

| Zielanalyse               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  | Stand: April 2022 |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
|---------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|--|-------------------|--|------------|--|-------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|--|------|--|
| Beruf-Kurz                |  | Ausbildungsberufe                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |           |  |                   |  |            |  | Zeitrichtwert     |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HFO                       |  | Fachkraft für Gastronomie                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |           |  |                   |  |            |  | 80                |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HFS                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HRV                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HFK                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HKO                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HHF                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| HHM                       |  | Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement                                                                                                                                                                                                                                                             |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| Lernfeld Nr.              |  | Lernfeldbezeichnung                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |           |  |                   |  |            |  | Jahr              |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| 05                        |  | Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  | 1                 |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
|                           |  | Kernkompetenz<br>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.                                                                                                         |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| Schule, Ort               |  | Lehrkräfteteam                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
|                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| Bildungsplan <sup>1</sup> |  | didaktisch-methodische Analyse                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |
| kompetenzbasierte Ziele   |  | Lernsituation                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | Situation |  | Handlungsergebnis |  | Datenkranz |  | Auftrag           |  | überfachliche Kompetenzen                                                                                          |  | Hinweise |  | Zeit |  |
| Betriebsprofil:           |  | A_bis_Z Gastronomie GmbH (insgesamt drei gastronomische Betriebe: gehobenes Restaurant mit 40 Sitzplätzen im Innenbereich und einer teilweise überdachten Terrasse mit Platz für ca. 60 Personen, kleines Bistro mit Platz für 30 Personen, während der Sommersaison Imbiss im örtlichen Freibad) |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  | Azubi = Auszubildende bzw. Auszubildender<br>LF = Lernfeld<br>LS = Lernsituation<br>SuS = Schülerinnen und Schüler |  |          |  |      |  |
| Rolle der SuS:            |  | Auszubildende bzw. Auszubildender bei der A_bis_Z Gastronomie GmbH                                                                                                                                                                                                                                |  |           |  |                   |  |            |  |                   |  |                                                                                                                    |  |          |  |      |  |

<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                                                                                                                                                                                                                                      | Lernsituation                                                                       | Situation                                                                                                                                                                             | Handlungsergebnis                                                                                     | Datenkranz                                                                                                                                                                                                                            | Auftrag                                                                                                                                                                                                                                                                                                | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                                                 | Hinweise                                                                          | Zeit |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen. Dabei berücksichtigen sie Trends, Kommunikationsregeln und ihre Gastgeberrolle gegenüber nationalen wie internationalen Gästen. | <b>LS01 Überblick über betriebliche Voraussetzungen von Restaurants verschaffen</b> | Anfrage für eine Veranstaltung liegt vor<br>→ Anfrage muss beantwortet werden                                                                                                         | E-Mail mit Empfehlung zu einem bestimmten Restaurant                                                  | Betriebsprofil                                                                                                                                                                                                                        | Formulieren Sie die E-Mail an den Gast.                                                                                                                                                                                                                                                                | Informationen selbstständig erarbeiten<br>Entscheidungen treffen<br>Sachlich argumentieren                                                                                |                                                                                   | 01   |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>LS02 Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen darstellen</b>                   | im Service sind wiederholt Probleme mit nationalen und internationalen Gästen aufgetreten<br>→ Azubi muss Gästefragebögen auswerten und die Ergebnisse dem Vorgesetzten präsentieren  | Diagramme Übersicht über Gästetypen Präsentation                                                      | ausgefüllte Gästefragebögen (z. B. mit Angaben zu Alter, Gästegruppe, Bedürfnissen/Trends, abgestimmt auf LS21 (Freundlichkeit und Professionalität des Personals, Antworten zu Hygiene am Buffet))<br>Informationstext zu Gästetypen | 1. Stellen Sie auf Basis der Auswertung der Gästefragebögen die verschiedenen Bedürfnisse der Gäste und die unterschiedlichen Gästegruppen mithilfe von Diagrammen dar.<br>2. Erstellen Sie eine Übersicht über Gästetypen.<br>3. Präsentieren Sie Ihre Auswertung und Ihre Übersicht über Gästetypen. | systematisch vorgehen<br>zielgerichtet arbeiten<br>Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen<br>mit Medien sachgerecht umgehen<br>Zusammenhänge herstellen  | Projekt möglich<br><br>Vgl. LF01-LS03<br><br>Vgl. LS21<br><br>digitale Auswertung | 06   |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>LS03 Kommunikationsregeln im Umgang mit Gästen berücksichtigen</b>               | heftige Diskussion zwischen Gast und Azubihilfskraft; dies zeigt, dass das Personal im Umgang mit Gästen geschult werden muss<br>→ Azubi soll Unterlagen für die Schulung vorbereiten | Kommunikationsteller vervollständiger Kommunikationsteller schriftlicher Dialog durchgeführter Dialog | Comics<br>Informationstext zu Kommunikationsregeln<br>Vorlage Kommunikationsteller<br>Internet (Recherche zu Kommunikation mit ausländischen Gästen)                                                                                  | 1. Erstellen Sie einen Kommunikationsteller mit Kommunikationsregeln, Tipps und Tricks im Umgang mit Gästen und mit hilfreichen Formulierungen.<br>2. Vervollständigen Sie Ihren Kommunikationsteller mit Verhaltensweisen im Umgang mit einem internationalen Gast.                                   | Spannungen erfassen und verstehen<br>sprachlich angemessen kommunizieren<br>kulturell angemessen kommunizieren<br>Informationen beschaffen<br>Informationen strukturieren | Projekt möglich<br><br>Rollen-spiel<br><br>Vgl. Bildungsplan Deutsch KB 1         | 04   |

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                                                                                                              | Lernsituation                           | Situation                                                                                                                                                                                | Handlungsergebnis                                                                     | Datenkranz                                                                | Auftrag                                                                                                                                                                                                               | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                            | Hinweise     | Zeit |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |                                                                           | 3. Verfassen Sie mithilfe Ihres Kommunikationstellers einen Dialog, den Sie als Beispiel im Seminar vorführen könnten.<br>4. Führen Sie den Dialog mithilfe der Le-separtitur als Vorbereitung auf das Seminar durch. | sich flexibel auf Situationen einstellen                                                                                                             | Fremdsprache |      |
| Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über Buffet- und Serviceregeln und alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke, Bier ( <i>Sorten</i> ) und Wein ( <i>Arten</i> ). Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierungen. | <b>LS04 Buffetre-geln dokumentieren</b> | Veranstaltung mit Buffet wurde gebucht und neue Leute für ein Praktikum kommen; um Probleme zu verhindern, muss Buffet und Einweisung vorbereitet werden<br>→ Azubi soll dies übernehmen | Collage eines Buffets<br>vervollständigte Collage mit Hygiene-hinweisen<br>Einweisung | Interview mit Mitarbeiter                                                 | 1. Skizzieren Sie den Aufbau eines Buffets in Form einer Collage.<br>2. Vervollständigen Sie die Collage mit hygienischen Vorschriften.<br>3. Führen Sie eine Einweisung für die Praktikantin durch.                  | Zusammenhänge herstellen<br>Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen<br>Informationen austauschen sprachlich angemessen kommunizieren | Rollen-spiel | 02   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>LS05 Serviceregeln dokumentieren</b> | Praktikantin hat im Service mitgeholfen und den Salat von der falschen Seite eingesetzt<br>→ Azubi muss Einweisung übernehmen                                                            | Ich-kann-Liste                                                                        | Informationstext mit Bildern (oder Erklärvideos) zum Verhalten im Service | Die Praktikanten sollen sich nach der Einweisung mit einer Ich-kann-Liste zu den „Goldenen Regeln“ im Service einschätzen.<br><br>Erstellen Sie die Ich-kann-Liste.                                                   | Informationen selbstständig erarbeiten<br>zielgerichtet arbeiten<br>Mitverantwortung tragen                                                          |              | 02   |

| kompetenzbasierte Ziele | Lernsituation                                                          | Situation                                                                                                                                                                                                                    | Handlungsergebnis                         | Datenkranz                                                                                                           | Auftrag                                                                                           | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                         | Hinweise                                                           | Zeit |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------|
|                         |                                                                        | und sich darauf vorbereiten                                                                                                                                                                                                  |                                           |                                                                                                                      |                                                                                                   |                                                                                                                                                   |                                                                    |      |
|                         | <b>LS06 Informationen über alkoholfreie Kaltgetränke bereitstellen</b> | Buffet-Handbuch ist nicht mehr aktuell<br>→ Azubi soll Buffet-Handbuch aktualisieren                                                                                                                                         | ergänzttes Buffet-Handbuch                | <a href="#">FrSaftErfrischGetrTeeV</a><br>Getränkliste für das Buffet<br>Buffet-Handbuch                             | Ergänzen Sie das Buffet-Handbuch um die Produktbeschreibungen für die alkoholfreien Kaltgetränke. | Gesetzestexte anwenden<br>Informationen strukturieren<br>zielgerichtet arbeiten                                                                   |                                                                    | 04   |
|                         | <b>LS07 Informationen über alkoholfreie Heißgetränke bereitstellen</b> | Restaurant bietet zusätzlichen Service am Nachmittag an, hier sollen den Gästen umfangreiche Erläuterungen über alkoholfreie Heißgetränke angeboten werden<br>→ Azubi soll Karte mit Heißgetränken um Erläuterungen ergänzen | Karte mit Heißgetränken und Erläuterungen | Auszug Getränkekarte (Teil Heißgetränke)<br>Informationstexte zu alkoholfreien Heißgetränken                         | Gestalten Sie eine Karte mit alkoholfreien Heißgetränken und den jeweiligen Erläuterungen dazu.   | selbstständig planen und durchführen<br>Informationen strukturieren<br>zielgerichtet arbeiten<br>systematisch vorgehen<br>Mitverantwortung tragen | Vgl. LF07 Gastro<br><br>Projekt möglich<br><br>digitale Gestaltung | 08   |
|                         | <b>LS08 Biersorten darstellen</b>                                      | Restaurantleitung plant eine Bierprobe<br>→ Azubi muss ein Tischset vorbereiten                                                                                                                                              | Tischset                                  | Bierauswahl (evtl. Bilder)<br>Aussagen zum Geschmack von Biersorten<br>vorstrukturiertes Tischset für eine Bierprobe | Vervollständigen Sie das vorliegende Tischset.                                                    | zielgerichtet arbeiten<br>systematisch vorgehen<br>Informationen strukturieren                                                                    | ohne Herstellung, Vgl. LF07 Gastro                                 | 03   |

| kompetenzbasierte Ziele | Lernsituation                                              | Situation                                                                                                                                                 | Handlungsergebnis                                                | Datenkranz                                                                                                                                                                                         | Auftrag                                                                                                                | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                          | Hinweise | Zeit |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
|                         | <b>LS09 Weinarten darstellen</b>                           | Weinklimaschrank ist fast leer<br>→ Azubi muss Weinklimaschrank für den Abendservice vorbereiten                                                          | Zeichnung eines Weinklimaschranks für unterschiedliche Weinarten | Zeichnung eines Weinklimaschranks für unterschiedliche Weinarten<br>Auszug aus der Inventurliste zum Weinbestand (alternativ: Weinflaschen oder Bilder davon)<br>Informationstext zu den Weinarten | Ordnen Sie die Weine in der Zeichnung dem Weinklimaschrank zu.                                                         | systematisch vorgehen<br>begründet vorgehen<br>Informationen strukturieren                                                                         |          | 03   |
|                         | <b>LS10 Informationen über Kassensysteme bereitstellen</b> | ein neues Kassensystem soll angeschafft werden<br>→ Azubi soll Entscheidungshilfe erarbeiten                                                              | Entscheidungsmatrix                                              | Berichte von Gastronomen bei einem informellen Austausch über ihre Kassensysteme (z. B. Sprechblasen)<br>Merkblatt DEHOGA (oder GoBD)                                                              | Erstellen Sie eine Entscheidungsmatrix über Arten und Funktionen von Kassensystemen und deren rechtlichen Hintergrund. | Gesetzestexte anwenden<br>Alternativen finden und bewerten<br>Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen<br>methodengeleitet vorgehen |          | 02   |
|                         | <b>LS11 Vorgehen bei Tischreservierungen darstellen</b>    | ein Gast konnte nicht erreicht werden, um ihm eine Änderung zur Reservierung mitzuteilen<br>→ Azubi muss Checkliste zur korrekten Reservierung erarbeiten | Checkliste                                                       | Bericht des Restaurantleiters über verschiedene Problemfälle                                                                                                                                       | Erstellen Sie eine Checkliste zur Erstellung von Tischreservierungen.                                                  | Probleme erkennen und zur Lösung beitragen<br>Informationen strukturieren<br>zielgerichtet arbeiten<br>Kenntnisse und Methoden transferieren       |          | 01   |

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Lernsituation                                          | Situation                                                                                                                           | Handlungsergebnis | Datenkranz                                                                                                                                        | Auftrag                                                                                                                                                                         | überfachliche Kompetenzen                                                                                       | Hinweise                                                  | Zeit |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------|
| Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebspezifischer Gegebenheiten. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges, wirtschaftliches Vorgehen und hygienische Grundsätze ebenso wie die Fachsprache. Sie berechnen die Bedarfe entsprechend den Gästezahlen.    | <b>LS12 Gastbezogenen Service im Restaurant planen</b> | neue Aushilfen werden für den Service eingestellt<br>→ Azubi soll Ablaufplan erstellen, damit der Service fachgerecht ablaufen kann | Ablaufplan        | verschiedene Bestellungen an verschiedenen Tischen mit unterschiedlichen Anforderungen an den Service<br>Erklärvideos zum Service                 | Erstellen Sie einen Ablaufplan für den Service unter Berücksichtigung hygienischer Grundsätze.                                                                                  | Probleme eingrenzen<br>Pläne erstellen<br>Arbeitsorganisation gestalten<br>systematisch vorgehen                | Vgl. Speisen LF03<br><br>Vgl. LF04                        | 03   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>LS13 Bedarfe im Service berechnen</b>               | Azubi ist in der Spätschicht eingeteilt und plant den nächsten Tag.<br>→ Azubi muss Materialien für den kommenden Tag berechnen     | Materialliste     | verschiedene Bestellungen an verschiedenen Tischen mit unterschiedlichen Anforderungen an den Service<br>Utensilien im Service (evtl. als Bilder) | Berechnen Sie in einer Materialliste die Zahl der benötigten Utensilien für den Tisch und den Service unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.         | Mitverantwortung tragen<br>selbstständig planen und durchführen<br>Formeln entwickeln<br>Entscheidungen treffen | Projekt möglich<br><br>Vgl. Speisen LF03<br><br>Vgl. LF04 | 02   |
| Die Schülerinnen und Schüler <b>führen</b> gästebezogenen Service <b>durch</b> und arbeiten im Team. Sie überprüfen die Verkaufsfähigkeit von Produkten, servieren Speisen und Getränke und heben Geschirr, Besteck und Gläser aus. Zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie | <b>LS14 Verkaufsfähigkeit von Produkten überprüfen</b> | Beschwerden von Gästen über Produkte<br>→ Azubi muss Checkliste erstellen, damit Beschwerden zukünftig vermieden werden             | Checkliste        | Gästebeschwerden (z. B. in Form von Sprechblasen)                                                                                                 | Zukünftig sollen die Produkte mithilfe einer Checkliste hinsichtlich Verkaufsfähigkeit überprüft werden, bevor sie zu den Gästen gelangen.<br><br>Erstellen Sie die Checkliste. | Probleme erkennen und lösen<br>methodengeleitet vorgehen                                                        | Projekt möglich                                           | 02   |

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                                                                    | Lernsituation                                                      | Situation                                                                                                                              | Handlungsergebnis                                                  | Datenkranz                                                                                               | Auftrag                                                                                                               | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                               | Hinweise                                                  | Zeit |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------|
| Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken nutzen sie betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache. | <b>LS15 Alkoholfreie Heißgetränke servieren</b>                    | Tisch ist eingedeckt, Gäste haben bestellt<br>→ Azubi muss Tisch an die Getränkebestellungen der Gäste anpassen und Getränke servieren | umgedeckte Tische entsprechend Bestellung<br>Service an den Gästen | eingedeckte Tische<br>Getränkebestellungen durch Gäste<br>Getränke<br>Gläser/Tassen<br>Ablaufplan (LS11) | 1. Decken <sup>2</sup> Sie die Tische entsprechend der Bestellungen der Gäste um.<br>2. Führen Sie den Service durch. | Arbeitsorganisation gestalten<br>zuverlässig handeln<br>konzentriert arbeiten<br>Gelerntes auf neue Probleme übertragen<br>sich in Teamarbeit einbinden | Fremdsprache<br><br>Rollen-spiel                          | 02   |
|                                                                                                                                                                                            | <b>LS16 Alkoholhaltige und alkoholfreie Kaltgetränke servieren</b> | Tisch ist eingedeckt, Gäste haben bestellt<br>→ Azubi muss Tisch an die Getränkebestellungen der Gäste anpassen und Getränke servieren | umgedeckte Tische entsprechend Bestellung<br>Service an den Gästen | eingedeckte Tische<br>Getränkebestellungen durch Gäste<br>Getränke<br>Gläser<br>Ablaufplan (LS11)        | 1. Decken <sup>2</sup> Sie die Tische entsprechend der Bestellungen der Gäste um.<br>2. Führen Sie den Service durch. | Arbeitsorganisation gestalten<br>zuverlässig handeln<br>konzentriert arbeiten<br>Gelerntes auf neue Probleme übertragen<br>sich in Teamarbeit einbinden | Fremdsprache<br><br>Rollen-spiel                          | 04   |
|                                                                                                                                                                                            | <b>LS17 Speisen servieren sowie Geschirr und Besteck ausheben</b>  | Tisch ist eingedeckt, Gäste haben bestellt<br>→ Azubi muss Tisch an die Speisenbestellungen der Gäste anpassen und Speisen servieren   | umgedeckte Tische entsprechend Bestellung<br>Service an den Gästen | eingedeckte Tische<br>Speisebestellungen durch Gäste<br>Speisen<br>Geschirr/Besteck<br>Ablaufplan (LS11) | 1. Decken <sup>2</sup> Sie die Tische entsprechend der Bestellungen der Gäste um.<br>2. Führen Sie den Service durch. | Arbeitsorganisation gestalten<br>zuverlässig handeln<br>konzentriert arbeiten<br>Gelerntes auf neue Probleme übertragen                                 | Fremdsprache<br><br>Rollen-spiel<br><br>Vgl. Speisen LF03 | 03   |

<sup>2</sup> Die Verben „decken“ und „präsentieren“ werden verwendet, da sie der Handlungsaufforderung zu branchenüblichen praktischen Handlungen entsprechen. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle (KOOS), da sich die dort gelisteten Operatoren auf Schriftlichkeit beziehen.

| kompetenzbasierte Ziele | Lernsituation                                                                                                                                             | Situation                                                                                                                                                                                                              | Handlungsergebnis                                                                                                                                           | Datenkranz                                                                                                                                                                                                         | Auftrag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                                                                 | Hinweise                                                       | Zeit |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------|
|                         |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | sich in Teamarbeit einbinden                                                                                                                                                              |                                                                |      |
|                         | <b>LS18 Gäste zu bestimmten Ernährungsformen, über Zubereitungen sowie über Allergene, Inhalts- und Zusatzstoffe in Speisen und Getränken informieren</b> | Anfrage für eine größere Gästegruppe über Angebote an Speisen und Getränke (Gäste mit Allergien etc.)<br>→ Azubi muss Anfrage beantworten                                                                              | E-Mail mit Speisen- und Getränkeempfehlung für die Gästegruppe                                                                                              | Gästeanfrage per E-Mail<br>Hilfsordner mit Informationen zu den Ernährungsformen, Zubereitungen, Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen und Beispielen für einfache Speisen und Getränke (betriebliche Unterlagen) | Formulieren Sie die E-Mail.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Probleme erkennen und lösen<br>Informationen selbstständig erarbeiten<br>Informationen strukturieren<br>sachlich argumentieren<br>Mitverantwortung tragen<br>sich in Teamarbeit einbinden | Fremdsprache                                                   | 04   |
|                         | <b>LS19 Verkaufsfördernde Maßnahmen im Service durchführen</b>                                                                                            | Umsätze sind zurückgegangen, sollen durch Professionalisierung der Mitarbeitenden wieder gesteigert werden<br>→ Azubi soll Vorschläge für verkaufsfördernde Maßnahmen erarbeiten und der Geschäftsleitung präsentieren | Merkblatt für Mitarbeitende mit Maßnahmen und Formulierungsvorschlägen als Textbausteine<br>kreatives verkaufsförderndes Instrument (z. B. Tischaufsteller) | Umsatzauswertung von einzelnen Cross-Sellin-Produkten<br>Informationstext zu verkaufsfördernden Maßnahmen oder Internet (Recherche)                                                                                | 1. Erstellen Sie ein Merkblatt für Mitarbeitende mit<br>- verkaufsfördernden Maßnahmen<br>- Textbausteinen als Formulierungsvorschläge zur Gestaltung von verkaufsfördernden Instrumenten.<br>2. Gestalten Sie ein verkaufsförderndes Instrument.<br>3. Präsentieren <sup>2</sup> Sie Ihr verkaufsförderndes Instrument. | Probleme erkennen und lösen<br>Informationen selbstständig erarbeiten<br>Informationen strukturieren<br>zielgerichtet arbeiten<br>sich in Teamarbeit einbinden                            | Fremdsprache<br><br>digitale Gestaltung<br><br>Projekt möglich | 04   |

| kompetenzbasierte Ziele                                                                                                                         | Lernsituation                                                              | Situation                                                                                                                                                                                          | Handlungsergebnis                         | Datenkranz                                                   | Auftrag                                                                                                                                                                                    | überfachliche Kompetenzen                                                                                                                    | Hinweise                        | Zeit |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|
| Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.       | <b>LS20 Rolle als Gastgeber/in und Rolle als Teammitglied reflektieren</b> | Restaurantleitung möchte mit angelerntem Personal besprechen, was guten Service ausmacht<br>→ Azubi muss Bewertungsbogen zur Bewertung des Auftretens als Gastgeber und als Teammitglied erstellen | Bewertungsbogen                           | Datenkränze und Handlungsergebnisse der LS01 bis LS19        | Erstellen Sie den Bewertungsbogen.                                                                                                                                                         | zielgerichtet arbeiten<br>zuverlässig handeln<br>begründet vorgehen<br>Abhängigkeiten finden                                                 | Vgl. LS03<br><br>Vgl. LF01-LS03 | 02   |
| Die Schülerinnen und Schüler <b>bewerten</b> den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab. | <b>LS21 Service optimieren</b>                                             | in letzter Zeit gab es Probleme im Service<br>→ Azubi muss Gästefragebögen hinsichtlich Service im Restaurant auswerten und Handlungsempfehlungen erarbeiten                                       | Soll-Ist-Vergleich<br>Handlungsempfehlung | Gästefragebögen (LS02)<br>Serviceregeln/Buf-fetregeln (LS04) | 1. Werten Sie die Gästefragebögen hinsichtlich Service im Restaurant in Form eines Soll-Ist-Vergleichs aus.<br><br>2. Erstellen Sie eine Handlungsempfehlung für die Abteilung Restaurant. | Probleme erkennen und lösen<br>Schlussfolgerungen ziehen<br>Alternativen finden und bewerten<br>Notizen anfertigen<br>Entscheidungen treffen | Vgl. Datenkranz aus LS02        | 02   |