

| Zielanalyse                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   | Stand: April 2022 |                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Beruf-Kurz                                                                                                                                                                                           |  | Ausbildungsberufe                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   | Zeitrichtwert     |                                                                                                                    |  |
| HFO                                                                                                                                                                                                  |  | Fachkraft für Gastronomie<br>Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie<br>Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie<br>Fachkraft Küche<br>Koch/Köchin<br>Hotelfachmann/Hotelfachfrau<br>Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   | 40                |                                                                                                                    |  |
| HFS                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| HRV                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| HFK                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| HKO                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| HHF                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| HHM                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| Lernfeld Nr.                                                                                                                                                                                         |  | Lernfeldbezeichnung                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   | Jahr              |                                                                                                                    |  |
| 04                                                                                                                                                                                                   |  | Das Restaurant vorbereiten und pflegen                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   | 1                 |                                                                                                                    |  |
|                                                                                                                                                                                                      |  | Kernkompetenz<br>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.                                                                                                                                |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| Schule, Ort                                                                                                                                                                                          |  | Lehrkräfteteam                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
|                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| Bildungsplan <sup>1</sup>                                                                                                                                                                            |  | didaktisch-methodische Analyse                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                              |  | Titel der Lernsituation                                                                                                                                                                                                                           | Situation                                                                                       | Handlungsergebnis                  | Datenkranz       | Auftrag                                                                                          | überfachliche Kompetenzen                                                                                        | Hinweise                          | Zeit              |                                                                                                                    |  |
| Betriebsprofil: Restaurant Hundersinger Mühle (Restaurant mit Erlebnisbauernhof, richtet Kindergeburtstage aus)                                                                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   | Azubi = Auszubildende bzw. Auszubildender<br>LF = Lernfeld<br>LS = Lernsituation<br>SuS = Schülerinnen und Schüler |  |
| Rolle der SuS: Auszubildende bzw. Auszubildender des Restaurants                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                    |                  |                                                                                                  |                                                                                                                  |                                   |                   |                                                                                                                    |  |
| Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebs-spezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche. |  | <b>LS01 Bedeutung von Gasträumen im Restaurant für das Wohlbefinden der Gäste erkennen</b>                                                                                                                                                        | negative Gästebewertungen im Internet<br>→ Azubi erhält den Auftrag die Bewertungen auszuwerten | Fehlerliste<br>Handlungsempfehlung | Gästebewertungen | 1. Erstellen Sie eine Liste mit Fehlern, die zum Rückgang der Gästezahlen geführt haben könnten. | Informationen selbstständig erarbeiten<br>Probleme erkennen und zur Lösung beitragen<br>Zusammenhänge herstellen | Vgl. LF05<br><br>Kopfstandmethode | 02                |                                                                                                                    |  |

<sup>1</sup> Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Gastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie; Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin; Bildungsplan für die Berufsschule, Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement (2022).

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                                                                                    | Titel der Lernsituation                                          | Situation                                                                                                                                                                                                                    | Handlungsergebnis                                                                                        | Datenkranz                                                                                                                      | Auftrag                                                                                                                                     | überfachliche Kompetenzen                                                                                            | Hinweise                                                              | Zeit |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------|
|                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                                                 | 2. Formulieren Sie eine Handlungsempfehlung mit drei Maßnahmen, mit denen die Zufriedenheit der Gäste in kurzer Zeit erhöht werden kann.    | Entscheidungen treffen                                                                                               |                                                                       |      |
| Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über die Einrichtung und Ausstattung ( <i>Tische, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen</i> ) mit Hilfe analoger und digitaler Medien. [...] | <b>LS02 Einrichtung und Ausstattung des Restaurants erfassen</b> | Anfrage eines Gastes zu einer sehr großen Feier an einem Feiertag, an dem gleichzeitig viele weitere Gäste erwartet werden<br>→ Azubi muss eine Bestandsliste über die Einrichtung und Ausstattung des Restaurants erstellen | Bestandsliste                                                                                            | Materialien (Tische, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Bestecke, Geräte, Maschinen)<br>Internet (Recherche) | Erstellen Sie eine Bestandsliste, in der Sie die Einrichtung und Ausstattung des Restaurants auflisten.                                     | systematisch vorgehen<br>Informationen strukturieren<br>zielgerichtet arbeiten                                       | Service-raum, ggf. Fotos<br><br>kein Spezialbesteck, Vgl. LF11 Gastro | 04   |
| [...] Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen. Sie wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit.                      | <b>LS03 Vorbereitung des Restaurants planen</b>                  | Gäste waren zur Absprache eines Kindergeburtstages da<br>→ Azubi erhält Auftrag zur Materialplanung und -bereitstellung                                                                                                      | um Materialliste ergänzter Function Sheet (Avis) für Azubi-Handbuch bereitgestellte Gebrauchsgegenstände | Gesprächsnotiz der Gästeabsprache<br>teilausgefüllter Function Sheet (Avis)<br>Bestandsliste LS02                               | 1. Vervollständigen Sie das Function Sheet für den Kindergeburtstag.<br>2. Stellen <sup>2</sup> Sie die für den Kindergeburtstag benötigten | sich flexibel auf Situationen einstellen<br>systematisch vorgehen<br>zielgerichtet arbeiten<br>konzentriert arbeiten | Projekt möglich<br><br>Tabelnenkalkulationsprogramm/Textverar-        | 02   |

<sup>2</sup> Das Verb „bereitstellen“ wird verwendet, da es der Handlungsaufforderung zu branchenüblichen praktischen Handlungen entspricht. Es findet sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle (KOOS), da sich die dort gelisteten Operatoren auf Schriftlichkeit beziehen.

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Titel der Lernsituation                                 | Situation                                                        | Handlungsergebnis                                                                                              | Datenkranz                                                                                                                                                                                                                                                       | Auftrag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                                                                                                                                             | Hinweise         | Zeit |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                         |                                                                  |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                  | Gebrauchsgegenstände bereit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       | beitungsprogramm |      |
| Die Schülerinnen und Schüler <b>bereiten</b> Gast- und Wirtschaftsräume <b>vor</b> und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. Sie dokumentieren den Prozess und das Ergebnis. [...] | <b>LS04 Restaurant vorbereiten und Tische eindecken</b> | Gäste wünschen Eindeckseminare<br>→ Azubi soll diese vorbereiten | vervollständigte Prozesssteu-<br>rungs-Karte<br>Regieanweisung<br>eingedeckter<br>Tisch<br>Fotos<br>Filmleiste | Kurznachricht der Restaurantleitung<br>Vorlage Prozess-<br>steuerungskarte<br>Vorlage Regiean-<br>weisung<br>Informationstext<br>Herrichten von Ti-<br>schen und Tischwä-<br>sche<br>Besteck-Kategorien<br>Gedeck-Spickzettel<br>Arbeitsmaterialien<br>im Office | 1. Verwenden Sie die Prozesssteu-<br>rungs-Karte zum Einde-<br>cken von Ti-<br>schen, damit Sie später die Eindecksemi-<br>nare sicher be-<br>gleiten kön-<br>nen.<br>2. Eine Regiean-<br>weisung kann die Teilneh-<br>menden der Eindecksemi-<br>nare unterstüt-<br>zen:<br>- Erstellen Sie eine Regiean-<br>weisung.<br>- Decken Sie den Tisch ein.<br>- Dokumentie-<br>ren Sie das Eindecken mit<br>Fotos.<br>3. Erstellen Sie zum Einsatz in<br>den Eindeck-<br>seminaren eine beschrif-<br>tete Filmleiste mit den Fotos<br>und den Ar-<br>beitsschritten. | sich in Teamar-<br>beit einbinden<br>Mitverantwortung<br>tragen<br>Lernprozess in<br>Gruppen gestal-<br>ten<br>sprachlich ange-<br>messenen kommu-<br>nizieren<br>Informationen<br>nach Kriterien<br>aufbereiten und<br>darstellen<br>eigenes Handeln<br>reflektieren | Rollen-<br>spiel | 10   |

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Titel der Lernsituation                                                                                      | Situation                                                                                                                                                                                                                                                             | Handlungsergebnis                                                                                                                      | Datenkranz                                                                                                         | Auftrag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                                            | Hinweise                                        | Zeit |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                        |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                      |                                                 |      |
| <p>[...] Sie recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz. [...]</p> <p>[...] Die Schülerinnen und Schüler reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.</p> | <b>LS05 Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen recherchieren</b> | <p>Gäste sind weg (LS04), Restaurant muss für den nächsten Tag vorbereitet werden<br/>→ Azubi muss recherchieren, z. B. zur Reinigung von Servietten, Silberbesteck und Gastraum unter Aspekten Umweltschutz, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz</p> | <p>Reinigungs- und Desinfektionsplan (Wochenplan)<br/>Arbeitsanweisungen</p>                                                           | <p>Gesetze<br/>Verordnungen<br/>Gefährdungsbeurteilung<br/>Kriterienkatalog zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Entwerfen Sie einen Reinigungs- und Desinfektionsplan als Wochenplan für den Gastraum.</li> <li>Verfassen Sie Arbeitsanweisungen zur Reinigung <ul style="list-style-type: none"> <li>- des Gastraumes</li> <li>- der Servietten</li> <li>- des Silberbestecks.</li> </ul> </li> </ol> | <p>Gesetzestexte anwenden<br/>zielgerichtet arbeiten<br/>zuverlässig handeln<br/>Alternativen finden<br/>Schlussfolgerungen ziehen<br/>Ergebnisse zusammenfassen</p> | <p>digitale Medien<br/><br/>Projekt möglich</p> | 04   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>LS06 Gast- und Wirtschaftsräume reinigen, desinfizieren und pflegen</b>                                   | <p>Gäste sind weg<br/>→ Azubi muss die Gast- und Wirtschaftsräume sowie die Schankanlage reinigen und dies anschließend überprüfen und dokumentieren</p>                                                                                                              | <p>gereinigte Gast- und Wirtschaftsräume<br/>gereinigte Schankanlage<br/>Checkliste (abgehakter Reinigungs- und Desinfektionsplan)</p> | <p>(digitaler) Reinigungs- und Desinfektionsplan (Wochenplan) (LS05)<br/>Arbeitsanweisungen (LS05)</p>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie die Reinigung der Gasträume und der Wirtschaftsräume durch.</li> <li>Führen Sie die Reinigung der Schankanlagen durch.</li> <li>Dokumentieren Sie Ihre</li> </ol>                                                                                                           | <p>methodengeleitet vorgehen<br/>zuverlässig handeln<br/>Entscheidungen treffen</p>                                                                                  | <p>digitale Medien<br/><br/>Projekt möglich</p> | 02   |

| kompetenzbasierte Ziele | Titel der Lernsituation                                              | Situation                                                                                                                                                   | Handlungsergebnis                                                                                                         | Datenkranz                                                                                                                                         | Auftrag                                                                                                                                                                       | überfachliche Kompetenzen                                                                                                               | Hinweise                               | Zeit |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------|
|                         |                                                                      |                                                                                                                                                             |                                                                                                                           |                                                                                                                                                    | Arbeit im Reinigungs- und Desinfektionsplan.                                                                                                                                  |                                                                                                                                         |                                        |      |
|                         | <b>LS07 Gebrauchsgegenstände reinigen, desinfizieren und pflegen</b> | Gäste sind weg<br>→ Azubi nimmt die Reinigung, Desinfektion und Pflege der Gebrauchsgegenstände vor und muss dies anschließend überprüfen und dokumentieren | gereinigte, desinfizierte und gepflegte Gebrauchsgegenstände<br>Checkliste (abgehakter Reinigungs- und Desinfektionsplan) | (digitaler) Reinigungs- und Desinfektionsplan (Wochenplan) (LS05)<br>Arbeitsanweisungen (LS05)<br>zu reinigende Gebrauchsgegenstände               | 1. Führen Sie die<br>- Reinigung,<br>- Desinfektion und<br>- Pflege der Gebrauchsgegenstände durch.<br>2. Dokumentieren Sie Ihre Arbeit im Reinigungs- und Desinfektionsplan. | methodengeleitet vorgehen<br>zuverlässig handeln<br>Entscheidungen treffen                                                              | digitale Medien<br><br>Projekt möglich | 03   |
|                         | <b>LS08 Reparatur- und Ersatzmaßnahmen ergreifen</b>                 | Azubi findet einen Notizzettel an der Kaffeemaschine, Maschine funktioniert nicht<br>→ Azubi muss sich um Problem kümmern                                   | Nachricht                                                                                                                 | Notizzettel mit Infos über defekte Kaffeemaschine<br>Handlungsanweisung zum Vorgehen bei notwendigen Reparatur- oder Ersatzmaßnahmen im Restaurant | Verfassen Sie eine Nachricht an Ihre Vorgesetzte über Ihr Vorgehen.                                                                                                           | Entscheidungen treffen<br>Mitverantwortung tragen<br>Probleme erkennen und zur Lösung beitragen<br>selbstständig planen und durchführen |                                        | 02   |

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                      | Titel der Lernsituation                                                    | Situation                                                                                                        | Handlungsergebnis   | Datenkranz                                                                                 | Auftrag                                                                                                  | überfachliche Kompetenzen                                                                                                  | Hinweise | Zeit |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
| Die Schülerinnen und Schüler <b>prüfen</b> und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab. | <b>LS09 Prozess der Vorbereitung und Pflege des Restaurants optimieren</b> | Azubi beschwert sich über Putzen, Pflegen und Vorbereiten des Restaurants<br>→ Azubi soll den Prozess optimieren | Handlungsempfehlung | Gästebewertungen (LS01)<br>neue (positive) Gästebewertungen im Restaurant<br>LS01 bis LS08 | Verfassen Sie eine Handlungsempfehlung mit vier Maßnahmen, durch die der Prozess verbessert werden kann. | Probleme erkennen und zur Lösung beitragen<br>Zusammenhänge herstellen<br>sachlich argumentieren<br>Entscheidungen treffen |          | 02   |