durchlässigkeit in die Regelausbildung gewährleistet ist.

1.3 Fachliches Lernen als Erwerb von Kompetenzen

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Kompetenzen werden unter den Aspekten der Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz erworben:

Sachkompetenz meint die Fähigkeit, einen Sachverhalt angemessen zu erfassen, auf bereits erworbenes Wissen zurückzugreifen und es in Handlungs- und neuen Lernzusammenhängen anzuwenden, Erkenntniszusammenhänge zu erschließen und Ergebnisse des eigenen Handelns zu beurteilen.

Methodenkompetenz meint die Fähigkeit, das Erfassen eines Sachverhalts unter Einsatz von Regeln und Verfahren ergebnisorientiert zu planen und zu gestalten, sowie über grundlegende Arbeitstechniken und -strategien sicher zu verfügen, insbesondere auch über die Möglichkeiten der Informationstechnologie.

Selbstkompetenz meint die Fähigkeit, die eigene Lernsituation wahrzunehmen, das heißt eigene Bedürfnisse und Interessen zu artikulieren, Lernprozesse selbstständig zu planen und durchzuführen, Lernergebnisse zu überprüfen, gegebenenfalls zu korrigieren und zu bewerten.

Sozialkompetenz meint die Fähigkeit, die Bedürfnisse und Interessen der Mitlernenden wahrzunehmen, sich mit ihren Vorstellungen von der Lernsituation (selbst-)kritisch auseinanderzusetzen und erfolgreich mit ihnen zusammenzuarbeiten.

Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz bedingen, durchdringen und ergänzen einander.

Sachkompetenz	Methodenkompetenz
Sachverhalte, Fakten, Regeln, Begriffe erfassen, erkennen Argumente, Erklärungen verstehen Zusammenhänge beurteilen, bewerten Fachterminologie, korrekte Sprache verwenden, Fakten, Regel, Begriffe anwenden Gelerntes auf neue Anforderungssituationen übertragen	planen, organisieren, strukturieren, ordnen Problemlösestrategien anwenden, nachschlagen, nachfragen Ergebnisse präsentieren, gestalten, visualisieren Informationstechnologien nutzen, Hilfsmittel verwenden verwendete Methoden reflektieren
Selbstkompetenz	Sozialkompetenz
Selbstvertrauen entwickeln, Einstellung zu einem Thema haben kritische Selbsteinschätzung üben, mit Misserfolgen umgehen eigene Meinungen vertreten, eigenverantwortlich handeln Lernprozesse und eigene Ziele mitplanen und anstreben Lernergebnisse selbst überprüfen und überarbeiten eigene Lernwege verfolgen, reflektieren und entscheiden	sich in andere/wechselnde Situationen hineinversetzen sich identifizieren/distanzieren zusammenarbeiten, Verantwortung für den gemeinsamen Lernprozess übernehmen mit Konflikten angemessen umgehen partner- und situationsgerecht handeln Gespräche führen/leiten Argumente austauschen, aufeinander eingehen

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, das heißt aus der Sicht der Nachfrage, in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

1.4 Praktikum

Einschlägige Praktika während der Berufsschulzeit oder zu Lasten der Berufsschulzeit sind nicht vorgesehen. Praktika werden im Rahmen der Ausbildung durch die die Ausbildung begleitenden Bildungsträger durchgeführt. Die Berufsschule kann die Möglichkeit von Betriebsbesichtigungen oder Betriebserkundungen nutzen.

1.5 Struktur des Ausbildungsganges

Dieser Lehrplan beschreibt die zu erreichenden Kompetenzen als verbindliche Ziele des jeweiligen Lernfeldes und ergänzt diese Beschreibung um Aufzählungen von dazugehörigen Inhalten, die eher beispielhaften Charakter haben und in der Entwicklung von Unterrichtsszenarien durch die Lehrkräfte eigenverantwortlich variiert werden können. Empfehlenden Charakter haben die Hinweise zum Unterricht zu den einzelnen Lernfeldern.

	Lernfelder
LF 1	Grundlagen des Berufsbildes kennen und abgrenzen
LF 2	Arbeitsabläufe im Magazin kennen und durchführen
LF 3	Grundlagen der Speisenherstellung kennen und anwenden
LF 4	Grundlagen der Arbeitsabläufe im Service kennen und anwenden
LF 5	Grundlagen der Arbeitsabläufe am Getränkebuffet kennen und anwenden
LF 6	Gäste im Restaurant beraten und bedarfsorientiert versorgen
LF 7	Grundlagen der Arbeitsabläufe im Housekeeping kennen und anwenden
LF 8	Verkaufsfördernde Maßnahmen (Marketing) im Restaurant kennen und anwenden

1.6 Fachcurriculum

Der Erwerb der formulierten Kompetenzen ist die verbindliche Zielperspektive des Lernens. Die in den einzelnen Lernfeldern gegebenenfalls aufgezählten möglichen Inhalte stellen eine beispielhafte Auswahl dar. Die Gestaltung der Lernfelder orientiert sich an den Arbeits- und Produktionsprozessen in der betrieblichen Realität. Sie sind didaktisch-methodisch so umzusetzen, dass sie zur beruflichen Handlungskompetenz führen. Die Lernsituationen und die dazugehörigen Inhalte werden in den entsprechenden Gremien abgestimmt, um sie in die spezifische Struktur und das Profil der jeweiligen Schule einzupassen. Dabei sind entsprechend didaktische und methodische Überlegungen anzustellen und gegebenenfalls besondere Schwerpunkte zu setzen. Die Schule entscheidet deshalb im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die inhaltliche Ausgestaltung der Lernfelder.

Die Fachlehrpläne sind für den wesentlichen Teil der zu unterrichtenden Zeit ausgelegt. Die Planung der gesamten Lernzeit wird in den Gremien abgestimmt und in schulinternen Fachcurricula dokumentiert. Die Gremien verständigen sich außerdem über die Evaluation der Fachcurricula sowie die gegebenenfalls notwendige Überarbeitung der Fachcurricula.

1.7 Leistungen und ihre Bewertung

Die Anforderungen an die Leistungen sowie deren Beurteilung orientieren sich am vorangegangenen Unterricht und an den Vorgaben dieses Lehrplanes. Die im Ausbildungsgang tätigen Lehrkräfte einigen sich gemeinsam über die verbindliche Ausgestaltung der Leistungsbewertung in den Lernfeldern und Unterrichtsfächern.

Leistungsmessung und -bewertung sind ein kontinuierlicher Prozess. Bewertet werden sollen möglichst alle von Schülerinnen und Schülern im Zusammenhang mit dem Unterricht erbrachten Leistungen. Leistungsbewertung setzt voraus, dass die Schülerinnen und Schüler im Unterricht Gelegenheit hatten, die entsprechenden Anforderungen in Umfang und Anspruch kennenzulernen und sich auf diese vorzubereiten. Alle Bewertungskriterien werden transparent gemacht.

Dem Konzept des Lehrplans angepasst erfolgt die Leistungserbringung und -bewertung kompetenzorientiert auch auf der Lernfeldebene. In allen Lernfeldern werden fachwissenschaftliche Anteile unter anderem in Form schriftlicher Klassenarbeiten geprüft. Klassenarbeiten sind alle schriftlichen Leistungsnachweise in den Lernfeldern oder Fächern. Deren Zahl und Dauer wird durch die zuständigen Gremien der Schule festgelegt. Es muss sichergestellt werden, dass in jedem Fach oder Lernfeld pro Schulhalbjahr mindestens ein Leistungsnachweis in Form einer Klassenarbeit erbracht wird.

Daneben werden die Lernerfolge und erreichten Kompetenzen durch die Beurteilung praktischer Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse in den projektorientierten Unterrichtsphasen dokumentiert. Speziell in der Lernfeldarbeit bietet es sich an, zum Beispiel Arbeitsproben, Gruppenarbeiten oder Arbeitsordner der Schüler und Schülerinnen in die Bewertung einzubeziehen.

In diese Beurteilung und die Entwicklung von Beurteilungskriterien sollen die Schüler und Schülerinnen einbezogen werden. Neben der Sachkompetenz, die sich in der fachlichen Richtigkeit des Arbeitsergebnisses zeigt, sollen dabei auch die Methodenkompetenz und die personalen und sozialen Kompetenzen überprüft werden.

2 Lernfelder des berufsbezogenen Bereichs

2.1 Lernfeld 1

Lernfeld	Grundlagen des Berufsbildes kennen und abgrenzen
Zu erreichende Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler erklären den Aufbau eines gastronomischen Betriebes und leiten daraus ab, dass für einen reibungslosen Ablauf das Arbeiten im Team unerlässlich ist. Im Umgang mit anderen Menschen sind sie aufgeschlossen und beherrschen grundlegende Umgangsformen. Sie nehmen ihre eigenen Interessen wahr und artikulieren diese. Die Schülerinnen und Schüler benennen Unfallursachen und leiten hieraus Vermeidungsstrategien ab. Sie ordnen typischen Verletzungen am Arbeitsplatz grundlegende Maßnahmen der Ersten Hilfe zu. Sie formulieren Hygieneregeln, begründen diese und wenden sie im Umgang mit Lebensmitteln an. Arbeitsergebnisse werden im Team präsentiert und bewertet. Die Schülerinnen und Schüler nehmen die Bedeutung des Umweltschutzes wahr und berücksichtigen Maßnahmen zum umweltbewussten Handeln.	
Mögliche Inhalte: <ul style="list-style-type: none">• Aufbau gastronomischer Betriebe• Unfallursachen und Unfallverhütung• Umgangsformen• Erste Hilfe• Arbeiten im Team• Personal-, Betriebs- und Produkthygiene• Umweltschutz• Grundrechenarten• Fachsprache	

2.2 Lernfeld 2

Lernfeld	Arbeitsabläufe im Magazin kennen und durchführen
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nehmen Waren unter Berücksichtigung der notwendigen Kontrollen an und lagern die Waren rohstoffabhängig und sachgerecht ein. Sie wenden dabei vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung an. Für den gastronomischen Betrieb relevante Verfahren der Haltbarmachung können unterschieden und angewendet werden.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler können unterschiedliche Besteckarten benennen und zuordnen und haben Kenntnis darüber, welches Geschirr anlassbezogen eingesetzt wird.</p> <p>Hierbei wenden sie die Fachsprache an. Darüber hinaus ordnen sie anlassbezogen wesentliche Geschirrformen zu. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team und nutzen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Warenannahme und Warenlagerung• Schädlingsbekämpfung• Konservierungsverfahren• MHD/Verbrauchsdatum• Geräte und Materialien (Geräte, Bestecke, Geschirr)• Rechtsgeschäfte• Rechtsformen• Berechnungen (Maße und Gewichte)• Grundrechenarten/Kopfrechnen• Fachsprache	

2.3 Lernfeld 3

Lernfeld	Grundlagen der Speisenherstellung kennen und anwenden
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die vollwertige Ernährung als Voraussetzung für die Erhaltung der Gesundheit und der Leistungsfähigkeit. Die küchentechnischen Eigenschaften der Hauptnährstoffe sind bekannt und können zugeordnet werden. Sie beschreiben wichtige Lebensmittelunverträglichkeiten und ordnen typische Lebensmittel zu. Darüber hinaus wenden sie ihr diesbezügliches Wissen im Beratungsgespräch mit Gästen an.</p> <p>Den Schülerinnen und Schülern wenden grundlegende Schnitttechniken und Garverfahren bei der Zubereitung von Speisen an, wobei die Fachsprache zur Anwendung kommt.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe für die Ernährung• Ernährungskreis der DGE• Ernährungsabhängige Krankheiten• Lebensmittelunverträglichkeiten• 10 Regeln/Grundlagen der Vollwertigen Ernährung• Garverfahren• Schnitttechniken• Berechnungen (Maße und Gewichte; Brutto – Netto – Tara)• Grundrechenarten	

2.4 Lernfeld 4

Lernfeld	Grundlagen der Arbeitsabläufe im Service kennen und anwenden
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nehmen ihre Funktion als Gastgeber bewusst wahr. Sie beschreiben die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste und setzen diese Kenntnisse gastorientiert um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen Vorbereitungsarbeiten (Mise en place) im Office und Restaurant selbstständig und führen ihre Planung zielgerichtet durch. Sie decken eine Tafel gäste- und anlassbezogen ein, wobei sie ihre Kenntnisse von Geräten und Materialien gezielt anwenden. Sie realisieren Aufgaben im Team und bewerten ihre Arbeitsergebnisse.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler servieren Speisen und Getränke nach unterschiedlichen Methoden am Tisch des Gastes.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Geräte und Materialien (Tischwäsche, Serviettenformen)• Tafelformen• Fachgerechtes Eindecken• Serviceregeln• Servicearten• Umgang mit Gästen• Arbeiten im Team	

2.5 Lernfeld 5

Lernfeld	Grundlagen der Arbeitsabläufe am Getränkebuffet kennen und anwenden
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären Gästen die kennzeichnenden Merkmale von alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken und sprechen bedarfsorientiert Empfehlungen aus. Die Schülerinnen und Schüler ordnen einfachen Getränken passende Trinkgefäße zu. Sie reinigen und lagern Trinkgefäße fachgerecht und begründen ihre Vorgehensweise. Die Schülerinnen und Schüler schenken Getränke unter Berücksichtigung der fachlichen Standards in korrekter Temperatur und Menge aus. Aufgussgetränke stellen sie selbstständig her. Arbeitsergebnisse werden von ihnen präsentiert und bewertet.</p> <p>Sie präsentieren Wein am Gast und servieren ihn fachgerecht.</p> <p>Die Getränkeschankanlage kontrollieren, bedienen und pflegen sie nach fachlichen Vorgaben.</p> <p>Zudem führen sie einfache Berechnungen zu Mengenangaben (Volumina) von Getränken durch.</p> <p>Sie kennen die Wirkung von Alkohol auf den menschlichen Körper und beurteilen die Auswirkungen unter Berücksichtigung ihres Arbeitsplatzes.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hygienemaßnahmen• Geräte und Materialien (Gläser, Zapfanlage)• Aufgussgetränke• Erfrischungsgetränke• Bier, Wein, Spirituosen• Berechnungen (z. B. Schankverlust, Ausschankmengen)	

2.6 Lernfeld 6

Lernfeld	Gäste im Restaurant beraten und bedarfsorientiert versorgen
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären den Gästen ausgewählte Menübestandteile und einfache Menüs. Hierbei beraten sie vor allem auf Grundlage ernährungsphysiologischer und sensorischer Gesichtspunkte. Sie wählen passende Bestecke, decken Tische situationsbedingt ein und servieren ausgewählte Menübestandteile fachgerecht. Dabei wenden sie die Fachsprache an. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Arbeitsergebnisse teambezogen und bewerten diese. Sie führen einfache Berechnungen zur Speisenzusammenstellung und Kostenberechnung durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Zahlungsvorgänge durch.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Milchprodukte• Desserts• Gemüse• Salate und korrespondierende Dressings• Sättigungsbeilagen• Eierspeisen• Material und Preisberechnungen• Zahlungsverkehr	

2.7 Lernfeld 7

Lernfeld	Grundlagen der Arbeitsabläufe im Housekeeping kennen und anwenden
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler richten Gästezimmer her. Sie planen Arbeitsabläufe und nutzen Checklisten als Kontrollmöglichkeit und beachten Zeit- und Rechtsvorschriften. Sie kennen verschiedene Reinigungs- und Pflegemittel und setzen sie fachgerecht ein. Hierzu informieren sich die Schülerinnen und Schüler umfassend anhand von Gebrauchsanweisungen und anderen Produktinformationen und wählen Reinigungs- und Pflegemittel unter Berücksichtigung von ökologischen Aspekten zielgerichtet aus.</p> <p>Sie wählen die Arbeitsmittel für die Reinigung, Pflege und Ausstattung der Gästezimmer fachgerecht aus und entsorgen Abfall umweltgerecht.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Textilarten und reinigen und pflegen Wäsche fachgerecht unter Einhaltung von Zeitrichtwerten, sowie ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten. Sie glätten Arbeitskleidung und Gästewäsche nach fachlichen Vorgaben.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hygiene in der Raum- und Wäschepflege• Unfallverhütung bei der Verwendung von Reinigungs- und Pflegemitteln• Reinigungs- und Pflegemittel• Raumpflege/Zimmerreinigung (Bleibe/Abreise)• Wäschekunde• Wäschepflege• Unfallverhütung• Umweltschutz• Zeit- und Mengenberechnungen	

2.8 Lernfeld 8

Lernfeld	Verkaufsfördernde Maßnahmen (Marketing) im Restaurant kennen und anwenden
<p>Zu erreichende Kompetenzen:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erklären den Gästen klassische Speisen von Fleisch und Fisch. Hierbei berücksichtigen sie regionale Besonderheiten und klassische Garnituren. Sie wählen Bestecke aus und ordnen diese den Speisen zu, decken Tische situationsbedingt ein und servieren Speisen fachgerecht. Dabei wenden sie die Fachsprache an. Sie realisieren Aufgaben im Team und bewerten ihre Arbeitsergebnisse.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reagieren angemessen auf verschiedene Gästetypen und bearbeiten Reklamationen, wobei sie sowohl den Bedarf der Gäste als auch des Unternehmens berücksichtigen.</p> <p>Sie führen zahlungsbezogene Berechnungen durch.</p>	
<p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fleischgerichte• Fischgerichte• Material- und Preisberechnungen• Berechnung von Kosten, Preisnachlass• Arbeiten am Tisch des Gastes• Umgang mit Reklamationen• Gästetypen• Kommunikation und Konfliktverhalten	