



LF05



Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
Lernsituation 4: Buffetregeln dokumentieren

Unter- richts- phase	Phase der vollständigen Handlung	Handeln		Sozialaktionsform	Binnen- differenzierung	Material, Medien	Hinweise
		Schülerinnen und Schüler (SuS)	Lehrkraft (LK)				
Einstieg		sammeln Ideen an der Tafel	L stellt Aufgabe: In der A bis Z Gastronomie sollen in der nächsten Saison Buffets in den Mittelpunkt rücken. Wie könnte diese Aufgabe umgesetzt werden, was müsste beachtet werden?	impulssetzend, Hand in Hand in Gruppenarbeit (3er- bis 5er-Gruppe)		Tafel Flipchart-Bogen	Hand in Hand → siehe Zusatzmaterial/ Moove
Erarbei- tung	Informieren <i>Was soll getan werden, was ist das Ziel?</i>	erfassen und analysieren die Situation verschaffen sich einen Überblick über den Datenkranz	informiert über die Methode Spaghetti à la Text berät/unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit		Informationstext Interview	Spaghetti à la Text → siehe Zusatzmaterial/ Moove
	Planen <i>Wie ist vorzugehen, um das Ziel zu erreichen?</i>	planen die Anordnung und den Aufbau der Collage	berät/unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit			
	Entscheiden <i>Welcher Arbeits-/</i>	entscheiden in der Partnergruppe, welche Buffet-Art bzw. Buffet-Teile	berät/unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit	Differenzierung nach Art und Umfang des Buffets (z. B.		

	<i>Lösungsweg wird gewählt? Welche Materialien etc. Werden verwendet?</i>	verwendet werden sollen entscheiden, welche Schwerpunkte beim Schnellimbiss vermittelt werden sollen			Speisen- oder Frühstücksbuffet) Auswahl an Icons		
	Ausführen 1	wenden ihre Lesestrategie einschließlich Spaghetti à la Text an erstellen die Collage ergänzen hygienische Vorgaben	berät/ unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit (passend zu den Buffetarten)	Grundriss des Bankettsaals (Treppe) Laufzettel Speisebuffet (Treppe) Laufzettel Frühstücksbuffet (Treppe)	Schere, Klebstoff, Farbstifte, Icons	Lesemenü → siehe Zusatzmaterial/ Moove Spaghetti à la Text → siehe Zusatzmaterial/ Moove individuelle Buffets
	Kontrollieren 1	vergleichen in Gruppen die Collagen hinsichtlich der Inhalte	berät/unterstützt bei Bedarf	Gruppenarbeit (passend zu den Buffetarten)	Digitales Buffet (H5P)		
	Ausführen 2	fassen die Inhalte zusammen, bereiten den Schnellimbiss vor führen den Schnellimbiss durch	berät/unterstützt bei Bedarf	Einzelarbeit Partnerarbeit	Redemittel, Satz- anfänge in der Schnellimbiss- Methodenkarte		
	Kontrollieren 2 <i>Wurden die Aufträge vollständig,</i>	geben Feedback zum Schnellimbiss, nehmen Feedback entgegen	berät/unterstützt bei Bedarf	Frühstücksbuffet- Gruppe/ Speisenbuffet- Gruppe		Methodenkarte Schnellimbiss als Kontrollzettel Methodenkarte:	Kontrolle in Bezug auf Ablauf, Aufbau, Hygiene, Nachhaltigkeit

	<i>sach- und fachgerecht ausgeführt?</i>			Partnerarbeit		Feedback (vgl. LF03-LS03)	
	Bewerten <i>Was kann zukünftig besser gemacht werden?</i>	bewerten ihr eigenes Handeln mithilfe des Reflexionsbogens bewerten die eigene Entwicklung im Bullet Journal	erläutert das Vorgehen	Einzelarbeit		Reflexionsbogen (liegt den SuS vor) Bullet Journal (liegt den SuS vor)	Im Fokus der Bewertung liegen die 6 Schritte der vollständigen Handlung, hier die Schritte <i>informieren, planen</i> und <i>kontrollieren</i> .
	Vertiefung	erstellen eine Übersicht über die gesamten Mise-en-place-Arbeiten für das erstellte Buffet	berät/unterstützt bei Bedarf	Partnerarbeit		Arbeitsauftrag	