



# Handreichung Berufsschule



**FACHKRAFT KÜCHE  
KÖCHIN ODER KOCH**

**Impressum**

**Herausgeber:** Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB)  
Luisenplatz 10  
65185 Wiesbaden  
Telefon: 0611 368-0  
<https://kultus.hessen.de>

**Stand:** März 2025

## Inhaltsverzeichnis

1	Inhalt und Intentionen .....	3
2	Kompetenzkonzept der Lernfeldergänzung .....	3
3	Grundkonzept eines kompetenzorientierten Unterrichts .....	6
3.1	Zielorientierung .....	7
3.2	Kontextualisierung .....	7
3.3	Aktivierung .....	8
3.4	Handlungssystematisches Lernen.....	8
3.5	Fachsystematisches Lernen.....	8
3.6	Alternierendes Lernen.....	8
3.7	Reflexion und Kontrolle .....	8
3.8	Fazit.....	9
4	Lernfelder (LF).....	10
4.1	Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 Stunden).....	10
4.2	Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen (40 Stunden) .....	13
4.3	Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 Stunden).....	16
4.4	Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen (40 Stunden).....	21
4.5	Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 Stunden) .....	25
4.6	Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren (40 Stunden).....	29
4.7	Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 Stunden) .....	33
4.8	Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren (40 Stunden) .....	36
4.9	Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten (80 Stunden) .....	38
4.10	Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 Stunden) .....	41
4.11	Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten (40 Stunden) .....	45
4.12	Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen (80 Stunden) .....	48
4.13	Lernfeld 13: Büfets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren (60 Stunden) ....	54
4.14	Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen (100 Stunden) 57	
5	Unterrichtsbeispiele .....	59
5.1	Unterrichtsbeispiel 1.....	59
5.1.1	Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes.....	59
5.1.2	Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext.....	60
5.1.3	Reduktion der curricularen Matrix.....	61
5.1.4	Planungsmatrix .....	64
5.1.5	Teillaufgaben (T).....	68
5.1.6	Hinweise zur Lernortkooperation.....	68
5.2	Unterrichtsbeispiel 2.....	69

5.2.1	Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes .....	69
5.2.2	Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext.....	70
5.2.3	Reduktion der curricularen Matrix.....	71
5.2.4	Planungsmatrix .....	74
5.2.5	Katalog der Teilaufgaben (T).....	76
5.2.6	Hinweise zur Lernortkooperation.....	76
6	Literatur .....	77

## 1 Inhalt und Intentionen

Im Zentrum der Rahmenlehrpläne der Kultusministerkonferenz (KMK) für die dualen Ausbildungsberufe steht die Bildungsperspektive einer beruflichen Handlungskompetenz und damit einhergehend die Forderung nach kompetenzorientiertem Unterricht. Dies stellt im Vergleich zum ehemals wissensorientierten Unterricht deutlich höhere Ansprüche an die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung, -konzeption und auch -umsetzung, da zusätzlich zu der weiterhin bestehenden Notwendigkeit, einschlägiges und aktuelles Fachwissen zu vermitteln, die Anforderung hinzukommt, den Wissenserwerb auch auf die Entwicklung beruflicher Handlungsfähigkeit(en) auszurichten.

Um den Kompetenzanspruch curricular zu verankern, wurden Lernfeldlehrpläne implementiert. Statt der ehemals sehr konkreten, kleinschrittigen und weitgehend kognitiven Lernziele werden nun Ziele genannt, die nicht das im Unterricht zu vermittelnde Wissen vorgeben, sondern festlegen, welche berufsbezogenen Handlungen im Lernprozess vollzogen werden sollen. Ohne direkten Bezug zu diesen Zielen führen die Lernfeldlehrpläne Inhalte an, die exemplarisch beziehungsweise optional aufgeführt werden, also ohne Verbindlichkeit genannt werden.

Das heißt, dass Lehrkräfte bei ihrer Unterrichtskonzeption dazu aufgefordert werden, ohne curriculare Vorgaben Kompetenzen zu vermitteln. Dies führt nicht nur zu einem deutlich erhöhten Arbeitsaufwand für sie, sondern zieht auch enorme Varianzen in den Unterrichtskonzeptionen nach sich. Jede Lehrperson ist gefordert, erstens individuell ein Kompetenzverständnis zu entwickeln beziehungsweise zu implizieren und zweitens auf dessen Basis den Lehrplan zur Ableitung konkreter Lernziele zu transformieren, um schließlich drittens ein adäquates methodisches Konzept zu generieren. Je nach individuellem Kompetenzverständnis und Transformationsansatz lassen sich dabei für dasselbe Lernfeld sehr unterschiedliche Lernziele (Kompetenzen) ableiten.

Zur Unterstützung beim Umgang mit der curricularen Offenheit und bei der unterrichtsbezogenen Konkretisierung des kognitiven Aspekts sowie zur Reduzierung des Planungs- und Konzeptionsaufwands auf ein handhabbares Maß bietet diese Handreichung Lehrkräften eine Ergänzung des Rahmenlehrplans der KMK.

## 2 Kompetenzkonzept der Lernfeldergänzung

Eine im deutschsprachigen Raum anerkannte Grunddefinition von Kompetenz beruft sich auf den US-amerikanischen Sprachwissenschaftler NOAM CHOMSKY, der diese als Disposition zu einem eigenständigen variablen Handeln beschreibt (CHOMSKY 1962). Das Kompetenzmodell von JOHN ERPENBECK UND LUTZ VON ROSENSTIEL präzisiert dieses Basiskonzept, indem es sozial-kommunikative, personale und fachlich-methodische Kompetenzen unterscheidet (ERPENBECK, ROSENSTIEL, GROTE UND SAUTER 2017, XXI fortfolgende).

### **Sozial-kommunikative Kompetenzen**

Sozial-kommunikative Kompetenzen sind Dispositionen, kommunikativ und kooperativ selbstorganisiert zu handeln, sich also mit anderen kreativ auseinander- und zusammensetzen, sich gruppen- und beziehungsorientiert zu verhalten und neue Pläne, Aufgaben und Ziele zu entwickeln.

Diese Kompetenzen werden im Kontext beruflichen Handelns nach EULER UND REEMTSMA-THEIS (1999) konkretisiert und differenziert in einen (a) agentiven Schwerpunkt, einen (b) reflexiven Schwerpunkt und (c) die Integration der beiden.

Zu (a): Die agentive Kompetenz besteht in der Fähigkeit zur Artikulation und Interpretation verbaler und nonverbaler Äußerungen auf der Sach-, Beziehungs-, Selbstkundgabe- und Absichtsebene sowie der Fähigkeit zur Artikulation und Interpretation verbaler und nonverbaler Äußerungen im Rahmen einer Metakommunikation auf der Sach-, Beziehungs-, Selbstkundgabe- und Absichtsebene.

Zu (b): Die reflexive Kompetenz besteht in der Fähigkeit zur Klärung der Bedeutung und Ausprägung der situativen Bedingungen, insbesondere der zeitlichen und räumlichen Rahmenbedingungen der Kommunikation, der „Nachwirkungen“ vorangegangener Ereignisse, der sozialen Erwartungen an die Gesprächspartnerinnen und -partner, der Wirkungen aus der Gruppenzusammensetzung (jeweils im Hinblick auf die eigene Person sowie die Kommunikationspartnerinnen und -partner), der Fähigkeit zur Klärung der Bedeutung und Ausprägung der personalen Bedingungen, insbesondere der emotionalen Befindlichkeit (Gefühle), der normativen Ausrichtung (Werte), der Handlungsprioritäten (Ziele), der fachlichen Grundlagen (Wissen) und des Selbstkonzepts („Bild“ von der Person – jeweils im Hinblick auf die eigene Person und die Kommunikationspartnerinnen und -partner) sowie der Fähigkeit zur Klärung der Übereinstimmung zwischen den äußeren Erwartungen an ein situationsgerechtes Handeln und den inneren Ansprüchen an ein authentisches Handeln.

Zu (c): Die Integration der agentiven und der reflexiven Kompetenz besteht in der Fähigkeit und Sensibilität, Kommunikationsstörungen zu identifizieren, und der Bereitschaft, sich mit ihnen (auch reflexiv) auseinanderzusetzen. Darüber hinaus zeichnet sie sich durch die Fähigkeit aus, reflexiv gewonnene Einsichten und Vorhaben in die Kommunikationsgestaltung einzubringen und (gegebenenfalls unter Zuhilfenahme von Strategien der Handlungskontrolle) umzusetzen.

### **Personale Kompetenzen**

Personale Kompetenzen sind Fähigkeiten, sich selbst einzuschätzen, produktive Einstellungen, Werthaltungen, Motive und Selbstbilder zu entwickeln, eigene Begabungen, Motivationen und Leistungsvorsätze zu entfalten sowie sich im Rahmen der Arbeit und außerhalb kreativ zu entwickeln und dabei zu lernen. LERCH (2013) bezeichnet personale Kompetenzen in Orientierung an aktuellen bildungswissenschaftlichen Konzepten auch als Selbstkompetenzen und unterscheidet dabei zwischen motivational-affektiven Komponenten wie Selbstmotivation, Lern- und Leistungsbereitschaft, Sorgfalt, Flexibilität, Entscheidungsfähigkeit, Eigeninitiative, Verantwortungsfähigkeit, Zielstrebigkeit, Selbstvertrauen, Selbstständigkeit, Hilfsbereitschaft, Selbstkontrolle und Anstrengungsbereitschaft sowie strategisch-organisatorischen Komponenten wie Selbstmanagement, Selbstorganisation, Zeitmanagement und Reflexionsfähigkeit. Hier sind auch sogenannte Lernkompetenzen (MANDL UND FRIEDRICH 2005) als jene personalen Kompetenzen einzuordnen, die auf die eigenständige Organisation und Regulation des Lernens ausgerichtet sind.

### **Fachlich-methodische Kompetenzen**

Fachlich-methodische Kompetenzen sind Dispositionen einer Person, bei der Lösung von sachlich-gegenständlichen Problemen geistig und physisch selbstorganisiert zu handeln, das heißt, mit fachlichen und instrumentellen Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten kreativ Probleme zu lösen sowie Wissen sinnorientiert einzuordnen und zu bewerten. Dies schließt Dispositionen ein, Tätigkeiten, Aufgaben und Lösungen methodisch selbstorganisiert zu gestalten und die Methoden darüber hinaus selbst kreativ weiterzuentwickeln. Fachlich-methodische Kompetenzen sind – im Sinne von ERPENBECK, ROSENSTIEL, GROTE UND SAUTER (2017, XXI fortfolgende) – durch die Korrespondenz von konkreten Handlungen und spezifischem Wissen beschreibbar. Wenn bekannt ist, was ein Mensch als Folge eines Lernprozesses können soll und auf welche Wissensbasis sich dieses Können abstützen soll, um ein eigenständiges und

variables Handeln zu ermöglichen, kann sehr gezielt ein Unterricht geplant und gestaltet werden, der solche Kompetenzen integrativ vermittelt und eine Diagnostik zu deren Überprüfung entwickelt.

Für die ersten beiden Kompetenzklassen (sozial-kommunikative und personale Kompetenzen) sieht der Lehrplan keine weitere Detaillierung vor, da die Entwicklung überfachlicher Kompetenzen deutlich anderen Gesetzmäßigkeiten unterliegt als die der fachlichen, insbesondere durch deren enge Verschränkung mit der persönlichen Entwicklung des Individuums. Eine Anregung und Unterstützung in der Entwicklung überfachlicher Kompetenzen durch den Berufsschulunterricht kann daher auch nicht entlang einer jahresplanmäßigen Umsetzung einzelner, thematisch determinierter Lernstrecken erfolgen, sondern muss vielmehr fortlaufend produktiv und dabei auch reflexiv in die Vermittlung fachlich-methodischer Kompetenzen eingebettet werden.

In der vorliegenden Handreichung werden somit fachlich-methodische Kompetenzen als geschlossene Sinneinheiten aus Können und Wissen konkretisiert. Das Können wird dabei in Form einer beruflichen Handlung beschrieben, während das Wissen in drei eigenständige Kategorien aufgegliedert wird: (a) Sachwissen, (b) Prozesswissen und (c) Reflexionswissen.

Zu (a): Sachwissen umfasst ein anwendungs- und umsetzungsunabhängiges Wissen über Dinge, Gegenstände, Geräte, Abläufe, Systeme et cetera. Es ist Teil fachlicher Systematiken und daher sachlogisch-hierarchisch strukturiert, wird durch assoziierendes Wahrnehmen, Verstehen und Merken erworben und ist damit die gegenständliche Voraussetzung für ein eigenständiges, selbstreguliertes Handeln.

Zu (b): Prozesswissen umfasst ein anwendungs- und umsetzungsabhängiges Wissen über berufliche Handlungssequenzen. Prozesse können auf drei verschiedenen Ebenen stattfinden. Daher hat Prozesswissen entweder eine Produktdimension (Handhabung von Werkzeug, Material et cetera), eine Aufgabendimension (Aufgabentypus, -abfolgen et cetera) oder eine Organisationsdimension (Geschäftsprozesse, Kreisläufe et cetera). Prozesswissen ist immer Teil handlungsbezogener Systematiken und daher prozesslogisch-multizyklisch strukturiert. Es wird in einem zielgerichteten und durch Feedback gesteuerten Tun erworben und ist damit funktionale Voraussetzung für ein eigenständiges, selbstreguliertes Handeln.

Zu (c): Reflexionswissen umfasst ein anwendungs- und umsetzungsunabhängiges Wissen, das hinter dem zugeordneten Sach- und Prozesswissen steht. Als konzeptuelles Wissen bildet es die theoretische Basis für das vorgeordnete Sach- und Prozesswissen und steht damit diesen gegenüber auf einer Metaebene. Mit dem Reflexionswissen steht und fällt der Anspruch einer Kompetenz (und deren Erwerb). Seine Bestimmung erfolgt im Hinblick auf a) das unmittelbare Verständnis des Sach- und Prozesswissens (Erklärungsfunktion), b) die breitere wissenschaftliche Abstützung des Sach- und Prozesswissens (Fundierungsfunktion) sowie c) die Relativierung des Sach- und Prozesswissens im Hinblick auf dessen berufliche Flexibilisierung und Dynamisierung (Transferfunktion). Umfang und Tiefe des Reflexionswissens werden ausschließlich so bestimmt, dass diesen drei Funktionen Rechnung getragen wird.

In der Trias der drei Wissenskategorien besteht ein bedeutsamer Zusammenhang: Das Sachwissen muss an das Prozesswissen anschließen und umgekehrt; das Reflexionswissen muss sich auf die Hintergründe des Sach- und Prozesswissens beziehen. Das heißt, dass die hier anzuführenden Wissensbestandteile nur dann kompetenzrelevant sind, wenn sie innerhalb des eingrenzenden Handlungsrahmens liegen. Teilkompetenzen sind somit das Aggregat einer beruflichen Handlung und dem damit korrespondierenden Wissen:

<b>Teilkompetenz</b>			
Berufliche Handlung	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen

Innerhalb der einzelnen Lernfelder sind die einbezogenen Teilkompetenzen nicht zufällig angeordnet, sondern folgen einem generativen Ansatz. Das bedeutet, dass jede Teilkompetenz den Erwerb der vorausgehenden voraussetzt. Somit gelten innerhalb eines Lernfeldes alle Wissensaspekte, die in den vorausgehenden Teilkompetenzen konkretisiert wurden. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass Kompetenzen in einer sachlogischen Abfolge aufgebaut werden; es wird jedoch vermieden, innerhalb der Wissenszuordnungen der Teilkompetenzen zunehmend Redundanzen darzustellen.

Bislang mussten Lehrkräfte, die einen kompetenzorientierten Unterricht konsequent umsetzen wollten, die vorausgehend dargestellte didaktische Transformation selbst vollziehen. Eine Differenzierung in unterschiedliche Wissensarten war dabei vermutlich eine Ausnahme, sodass sich in der Praxis aktuell unter anderem folgende Schwierigkeiten in der Umsetzung und Ausschöpfung des Kompetenzanspruchs feststellen lassen:

- Bei genereller Unterrepräsentation von Wissensaspekten beziehungsweise einer überwiegenden Ausrichtung auf Prozesswissen entsteht ein aktionistischer Unterricht, in dem viel gehandelt, aber wenig verstanden wird. Anstelle von Kompetenz werden hier spezifische Handlungsfähigkeiten vermittelt.
- Eine Überrepräsentation von Sach- und Reflexionswissen entspricht einem Festhalten am beziehungsweise einer Rückkehr zum ehemaligen Fachunterricht. Anstelle von Kompetenz wird hier (träges) Wissen vermittelt.

Von einem kompetenzorientierten Unterricht kann somit nur ausgegangen werden, wenn Sach-, Prozess- und Reflexionswissen integrativ vermittelt werden. Um diesbezüglich die Vorgaben der KMK anzureichern, haben erfahrene Lehrpersonen die Lernfelder, ausgehend von den in den Rahmenlehrplänen festgeschriebenen Zielen, in die drei Wissensarten eingeteilt und diese expliziert. Damit sind für eine Umsetzung kompetenzorientierten Unterrichts die maßgeblichen curricularen Kernaspekte definiert. Lernziele im Sinne von komplexen Teilkompetenzen können so der Handreichung unmittelbar entnommen und in die weiteren Schritte der Unterrichtskonzeption übertragen werden.

### **3 Grundkonzept eines kompetenzorientierten Unterrichts**

Ausgehend von Teilkompetenzen, in denen Handlungs- und Wissensanspruch zusammenhängend expliziert sind, muss ein Unterricht entwickelt werden, der von beruflichen Teilhandlungen ausgeht (Spalte 1 der Lernfelder), dazu jeweils Handlungsräume für den Erwerb des Prozesswissens eröffnet (Spalte 3) und adäquate Zugänge und Verständnisräume für Sach- und Reflexionswissen (Spalten 2 und 4) bereithält. Somit gilt es, ausgehend von der betrieblich-beruflichen Realität komplexe Lernsituationen zu generieren, in denen ein Aggregat mehrerer beruflicher Teilhandlungen so umgesetzt werden kann, dass sich eine aufgabenbezogene Sinneinheit ergibt, die möglichst viele der jeweils adressierten Aspekte aus den drei Wissensfacetten integriert. Je nach Größe eines Lernfeldes ergibt sich eine Aufgliederung in mehrere Lernsituationen. Für deren Generierung und Gestaltung gelten die nachfolgend dargestellten Prinzipien (Abbildung 1).

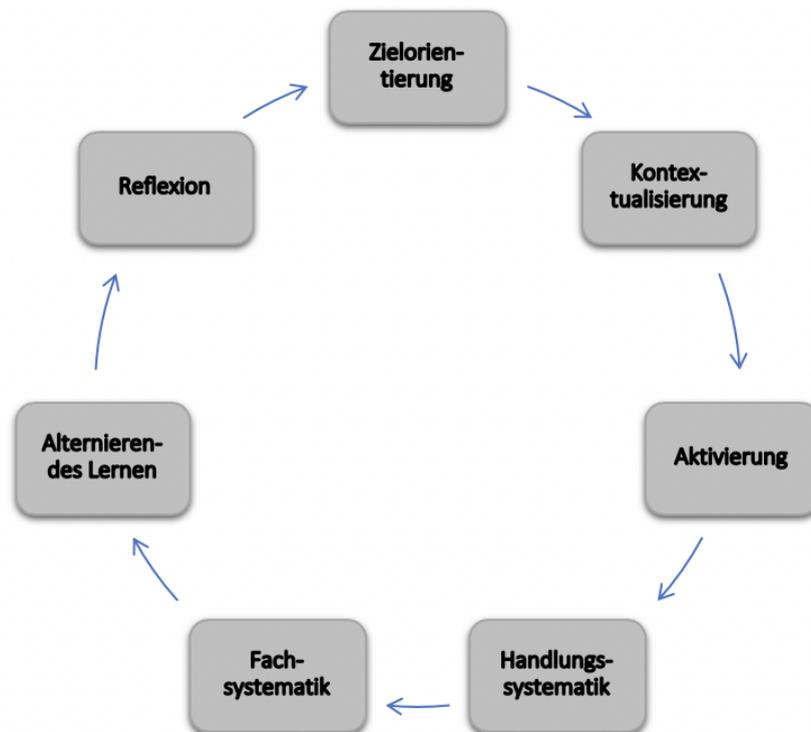


Abbildung 1: Prinzipien für einen kompetenzorientierten Unterricht

### 3.1 Zielorientierung

Mit dem vollständigen Curriculum nach ROBINSOHN wurde der Aspekt der Zielorientierung in das deutsche (Berufs-)Bildungssystem aufgenommen. Im Hinblick auf ein Curriculum, das Kompetenzen als Lernziele intendiert, aber Handlungen formuliert, wird dem Aspekt der Zielorientierung nur eingeschränkt Rechnung getragen, denn nicht die Handlung ist das Lernziel, sondern das, was den Einzelnen zur Handlung befähigt. Im vorliegenden Ansatz sind dies die den Zielhandlungen zugeordneten Wissensaspekte. Ein Lernziel muss sich somit auf das Aggregat aus einem Lehrplanziel und dem diesem zugeordneten Wissen beziehen. Es sollte möglichst so formuliert werden, dass sein Erreichen feststellbar und bewertbar ist.

### 3.2 Kontextualisierung

Der Erwerb beruflicher Kompetenzen erfordert eine Antizipation, eventuell eine Fiktionalisierung und ebenso eine (bedingte) Realisierung beruflicher Handlungen sowie damit einhergehend authentische Handlungskontexte. Dies meint zum einen die konkrete Lernumgebung (räumlich, maschinell, infrastrukturell, kommunikativ und so weiter) und zum anderen deren Prozesse und Aufgabenstellungen. Beruflicher Unterricht ist in dem Maße kontextualisiert, in dem die Lernenden ein betriebliches Szenario wahrnehmen und sich darauf einlassen. Kontextualisierung entsteht somit nicht durch das Betrachten betrieblicher Gegenstände oder die Nutzung audiovisueller Medien, aber umgekehrt auch nicht durch den Versuch, betriebliche Abläufe und Prozesse (zum Beispiel Geschäftsabschlüsse mit Kundinnen und Kunden) unmittelbar in der Unterrichtspraxis nachzustellen, sondern wird durch eine anspruchsvolle Lernsituation aufgebaut, in der berufliches Handeln unter schulischen Bedingungen nachvollzogen wird. Hierbei können lernortkooperative Szenarien förderlich sein, wenn schulischer und betrieblicher Lernraum im Rahmen komplexer Projekte korrespondieren und einen Gesamtkontext bilden.

### **3.3 Aktivierung**

Als konstruktiver Prozess erfordert Lernen in jedem Fall Eigenaktivität der Lernenden. Die Wirksamkeit des kompetenzorientierten Unterrichts hängt unmittelbar davon ab, wie gut es gelingt, ein selbstorganisiertes und -reguliertes Lernen zu inszenieren. Dies bedingt medial und instruktiv gut vorbereitete Lernumgebungen, die für individuelle Entwicklungsstände anschlussfähig sind, unterschiedliche Lernwege erlauben und die unmittelbare Wahrnehmung und Handhabung von Lernhemmnissen beziehungsweise -problemen ermöglichen.

### **3.4 Handlungssystematisches Lernen**

Folgt ein Lernprozess einer beruflichen Aufgabe oder einer beruflichen Tätigkeit, liegt diesem eine sogenannte Handlungssystematik zugrunde. Das heißt, dass alles, was hier gelernt wird, in Zusammenhang mit dem Handlungsvollzug steht, sich somit also spezifisch und funktional darstellt. Unabhängig von den Bezugsräumen und Qualitäten des dabei erworbenen Wissens wird dieses in einer Zusammenhangslogik erworben, die zum einen unmittelbar sinnstiftend (und damit motivierend) wirkt und zum anderen eine nachfolgende Reproduktion der Handlung ermöglicht.

### **3.5 Fachsystematisches Lernen**

Ist ein Lernprozess in die Systematik eines spezifischen Fach- oder Wissenschaftsbereichs eingebettet, liegt diesem eine sogenannte Fachsystematik zugrunde. Dies bedeutet, dass alles, was hier gelernt wird, in einen fachlichen Gesamtzusammenhang eingeordnet ist, sich somit allgemein und objektiv darstellt. Unabhängig von den potenziellen Anwendungsräumen wird Wissen dabei also in einer Zusammenhangslogik erworben, die Anschlüsse an explizite Vorwissensbestände ermöglicht und eine übergreifende Systematisierung der theoretischen Kenntnisse vermittelt.

### **3.6 Alternierendes Lernen**

Kompetenzerwerb erfolgt nicht durch reines Handlungslernen (im Sinne des handlungssystematischen Lernens) und ebenso wenig durch reinen Wissenserwerb (im Sinne des fachsystematischen Lernens). Beides ist erforderlich und stellt so beruflichen Unterricht vor die Herausforderung einer sinnvollen und gleichermaßen praktikablen Integration. Um ein handlungsbezogenes Verstehen oder ein wissensbasiertes Handeln beziehungsweise kognitiv reflektierte Problemlösungen zu ermöglichen, ist ein Alternieren zwischen zwei unterschiedlichen Lernprozessen erforderlich. Der eine folgt einer Handlungs-, der andere einer Fachsystematik. Diese beiden Paradigmen ergänzen sich und führen erst in einem sinnvollen Wechsel zu einem kompetenzorientierten Unterricht. Je nach Thema, Entwicklungsstand der Lernenden und Gesamtkontext ergeben sich dabei Sequenzen, die für die Lernenden eine Integration von Denken und Tun gewährleisten. Es erscheint wenig zielführend, sehr kurze oder überlange Lernstrecken ausschließlich in einem Lernparadigma zu absolvieren.

### **3.7 Reflexion und Kontrolle**

Kompetenzerwerb erfordert vielfältige adäquate Rückmeldungen. Von daher muss ein kompetenzorientierter Unterricht Reflexionen sowohl über die Lernhandlungen als auch über den Wissenserwerb beinhalten. Handlungsrückmeldungen sind funktional; sie zeigen den Lernenden, ob ein Teilschritt oder eine Gesamtaufgabe richtig umgesetzt wurde beziehungsweise was dabei (noch) falsch gemacht wurde, und geben Informationen über Folgen und mögliche Verbesserungen. Daher sind sie unmittelbar in die Lernhandlungsprozesse einzuplanen. Wissensrückmeldungen sind analytisch; sie zeigen den Lernenden, ob

sie einen Sachzusammenhang verstanden haben und verdeutlichen ihnen darüber hinaus, ob sie beispielsweise fachtechnische Hintergründe oder deren mathematische Bezüge erfasst haben. Sie informieren darüber, was richtig und was falsch ist und was noch zu klären wäre, um die Wissensziele zu erreichen. Daher sind sie generell am Ende einer sachlogischen Sequenz einzuplanen.

Kontrollen ersetzen keinesfalls Reflexionen, sondern geben diesen einen normativen Bezug im Hinblick auf eine leistungsorientierte Berufs- und Arbeitswelt. Sie sollten also nicht mit Reflexionen vertauscht oder verwechselt werden. Sie finden seltener im Sinne bewerteter Reflexionen statt, mit der Intention, den Lernenden im Hinblick auf eine äußere Norm zu vermitteln, wo sie fachlich stehen. Sie erfordern eine faire Diagnostik und müssen generell in Bezug zu den vorgeschriebenen Prüfungen stehen.

### **3.8 Fazit**

Neben den skizzierten Aspekten ließen sich hier noch weitere Erfolgsfaktoren für einen kompetenzorientierten Unterricht anführen. Ebenso wäre es möglich, die dargestellten Orientierungspunkte ausführlicher zu begründen und zu erläutern. Dies würde jedoch den gesetzten Rahmen überschreiten und möglicherweise auch auf Kosten didaktisch-methodischer Freiräume gehen, die innerhalb der hier gesetzten Eckpunkte erhalten bleiben. Kompetenzorientierter Unterricht ist letztlich nicht mehr, aber auch nicht weniger als ein beruflicher Unterricht, der Handeln und Verstehen so integriert, dass die Lernenden Dispositionen entwickeln, die sie zu flexiblen und selbstständigen Expertinnen und Experten machen. Um dies zu erreichen, müssen Kompetenzen als Lernziele gesetzt werden, in denen Handlungs- und Wissensaspekte korrespondieren (3.1). Der Unterricht ist in einen möglichst authentischen Berufskontext einzubetten (3.2). Über eine die Lernenden aktivierende Gesamtplanung (3.3) müssen handlungssystematische (3.4) und fachsystematische Lernwege (3.5) so zusammengestellt werden, dass sie von den Lernenden alternierend (3.6) erschlossen werden können. Schließlich sind alle Lernwege so auszustatten, dass die Lernenden möglichst gut wahrnehmen können, was sie erreicht haben und was nicht (3.7). Welche einzelnen Methoden, Medien und Materialien dabei eingesetzt werden, ist ebenso offengehalten wie die möglichen Sozial- oder Interaktionsformen. An dieser Stelle sei nochmals darauf hingewiesen, dass hier – wie für jeden realen Unterricht – eine Annäherung an die gesetzten Prämissen gilt, ein Optimum aber nie erreicht werden kann. Umgekehrt ist jedoch auch festzustellen, dass ein beruflicher Unterricht, der einen der festgelegten Orientierungspunkte völlig ausspart, absehbar kaum kompetenzorientiert wirken kann.

## 4 Lernfelder (LF)

### 4.1 Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Berufsbilder im Gastgewerbe sowie Leitbild und Organisationsstruktur ihres Betriebes. Sie suchen und bewerten Informationen und deren Quellen zur Darstellung (Organisationsstrukturen, Arbeitsteilung) und erschließen das Leistungsspektrum ihres Betriebes.	Duale Ausbildung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildungsordnung</li> <li>• Rahmenlehrplan</li> <li>• Berufsbildungsgesetz</li> </ul> Organisationsstrukturen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablauforganisation</li> <li>• Aufbauorganisation</li> <li>• Arbeitsteilung</li> </ul> Betriebsarten und Angebotsformen von Gastronomiebetrieben Unternehmensleitbild	Benennung von Berufsbildern im Gastgewerbe hinsichtlich deren Voraussetzungen, Ausbildungsdauer, Ausbildungsinhalte, Vergütung Analyse bestehender Organisations- und Weisungssysteme in Unternehmen Benennung von Aufstiegsmöglichkeiten	Wert der dualen Ausbildung Bedeutung eines Unternehmensleitbildes Anforderungen an Führungskräfte
... informieren sich über Anforderungen an die Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie im Team. Sie erkunden analoge und digitale Kommunikationsformen und erfassen Kommunikationsstörungen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Arbeitsfelder im Gastgewerbe und die Internationalität der Branche.	Gastgeberrolle Teamfähigkeit Kommunikation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsmodelle</li> <li>• Verbale versus nonverbale Kommunikation</li> <li>• Interkulturelles Wissen</li> </ul>	Definieren der Aufgaben einer Gastgeberin oder eines Gastgebers Benennung von Kommunikationsanlässen im Unternehmen Austausch im Team Anwendung von Kommunikationstechniken (verbale und nonverbale) und interkulturelles Wissen	Bedeutung professioneller Gesprächsführung in Unternehmen Kommunikative Herausforderungen in internationalen Teams
... ermitteln Möglichkeiten und Chancen der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung (Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildung) sowie die beruflichen	Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten Gesundheitsschutz	Planung von Karrierewegen Optimierung von Arbeitsabläufen, um die Gesundheit zu schützen	Bedeutung von lebenslangem Lernen Karriere und Gesundheit – ein Widerspruch? Bedeutung neuer Arbeitszeitmodelle

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
Herausforderungen (persönliche Gesundheit).			
... verschaffen sich einen Überblick über das betriebliche Qualitätsmanagement (Arbeitssicherheit, Personal-, Betriebs- und Produkthygiene) und betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (sozial, ökologisch, ökonomisch).	<p>Qualitätsmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene</li> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Arbeitsbekleidung</li> </ul> <p>Nachhaltigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit Ressourcen</li> <li>• Einsatz von Produktionsfaktoren (regional, saisonal)</li> <li>• Zertifizierungen</li> <li>• Magisches Dreieck der Nachhaltigkeit</li> <li>• 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (UN)</li> </ul>	Analyse der eigenen betrieblichen Situation Ableitung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung in Form von Checklisten Abgleich betrieblicher Standards mithilfe der 17 Nachhaltigkeitsziele der UN	Spannungsfelder Qualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit Vertiefung und Ergänzung der Inhalte der Lernfelder 3 bis 5 Bedeutung des Imagegewinns beziehungsweise Imageverlusts in Verbindung mit Nachhaltigkeit Abgleich unternehmerischer Ziele mit Gästee Erwartungen
... planen eine Präsentation über ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung von Präsentationen und beachten Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte.	<p>Präsentationstechniken</p> <p>Bewertungskriterien</p> <p>Datenschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Urheberrechte</li> <li>• Persönlichkeitsrechte</li> </ul>	Analyse und Auswahl geeigneter Visualisierungsmethoden Entwicklung von Bewertungskriterien für unterschiedliche Präsentationstechniken Nutzung von Text- und Bildquellen unter Berücksichtigung der Urheberrechte beziehungsweise Persönlichkeitsrechte	Bedeutung von Datenschutz für die individuelle Privatsphäre
... wählen geeignete Präsentationsmedien aus und erstellen eine Präsentation.	<p>Präsentationsmedien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analoge Medien</li> <li>• Digitale Medien</li> </ul>	Anwendung von adressatengerechten Visualisierungsmethoden (analog/digital)	Erfahrungswerte im Umgang mit analogen und digitalen Medien
... präsentieren ihren Betrieb und ihre betriebliche Tätigkeit adressatengerecht, auch in einer Fremdsprache.	<p>Zielgruppe</p> <p>Fremdsprache</p>	Analyse der Betriebsart und des Leistungsangebots Definieren von unterschiedlichen Zielgruppen	Bedeutung der gewählten Sprache und Medien hinsichtlich der Zielgruppe Bedeutung von Fremdsprachenkenntnissen in einem zunehmend internationalen

Die Auszubildenden ...	DIE EIGENE ROLLE IM BETRIEB MITGESTALTEN SOWIE BERUF UND BETRIEB REPRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Adressatengerechtes Aufbereiten von Informationen, wenn möglich, auch in einer Fremdsprache	Arbeitsumfeld (Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter)
... reflektieren kriteriengeleitet den Arbeitsprozess sowie die Präsentationen. Sie geben Feedback und nehmen Feedback an. Sie leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und gegenüber dem Gast ab.	Feedbacktechnik: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feedback geben</li> <li>• Feedback annehmen</li> </ul>	Entwicklung von thematisch passenden Feedbackkriterien und Feedbackregeln	Selbstwahrnehmung gegenüber Fremdwahrnehmung Ableitung überbetrieblicher Empfehlungen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Als übergeordneter Anlass wird die Planung einer Ausbildungsmesse für neue Auszubildende im Gastgewerbe empfohlen, an der sich auch der eigene Ausbildungsbetrieb beteiligen wird. An diesem Tag stellt sich der Betrieb selbst vor, präsentiert sein Leistungsspektrum, aber es werden auch die unterschiedlichen Berufsbilder im Gastgewerbe präsentiert. Für diese Messe können die unterschiedlichsten Medien genutzt und Präsentationsformen gewählt werden; auch Fremdsprachkenntnisse lassen sich sinnvoll integrieren, da eventuell Bewerberinnen und Bewerber aus dem Ausland vorstellig werden.		

## 4.2 Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... erkunden das Lager im eigenen Ausbildungsbetrieb, um einen Überblick über dessen Organisation zu gewinnen.	<p>Aufbau der Abteilung Überblick Lagerarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-Food-Warenlager</li> <li>• Food-Warenlager</li> <li>• Trockenlager</li> <li>• Kühlräume</li> <li>• Tiefkühlräume</li> </ul> <p>Aufgaben der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Arbeitsabläufe nach Warenfluss vom Einkauf bis zur Inventur</p>	<p>Erstellung eines Grundrisses des Magazins im eigenen Ausbildungsbetrieb Erstellung eines Organigramms des Ausbildungsbetriebes mit besonderem Fokus auf die Verortung des Lagers Verfassen einer Tätigkeitsbeschreibung beziehungsweise Aufgabenbeschreibung für eine Lagermitarbeiterin und einen Lagermitarbeiter</p>	<p>Funktionen des Lagers für den Betrieb Bedeutung des Lagers für andere Abteilungen und Verknüpfung der Arbeitsabläufe Aufbauorganisation (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 1) Bedeutung der Betriebsart und Betriebsgröße für die Struktur des Lagers und dessen Relevanz im Betrieb Anforderungen an Lagermitarbeiterinnen und Lagermitarbeiter</p>
... bestellen Waren.	<p>Bezugsquellen Angebotsvergleich, Bezugskalkulation Zustandekommen eines Kaufvertrags Rechte und Pflichten Anfrage, Angebot, Willenserklärung Analoge und digitale Bestellwege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschäftsbrief</li> <li>• E-Mail</li> <li>• Warenwirtschaftssystem</li> </ul>	<p>Beschaffung von Informationen zu Waren und deren Bezugsquellen Auswahl geeigneter Lieferantinnen und Lieferanten Durchführung eines Angebotsvergleichs unter Beachtung quantitativer und qualitativer Kriterien Beurteilung des Zustandekommens und die Erfüllung von Kaufverträgen Durchführung einer Bestellung</p>	<p>Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens im Bestellprozess: Regionalität, Saisonalität, Verpackung, ökologischer Fußabdruck Vorteile und Nachteile der unterschiedlichen Bestellwege in der Praxis</p>
... nehmen Waren an.	<p>Schritte der Warenannahmen und -kontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel, zum Beispiel Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p>	<p>Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Laufzettel, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergutannahme und Transportgutannahme sowie Rückgabe</p>	<p>Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mängelarten</li> <li>• Prüf- und Rügepflicht</li> </ul> Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags	Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren	
... lagern Waren ein.	Non-Food: Reinigungsmittel, Büromaterial, Wäsche Food: frische Lebensmittel, Trockenware, Tiefkühlware Hygiene, Schädlinge, Temperatur, Luftfeuchtigkeit Grundsätze der Einlagerung und Lagerhaltung: Lagerung reiner und unreiner Lebensmittel, First in First out, Last in First out, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Gefahrenanalyse kritischer Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte im Lager Arbeits- und Gesundheitsschutz (ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, Umgang mit Gefahrstoffen)	Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und deren Lagerbedingungen Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit Entwurf eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für einen Lagerbereich Analyse hygienischer Risiken und deren Dokumentation Risikoanalyse für die Tätigkeiten bei Lagerung und Pflege der Waren	Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der Qualität der Waren sowie für die Vermeidung gesundheitlicher Risiken Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene Ursachen des Warenverderbs und Ableitung von Maßnahmen Zielkonflikte sozialer, ökonomischer und ökologischer Aspekte in der Lagerhaltung
... planen und reflektieren den Prozess der Beschaffung und Bereitstellung von Waren.	Warenbedarf, Warenanforderung und Warenbereitstellung Warenbestandskontrolle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventur/Inventar</li> <li>• Lagerkennzahlen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Höchstbestand</li> <li>○ Mindestbestand</li> <li>○ Meldebestand/Bestellbestand</li> </ul> </li> </ul>	Planung der Beschaffung auf Grundlage des Warenbedarfs und der Warenbestandskontrollen Erfassung des Warenbestandes durch Zählen, Messen, Wiegen mittels geeigneter Hilfsmittel	Kontrolle der wirtschaftlichen Arbeitsweise eines Betriebes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapitalbindung</li> <li>• Kosten der Lagerhaltung</li> <li>• Energieeinsparung</li> </ul> Ursachen des Warenverlustes und Ableitung von Maßnahmen unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerverlust:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Schwund</li> <li>○ Verderb</li> </ul> </li> </ul>	Berechnung und Auswertung der Lagerkennzahlen, auch digital, und Ableitung von Optimierungsmaßnahmen Berechnung und Beurteilung des Lagerverlustes	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Digitale Anwendungen sind nach Möglichkeit praxisnah in den Unterricht zu integrieren, zum Beispiel Warenwirtschaftssysteme, MS Excel, Word. Eine weitere Vertiefung zu den Kennzahlen erfolgt in den jeweiligen Fachstufen.		

**4.3 Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
<p>... analysieren den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen und machen sich mit dem Arbeitsplatz Küche, mit den Hygienevorschriften und Reinigungsarbeiten in der Küche vertraut.</p>	<p>Küchenorganisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramm</li> <li>• Posten</li> </ul> <p>Küchentypen/Küchenformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postenküche, Koch-Center, Produktionsküche, Fertigungsküche, Outletküche</li> </ul> <p>Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikroben und Lebensbedingungen</li> <li>• Haltbarmachung</li> </ul> <p>Hygienevorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalhygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> </ul> <p>HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</p> <p>Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte, Steuerungspunkte oder Lenkungspunkte in der Küche</p> <p>Reinigungsarbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln</li> <li>• Dokumentation</li> </ul> <p>Sicheres und gesundes Arbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitssicherheit (in Hinblick auf zum Beispiel Hitze, Schnittverletzungen,</li> </ul>	<p>Unterscheidung unterschiedlicher Küchenbereiche: kalte Küche (Gardemange), Gemüseposten (Entremetier)</p> <p>Erkennung von unterschiedlichen Küchenformen in der Gastronomie und ihre Besonderheiten</p> <p>Unterscheidung unterschiedlicher Mikroben und deren Lebensbedingungen</p> <p>Verständnis der Methoden zur Haltbarmachung</p> <p>Analyse und Unterscheidung der verschiedenen Hygienebereiche</p> <p>Durchführung einer Gefahrenanalyse</p> <p>Beschaffung von Informationen zu Reinigungsmitteln sowie deren Anwendung, Dosierung, Lagerung und Entsorgung</p> <p>Definition von Desinfektion</p> <p>Untersuchung von Vorgaben und Hinweisen zum Mitarbeiterschutz</p> <p>Erstellung und Beachtung von Regeln zur Unfallverhütung</p> <p>Benennung von Sicherheitszeichen</p> <p>Unterscheidung von Krankheitsbildern und Anwendung von Erste-Hilfe-Maßnahmen</p> <p>Gestaltung des Arbeitsplatzes unter der Berücksichtigung von Ergonomie, Arbeitssicherheit und Hygiene</p>	<p>Funktion der unterschiedlichen Arbeitsaufteilung</p> <p>Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Keimen und Krankheitserregern</p> <p>Auswirkungen mangelnder Hygiene</p>

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Stichverletzungen, Stolpern, Rutschunfälle, elektrischer Strom) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitszeichen</li> <li>• Erkrankungen, Erste Hilfe</li> </ul> Arbeitsplatzgestaltung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einrichtung, Aufbau</li> <li>• Ergonomie</li> <li>• Sicherheit</li> <li>• Hygiene</li> </ul>		
... informieren sich über Arbeitsmittel und Maschinen.	Arbeitsmittel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundausstattung Messer</li> <li>• Erweiterungen</li> <li>• Pflege von Messern</li> <li>• Kochgeschirr und Zubehör</li> </ul> Maschinen und Geräte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsanweisungen</li> <li>• Reinigung</li> <li>• Speisenproduktionssysteme (Cook&amp;Serve, Cook&amp;Hold, Cook&amp;Chill)</li> </ul>	Verwendung der korrekten Arbeitsmittel sowie des Kochgeschirrs für die jeweilige Aufgabe Verwendung von Maschinen und Geräten Reinigung von Maschinen und Geräten Vergleich der verschiedenen Systeme zur Speisenproduktion	Beurteilung des Einsatzes von Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und anschließenden Reinigung
... verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung (Garverfahren) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab.	Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe Ernährungsphysiologische und küchentechnische Eigenschaften Eier: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau Hühnerei</li> <li>• Bedeutung für die Ernährung</li> <li>• Technologische Eigenschaften von Ei/Eiweiß</li> </ul>	Ermittlung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln Ermittlung der Inhaltsstoffe von Eiern Anwendung der unterschiedlichen Eigenschaften von Hühnereiern (Lockerung, Bindung, Klärung, Farbgebung, Emulgieren) Erstellung von Hygieneregeln beim Umgang mit frischem und pasteurisiertem Ei Unterscheidung verschiedener Gemüsearten	Bedeutung für die Ernährung Sensibilisierung im Umgang mit Eiern Lagerung von pflanzlichen Rohstoffen und Gemüse Auswahl des passenden Garverfahrens

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene beim Umgang mit frischen Eiern</li> <li>Haltungsformen und Gewichtsklassen</li> <li>Eiprodukte der Industrie</li> </ul> Pflanzliche Rohstoffe, Gemüse: <ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Angebotszeiten/Saison</li> <li>Einkauf</li> </ul> Stärkereiche pflanzliche Rohstoffe, zum Beispiel Kartoffeln Garverfahren: <ul style="list-style-type: none"> <li>Trocken, feucht, kombiniert</li> <li>Kochen, Braten, Frittieren, Dünsten</li> </ul>	Unterscheidung und Beurteilung der einzelnen Garverfahren Vergleich der Eigenschaften Erfassung von Auswirkungen auf das Gargut	
... erkundigen sich über Vorbereitung (Waschen, Putzen, Schälen) und Verarbeitung von Lebensmitteln (Schneidetechnik, Schnittformen, Arbeitssicherheit).	Grundtechniken in der Küche: <ul style="list-style-type: none"> <li>Rezeptsuche</li> <li>Rezeptauswahl</li> <li>Vorbereitende Arbeiten: Waschen, Schälen, Putzen</li> <li>Schneidetechniken, Schnittformen, Zerkleinern, Mischtechniken</li> </ul>	Recherche anhand von Rezepten Beschreibung der verschiedenen Grundtechniken zur Speisenherstellung Beachtung der Arbeitssicherheit beim Ausführen der Grundtechniken	Lesen und Verständnis von Rezepturen Bedeutung der Schneidetechnik
... planen die Arbeitsschritte zur Vorbereitung und Zubereitung einfacher Speisen; sie entscheiden sich für Rezepturen.	Arbeitsablaufplan für einfache Speisen Rezeptkombinationen	Planung der Zubereitung von Eierspeisen, Gemüsebeilagen/Gemüsegerichte Aufteilung der Aufgabe in Arbeitsschritte Zeitliche Reihenfolge der Arbeitsschritte festlegen Dokumentation der Arbeitsschritte	Bedeutung des Zeitmanagements im betrieblichen Kontext

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... wählen Lebensmittel (Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit) und Arbeitsmittel aus und berechnen Materialeinsatz sowie Wareneinsatz und erstellen Warenbedarfslisten und Materialbedarfslisten.	Lebensmittelauswahl <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität</li> <li>• Regionalität</li> <li>• Saisonalität</li> <li>• Nachhaltigkeit</li> <li>• Warenanforderung</li> <li>• Materialeinsatz</li> <li>• Portionsgröße</li> </ul> Putzverluste und Garverluste	Anwendung von Rezepturen Berechnung von einfachen Rezepturen Auswahl der Lebensmittel nach qualitativen, regionalen, saisonalen und nachhaltigen Aspekten Durchführung von Angebotsvergleichen regionaler Anbieter Berechnung des Materialeinsatzes unter Berücksichtigung von Putzverlusten und Garverlusten Umrechnung von Maßen und Gewichten Berücksichtigung von Portionsgrößen Erstellung von Materialbedarfslisten	Bedeutung von Standardisierung von Rezepturen Vorteile durch eine Auswahl regionaler Produkte, zum Beispiel Aufbau eines positiven Images Bedeutung der Kalkulation der Menge Bedeutung des Wareneinsatzes in Bezug auf den betrieblichen Erfolg
... bereiten einfache Speisen (Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen) zu.	Einfache Speisen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eierspeisen</li> <li>• Gemüsegerichte/Gemüsebeilagen</li> <li>• Sättigungsbeilagen</li> <li>• Salate</li> <li>• Anrichteweise</li> <li>• Garnierungen</li> <li>• Garnituren</li> <li>• Salatsaucen</li> </ul>	Auswahl von einfachen Speisen Zubereitung von Lebensmitteln unter Nutzung der Grundtechniken in der Küche Zubereitung Eierspeisen Vorbereitung und Zubereitung von Gemüse und Sättigungsbeilagen Unterscheidung verschiedener Salate aus Blattgemüse, rohem und gegartem Gemüse sowie Obst Zubereitung der passenden Salatsaucen Fachgerechtes Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen Garnieren von einfachen Speisen	Anforderungen an Garnierungen Bedeutung von Garnituren Beurteilung der Zubereitung anhand des Arbeitsablaufplans
... reflektieren ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optik</li> <li>• Geschmack</li> </ul>	Erstellung von Bewertungstabellen hinsichtlich des Aussehens und des Geschmacks	Kontrolle der Arbeitsergebnisse Kontrolle der Anrichteweise Rollen und Ziele im Team

Die Auszubildenden ...	IN DER KÜCHE ARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsistenz</li> <li>Optimierungsmöglichkeiten</li> <li>• Zielformulierungen</li> <li>• Maßnahmen</li> </ul>	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Entwicklung von Möglichkeiten zur Optimierung	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Wiederholung und Vertiefung der Themen des Lernfeldes 1: Arbeitssicherheit, Betriebsorganisation, Hygiene Vertiefung der Inhalte des Lernfeldes im Rahmen der Ausbildung zur Köchin oder zum Koch in Lernfeld 9 (Inhaltstoffe von pflanzlichen Lebensmitteln)		

#### 4.4 Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen (40 Stunden)

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste.	Betriebsspezifische Gegebenheiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastraum</li> <li>• Wirtschaftsraum</li> </ul> Gästewünsche: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielgruppen (Kinder, Paare, Familien, Seniorinnen und Senioren, Menschen mit Behinderung, Menschen aus unterschiedlichen Kulturen)</li> <li>• Einrichtungsstil (klassisch, modern, luxuriös)</li> </ul>	Differenzierung der zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten verschiedener Betriebsarten  Analyse der Zweckmäßigkeit von Räumen, Textilien, Arbeitsmitteln und deren Pflege  Ermittlung der Gästewünsche im Hinblick auf die Räumlichkeiten	Zusammenspiel von Gästewünschen, vorhandenen Räumlichkeiten und Unternehmensphilosophie
... informieren sich über die Einrichtung und Ausstattung mithilfe analoger und digitaler Medien.	Einrichtungsgegenstände: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tische und Tischformen</li> <li>• Stühle und Hocker</li> <li>• Tafelformen</li> </ul> Ausstattung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischwäsche</li> <li>• Geschirr</li> <li>• Trinkgefäße</li> <li>• Bestecke</li> <li>• Tafelgeräte</li> <li>• Maschinen</li> <li>• Verpackung</li> </ul>	Aktive Begehung und Untersuchung der Räumlichkeiten im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule  Skizzierung von Tafelformen mittels unterschiedlicher Tischformen  Unterscheidung der Tischwäsche nach Materialien, Ausführungen und Funktionen  Unterscheidung und Verwendung von Ausstattungen  Auseinandersetzung mit zusätzlichen Tafelgeräten	Sensibilisierung für Aufbau und Funktion verschiedener Räumlichkeiten  Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit (Einwegausstattung und Mehrwegausstattung)  Effizienzsteigerung durch elektrische Maschinen
... recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz.	Spezifische Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Räume, Textilien und Gegenstände: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anwendung</li> <li>• Dosierung</li> </ul>	Unterscheidung von Wasch-, Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel  Ermittlung der richtigen Dosierung in Abhängigkeit der Reinigungsmaßnahmen und Materialeigenschaften	Nachhaltigkeit im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln  Gesundheits- und Umweltgefahren bei nicht sachgemäßer Verwendung von Lösungsmitteln in Reinigungs- und Pflegemitteln

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Physikalische und chemische Reinigungsverfahren Anwendungs- und Dosierungsinformationen Gefahrensymbole Umweltschutzregelungen Arbeits- und Gesundheitsschutz	Unterscheidung von physikalischen und chemischen Reinigungsverfahren Recherche oder Erstellung von Bild- und Videomaterial zur korrekten Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Benennung und Zuordnung der Gefahrensymbole	
... planen anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen.	Anlässe Betriebliche Gebrauchsgegenstände und deren Zusammenstellung Mengenermittlung Reinigungs- und Desinfektionspläne	Differenzierung verschiedener Anlässe Zielgerichtete Planung für den spezifischen Anlass: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswahl an Gebrauchsgegenständen</li> <li>• Durchführung von Berechnungen</li> <li>• Planung einzelner Arbeitsschritte</li> </ul> Erstellung von Zeitplänen und Reinigungsplänen zur Umsetzung	
... bereiten Gast- und Wirtschaftsräume vor und decken Tische ein. Sie berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards und dokumentieren den Prozess und das Ergebnis.	Tätigkeiten zur Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen hinsichtlich der Einrichtungsgegenstände und Ausstattung sowie Raumtemperatur, Belüftung, Musikanlage Dekorationsmöglichkeiten: Vasen, Kerzen, Menükarten, Reservierungskarten Prozessdokumentation Übergabeprotokoll Möglichkeiten zur Ergebnissicherung	Durchführung der Tätigkeiten zur Vorbereitung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen der Tische nach Reservierung und Anlass</li> <li>• Eindecken der Tische mit Tischwäsche, Besteck, Gläsern und Menagen</li> <li>• Anstellen und Ausrichten der Stühle</li> <li>• Richten der Service- und Beistelltische</li> <li>• Bereitlegen von Getränke- und Speisekarten</li> </ul> Vergleich der Planungs- und der Bereitstellungsphase Anfertigung eines Übergabeprotokolls	Zusammenhang zwischen einer guten Vorbereitung (Mise en place) und der Dienstleistung am Gast Nachhaltigkeit und Zeitmanagement im Restaurant

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Durchführung und Dokumentation einer Endkontrolle der vorbereiteten Gast- und Wirtschaftsräume	
... reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände. Sie überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch in digitaler Form. Sie ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen.	<p>Reinigungsprozesse zur Erhaltung von Räumen, Textilien, Gegenständen, Maschinen und Anlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schankanlage</li> <li>• Kühlschränke/Kühlschubladen/Büfett</li> <li>• Kaffeemaschine</li> <li>• Spülmaschine</li> <li>• Geschirr, Besteck, Gläser (Istbestand/Mindestbestand)</li> </ul> <p>Rechtsvorschriften bei Schankanlagen Reparaturen und Wartungen Kontrollsysteme und Warnsignale</p>	<p>Reinigung von Schankanlagen unter Einhaltung von Rechtsvorschriften Anwendung des Reinigungs- und Desinfektionsplans sowie Eintragung in ein Reinigungsprotokoll/Reinigungsbuch Kontrolle und Prüfung der Maschinen und Geräte auf ihre Funktionstüchtigkeit und Sicherheit hin Ergreifung von Maßnahmen zur Durchführung von Reparaturen oder zum Ersatz durch Fremdfirmen oder durch eigenes Personal</p>	<p>Wirtschaftliche Bedeutung von Wartung und Pflege Hygienevorschriften Ergänzung der Inhalte des Lernfeldes 2 und 3</p>
... prüfen und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab.	Prüf- und Beurteilungsbögen	<p>Auswertung und Reflektion von Planung und Durchführung mittels Checklisten Planung von Austausch oder Erneuerung von Einrichtungsgegenständen, Ausstattungen Auffüllen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Ableitung von Verbesserungsvorschlägen</p>	<p>Bedeutung von professionellem Arbeiten bei Vorbereitung und Pflege des Restaurants Wirkung des Gastraumes auf das Wohlbefinden der Gäste</p>
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Es bietet sich hier ein (virtueller) Rundgang durch die einzelnen Räumlichkeiten der Ausbildungsbetriebe an, welcher als Grundlage für eine Analyse der Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste dient. Die Auszubildenden informieren sich und tauschen sich über Gasträume, Einrichtungs- und Ausstattungsmöglichkeiten aus und haben somit ein klares Bild vor ihren Augen. Hierbei nutzen sie weitere Informationsquellen (Internet, Zeitschriften, Magazine), um auch geeignete Reinigungs- und Pflegemittel für die Räume, Textilien und Gegenstände zu recherchieren.		

Die Auszubildenden ...	DAS RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<p>Gemeinsam wird anlassbezogen eine Geburtstagsfeier mit 40 Gästen mithilfe von entsprechenden Vorbereitungsmaßnahmen und Pflegemaßnahmen im Office und Restaurant geplant, vorbereitet und durchgeführt. Die einzelnen Arbeitsprozesse werden analog und/oder digital dokumentiert, gesichert und überprüft sowie Rechtsvorschriften eingehalten. Durch eine kritische Reflektion wird am Ende evaluiert, welchen individuellen, ästhetischen, ökonomischen, ökologischen und funktionalen Voraussetzungen und Standards Folge geleistet wurde. Abschließend werden daraus Optimierungsvorschläge und/oder Verbesserungsvorschläge abgeleitet.</p> <p>Hinweise für gastronomische Berufe: Einzelne Inhalte werden im Unterricht zu Lernfeld 8 vertieft.</p>		

**4.5 Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen und betriebliche Voraussetzungen.	Gästebedürfnisse Bedürfnishierarchien Kaufmotive (triebmäßig, gefühlsmäßig und verstandesgemäß) Gästegruppen (international/national) Gästetypen Trends	Untersuchung primärer und sekundärer Kaufmotive und Kategorisierung der Differenzierung unterschiedlicher Verhaltensweisen von Gästen Erstellung einer Übersicht zum Umgang mit verschiedenen Gästegruppen Anfertigung von Verhaltensregeln hinsichtlich verschiedener Gästetypen Formulierung von Fragen zur Erkundung der Gästewünsche Untersuchung des Einzugsgebiets von nationalen (internationalen) Gästegruppen mit regionalen Bezügen Beschaffung von Raumplänen	Berücksichtigung von Eigenschaften bestimmter Gästegruppen und Gästetypen Bedeutung der vernunftbetonten und gefühlsbetonten Kaufmotive, zum Beispiel Geldersparnis versus Genusssucht Bewusstsein für das eigene Auftreten Bedeutung von Vertrauen Kommunikationsregeln (vergleiche Inhalte zu Lernfeld 1) Bedeutung der Planung von benötigtem Personal (Fremdsprachenkenntnisse)
... informieren sich über Büfettregeln und Serviceregeln sowie alkoholfreie Kaltgetränke und Heißgetränke, Bier und Wein. Sie verschaffen sich einen Überblick über Kassensysteme und die Organisation von Tischreservierung.	Grundlagen des Servierens Serviermethoden und Servierarten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amerikanisch</li> <li>• Französisch</li> <li>• Englisch</li> <li>• À-la-carte Service</li> <li>• Büfettservice/Bankettservice</li> <li>• Eichgesetz</li> <li>• Alkoholfreie Kaltgetränke und Heißgetränke und entsprechende Verordnungen</li> <li>• Limonade</li> <li>• Mineralwasser</li> <li>• Fruchtsäfte</li> </ul>	Unterscheidung von Servierregeln und Verkehrsregeln Beschaffung von Informationen zur Reihenfolge des Servierens, zum Tragen, Ausheben von Speisen und Getränken, zu Tellern, Besteck, Karaffen, Flaschen, Aufgussgetränken Unterscheidung und Dokumentation verschiedener Serviermethoden und Servierarten unter Anwendung der Fachsprache Untersuchung und Erstellung von Angebotskarten hinsichtlich alkoholfreier Kaltgetränke und Heißgetränke	Bedeutung der Reihenfolge des Servierens Bedeutung eines schonenden Umgangs mit Ressourcen und Personal Förderung des Ernährungs- und Gesundheitsbewusstseins Unterstützung eines sportlich aktiven Lebens (isotonische Getränke) Einhalten von Promillegrenzen Risiken und Kosten bei Zahlungsmitteln

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffeespezialitäten, Teespezialitäten und Kakaospezialitäten</li> <li>• Brühverfahren</li> </ul> Bier, deutsch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bierherstellung</li> <li>• Biergattungen, Bierarten und Biersorten</li> </ul> Weine, deutsch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weinarten</li> <li>• Rebsorten</li> <li>• Qualität</li> </ul> Kassensysteme Boniersysteme Zahlungsmittel Abrechnung mit dem Gast und dem Betrieb Systeme zur Tischreservierung	Auswahl geeigneter Kaffeespezialitäten, Teespezialitäten und Kakaospezialitäten Herstellung von einfachen Mischgetränken und Aufgussgetränken Unterscheidung von Zahlungsmitteln Durchführung von Tischreservierungen: telefonisch, per E-Mail	
... planen gastbezogenen Service unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gegebenheiten.	Serviceplan unter Berücksichtigung von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachhaltigkeit</li> <li>• Wirtschaftlichkeit</li> <li>• Hygiene</li> <li>• Gästeanzahl</li> <li>• Ausschankberechnung</li> <li>• Schankverluste</li> <li>• Hohlmaße</li> <li>• Fachsprache</li> </ul>	Planung der Beschaffung und Vorbereitung von Arbeitsmitteln und notwendigem Personal anhand der Gästezahl unter Berücksichtigung nachhaltiger und hygienischer Aspekte Säuberung und Vorbereitung von Kaffeestationen und Kaffeemaschinen Kontrolle und Auffüllen des Getränkebüfets, der Servicestation, der Bierschankanlage, der Weinschränke, der Kühlschränke und	Ableitung von notwendigem Personal Bedeutung eines effizienten Zeitmanagements Anwenden von Fachsprache Erkennen von Störungen zum Beispiel Zapfstörungen Bedeutung der Auswirkungen von Temperaturen auf die Qualität von Produkten

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Verhalten bei Störungen, Richten der Beistelltische Überprüfung der notwendigen Lagerungstemperaturen (Weiß- und Rotwein) und Beachtung von Regelungen (Ausschank Wasser, Bierzapfen) Durchführung von Bedarfsberechnungen anhand der Gästezahlen (Schankverlust)	
... führen gastbezogenen Service durch und arbeiten im Team.	Ablauf eines gastbezogenen Service: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsetzen und Ausheben</li> <li>• Tragetechniken</li> <li>• Abräumtechniken</li> </ul> Betriebliche Unterlagen, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusatzstofflisten</li> <li>• Allergenliste</li> <li>• Verkaufsgespräch/Beratung</li> <li>• Ernährungsformen</li> <li>• Nährwert</li> <li>• Zusatzstoffe</li> <li>• Allergene</li> </ul> Verkaufsfördernde Maßnahmen Fremdsprache bei spezifischen Serviceabläufen	Durchführung eines gastbezogenen Verkaufsgesprächs auf Grundlage verschiedener Verkaufstechniken sowie der Gästewünsche Beratung und Betreuung der Gäste im Team, auch in einer Fremdsprache Überprüfung der Verkaufsfähigkeit von Produkten Auseinandersetzung mit den angegebenen Zusatzstoffen und Allergenen auf Getränke- und Speisekarten Durchführung eines fachgerechten Servierens von Speisen und Getränken und von fachgerechtem Ausheben von Geschirr, Besteck und Gläsern Nutzung betrieblicher Unterlagen zur Information der Gäste hinsichtlich Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken	Vorteile und Nachteile bestimmter Serviermethoden und Servierarten Überblick über sprachliche Formulierungen, auch in einer Fremdsprache, und Auseinandersetzung mit beispielsweise fachbezogenem Englisch, Französisch, Spanisch Auseinandersetzung mit der Getränkekarte und Speisekarte Professionalität und Kompetenz durch Erklärung von Fachbegriffen Sensibilisierung für Gäste mit Beeinträchtigungen, zum Beispiel hinsichtlich Allergien

Die Auszubildenden ...	GASTBEZOGENEN SERVICE IM RESTAURANT DURCHFÜHREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... reflektieren ihre Rolle als Gastgeberin und Gastgeber sowie als Teammitglied und ihr eigenes Handeln.	Eigenschaften einer Gastgeberin oder eines Gastgebers	Überprüfung des Verhaltens, der Beziehung und des Fachwissens des Servicepersonals durch Erhebung einer Kurzumfrage zum Wohlbefinden und zur Betreuung beim Gast Durchführung von Mitarbeitergesprächen	Bedeutung des Zusammenhangs zwischen Fachwissen, Überzeugungskraft, Sympathie und Erscheinungsbild, Gestik/Mimik sowie Art und Weise erfolgter Ansprache
... bewerten den Service im Restaurant sowie Gästerückmeldungen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.	Gästerückmeldungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reklamation</li> <li>• Feedback</li> </ul> Optimierungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielformulierungen</li> <li>• Maßnahmen</li> </ul>	Differenzierung von Gästerückmeldungen und deren Auswertung zur Behebung von Fehlerquellen und Vermeidung von verkaufshemmenden Eigenschaften und Abläufen Auswertung von Umfragen Befragungen von Gästen Formulierung von Maßnahmen und Zielvereinbarungen zur Optimierung des Service im Restaurant	Bedeutung von konstruktiver Kritik im Sinne von Verbesserungsmöglichkeiten, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit Auswirkungen von Behebung der Fehlerquellen: Überprüfen der Ware, der Organisation, der Diensterteilung, der Fähigkeiten des Personals
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	<p>Die Lernenden führen einen gastbezogenen Service im Restaurant durch, indem sie eine Feierlichkeit planen, durchführen und reflektieren. Hier bietet sich eine Geburtstagsfeier (zehn bis zwölf Gäste) an. Es sind zum Beispiel zehn Erwachsene und zwei Kinder im Alter von sechs und dreizehn Jahren zu erwarten. Die Geburtstagsgesellschaft bevorzugt den Service à-la-carte. Unter den Gästen gibt es einen Allergiker, welcher keine Nüsse verträgt. Die Lernenden sollen unter Beachtung von Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und hygienischen Grundsätzen einen gastbezogenen Service planen (Vorbereitungen, zum Beispiel Servicetisch) und von der Begrüßung bis zur Verabschiedung durchführen, was auch in Teamarbeit organisiert werden kann. Innerhalb der Verkaufsgespräche können die Gäste ganz bewusste Positionen einnehmen: ein Gast stellt gezielt Fragen zur Zubereitung (Bezug Fachwissen), ein weiterer Gast möchte eine Empfehlung für ein Bier oder einen Wein, ein anderer Gast reklamiert seinen Hauptgang (Umgang mit Gästerückmeldungen). Am Ende reflektieren die Lernenden ihre Rolle als Gastgeberin oder Gastgeber sowie als Teammitglied, bewerten den Service und die Gästerückmeldungen (Auswertung einer möglichen Umfrage) und leiten daraus weitere Optimierungsvorschläge und Zielvereinbarungen ab.</p> <p>Inhaltstoffe der Lebensmittel (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Vitamine und Mineralstoffe) und deren technologische Eigenschaften werden in Lernfeld 3 gelehrt, die Bedeutung der Inhaltstoffe für die Ernährung in Lernfeld 5.</p>		

**4.6 Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen und präsentieren (40 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	SUPPEN UND SAUCEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Aufgabe, Suppen und Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen.	Grundlagen für Suppen und Saucen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brühen</li> <li>• Milch</li> <li>• Butter</li> <li>• Öl</li> </ul> Bindungsarten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stärkebasis (Roux, Beurre manié, Stärke, Gemüsepüree)</li> <li>• Emulsion</li> </ul>	Erfassung bekannter Suppen und Saucen, Gruppierung nach Hauptinhaltsstoffen und Bindungsarten Benennung der Vorteile und Nachteile der verschiedenen Bindungsarten	Stellung von Suppen in der Menüfolge Vielfalt von Saucen
... informieren sich über die Arten von Suppen und Saucen sowie deren Herstellung.	Brühen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten</li> <li>• Herstellung</li> <li>• Arten: Bouillon, Fischbrühe, Kalbsbrühe, Gemüsebrühe</li> </ul> Klare Suppen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kraftbrühen: Zutaten, Herstellung, Fehlerquellen</li> <li>• Suppeneinlagen</li> </ul> Gebundene Suppen: Art der Bindung bei Rahm, Samt- und Püreesuppen, braune gebundene Suppen Eintöpfe Schleimsuppen Kalte Suppen süß/salzig Regionalsuppen Suppen aus aller Welt Weiße Grundsaucen:	Erstellung einer Übersicht über die Vielfalt von Suppen Aufzeigen der Herstellung von Brühen und Kraftbrühen Unterscheidung der verschiedenen gebundenen Suppen nach Inhaltsstoffen und Bindungen Recherchieren nach besonderen Suppen regionaler und internationaler Herkunft Erstellung einer Übersicht über die Grundsaucen, ihrer bekanntesten Ableitungen und französischer Namen Benennung der Grundrohstoffe und Bindungen der Saucen	Unterschied zwischen Suppen und Saucen: Konsistenz Funktion von Saucen

Die Auszubildenden ...	SUPPEN UND SAUCEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté: Kalbsgrundsauce, Geflügelgrundsauce, Fischgrundsauce, Gemüsegrundsauce</li> <li>• Béchamelsauce, Sauce Mornay</li> </ul> Braune Grundsaucen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi-Glace</li> <li>• Wildgrundsauce</li> </ul> Jus Tomatensauce Aufgeschlagene Saucen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce Hollandaise</li> <li>• Sauce Béarnaise</li> </ul> Mayonnaise Kalte Saucen: Cumberlandsauce Chutneys, Coulis, Dips Buttersauce, Buttermischungen Französische Fachbegriffe		
... planen die Herstellung von Suppen und Saucen. Dabei berücksichtigen sie ein nachhaltiges Vorgehen und hygienische Anforderungen. Sie beachten Regionalität und Saisonalität sowie ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte.	Suppe in der Speisefolge und als eigenständiges Gericht: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte</li> <li>• Mengen</li> </ul> Verwendung saisonaler Gemüse Sommersuppen, Wintersuppen Grundsaucen und das Prinzip der Ableitungen Haltbarkeit und Standzeiten von Suppen und Saucen Preise	Erstellung von Rezepten und Arbeitsabläufen für verschiedene Brühen und Suppen Berechnung von Mengen und Nährwerten von Suppen, auch unter Beachtung des Platzes in der Speisefolge Differenzierung geeigneter Suppen für Sommer und Winter Dokumentieren der Rezepte der Grundsaucen Zuordnung der wichtigsten Ableitungen zu den passenden Grundsaucen	Erkennen von Vorteilen der Verwendung saisonaler Gemüse (vergleiche Inhalte zu Lernfeld 9). Fett in Saucen: wichtiger Geschmacksträger Hygieneregeln für Produkte aus nicht ausreichend erhitztem Ei Vorteile und Nachteile von Convenience-Produkten

Die Auszubildenden ...	SUPPEN UND SAUCEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Rezeptzutaten Fertigprodukte	Zuordnung der Vorgaben der Hygienepunkte nach dem Konzept der betrieblichen Eigenkontrolle (HACCP-Konzept) zu den Standzeiten von Suppen und Saucen Vergleich der Preise der Zutaten für Rezepte mit den Preisen von Fertigprodukten	
... wählen Suppeneinlagen für Suppen sowie Saucen zur Begleitung von Gerichten aus. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Material- und Wareneinsatz, auch in digitaler Form.	Suppeneinlagen für klare und einige gebundene Suppen, zum Beispiel Klößchen, Nocken, Teigwaren, Pfannkuchen, Eierstich, Gemüse, Fleisch, Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Innereien Grundsaucen und ihre Verwendung Sauce Hollandaise als Convenience-Produkt	Benennung von Suppeneinlagen, Vergleich nach Herstellungsaufwand und Preis, auch unter Berücksichtigung von Convenience-Produkten Zuordnung Saucen und ausgesuchte Speisen Berechnung des Materialbedarfes für ausgewählte Saucen und der Personenanzahl und Vergleich mit Convenience-Produkten	Speisemengen pro Portion Verarbeitungsverluste kalkulieren Saisonale Zutaten
... stellen Suppen, Suppeneinlagen und Saucen her. Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie kommunizieren mit anderen Arbeitsbereichen in der Küche sowie mit dem Service und arbeiten im Team. Sie richten Suppen an und stellen Saucen für die weitere Verwendung bereit.	Arbeitsverteilung im Team Verschiedenes Geschirr für Suppen Anrichteweisen von Saucen, zum Beispiel Spiegel, Angießen, Nappieren, À Part	Herstellung von Brühen, Suppen und verschiedenen Suppeneinlagen und Saucen, auch unter Verwendung von Convenience-Produkten, im Team Anrichten der Suppen in unterschiedlichem Geschirr und mit verschiedenen Garnierungen Anrichten der Saucen	Wert von Teamarbeit Geschirr und Anrichteweisen für unterschiedliche Anlässe
... reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Bewertung der Arbeitsergebnisse Sensorik Wareneinsatz Zeitplanung	Bewertung der hergestellten Suppen und Saucen nach Geschmack, Aussehen, Herstellungsdauer, Wareneinsatz und Nährwert, auch Vergleich der	Bedeutung von formulierten Kriterien zur Bewertung von Speisen

Die Auszubildenden ...	SUPPEN UND SAUCEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Nährwert	selbsterstellten Speisen mit Convenience-Produkten	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Suppen bieten sich zur Durchführung eines individuellen Projektes an. Unter bestimmten Vorgaben, kann jede Auszubildende und jeder Auszubildende eine eigene Suppe mit Einlagen oder Beilage planen, herstellen und bewerten.		

#### 4.7 Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 Stunden)

Die Auszubildenden ...	GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
...verschaffen sich einen Überblick zur Bearbeitung von Fleischteilen und Garverfahren.	Bearbeiten von Schlachtfleisch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtfleisch parieren, zuschneiden und portionieren</li> <li>• Techniken zur Herrichtung von Hausgeflügel</li> <li>• Vorbereiten für die Weiterverwendung, zum Beispiel panieren, beizen, marinieren und wolfen</li> <li>• Teilstücke des Schlachtfleisches vom Kalb, Schwein, Rind (Garstufen) und geeignete Zubereitungsarten</li> <li>• Steak-Cuts vom Rind</li> <li>• Garverfahren für Teilstücke von Schlachtfleisch</li> <li>• Garverfahren für Teilstücke von Hausgeflügel</li> </ul>	Anwendung von Techniken zur Vorbereitung von Schlachtfleisch und Hausgeflügel Erfassung und Ausführung von Techniken zur Weiterverarbeitung der vorbereiteten Fleischteile Beurteilung der einzelnen Teilstücke und Zuordnung geeigneter Garverfahren Ermittlung der Garstufen für Rindfleisch	Einfluss des Verarbeitungsgrades auf den Einkaufspreis Vorteile und Nachteile unterschiedlicher Garverfahren bei der Zubereitung von Gerichten aus Fleischteilen
... informieren sich über Herkunft und Haltungsform der tierischen Produkte.	Herkunft: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachverfolgbarkeit des Fleisches/der Fleischteile sowie des Hausgeflügels</li> <li>• Verpflichtende Angaben bei der Kennzeichnung</li> </ul> Haltungsformen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennzeichnung der Haltungsformen</li> <li>• Unterschiede der Haltungsformen mit Haltungsbedingungen</li> </ul>	Recherche zu den gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Herkunft tierischer Produkte Erfassung der verschiedenen Haltungsformen bei Schlachttieren und Hausgeflügel sowie Unterscheidung der Haltungsbedingungen	Zusammenhang der verschiedenen Haltungsformen von Schlachtfleisch und dem Kaufverhalten der Gäste
... planen die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen unter Berücksichtigung nachhaltiger, hygienischer, regionaler,	Ernährungsphysiologische Grundlagen Schlachtfleisch und Hausgeflügel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung für die Ernährung</li> </ul>	Erforschung der Bedeutung von Fleisch für die Ernährung und der enthaltenen Nährstoffe	Bedeutung von tierischem Eiweiß für die menschliche Ernährung

Die Auszubildenden ...	GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
kultureller und ernährungsphysiologischer Aspekte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inhaltsstoffe</li> <li>Aufbau von Fleisch mit Muskelfasern, Bindegewebe und Fettzellen</li> <li>Regionale und kulturelle Aspekte</li> <li>Nachhaltigkeit</li> </ul> Hygienische Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Einkauf</li> <li>Beurteilen der Qualität anhand von Aussehen, Konsistenz, Beschaffenheit, Genusswert</li> <li>Lagerung</li> </ul>	Beschreibung des Aufbaus von Fleisch und der Zusammensetzung von Muskelfasern, Bindegewebe und Fettzellen Untersuchung regionaler und kultureller Aspekte zum Konsum von Fleisch Feststellung der hygienischen Anforderungen beim Einkauf und der Lagerung von Fleisch Prüfung der Qualität von Schlachtfleisch anhand der Merkmale Aussehen, Konsistenz, Beschaffenheit und Genusswert	Vorteile des Bezugs und Einsatzes von regionalem Fleisch und Geflügel Nachhaltigkeit bei der Fleischproduktion
... wählen für die Gerichte geeignete Fleischteile, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen aus.	Fleischteile/Hausgeflügel: <ul style="list-style-type: none"> <li>Angebotsformen, zum Beispiel frisch, vakuumiert oder tiefgekühlt</li> <li>Zubereiten von Fleischteilen mittels geeigneten Garverfahren und Kerntemperaturen</li> <li>Passende Saucen</li> <li>Passende Gemüsebeilagen und Salate aus Blatt- und Rohkostsalaten</li> <li>Passende Sättigungsbeilagen</li> <li>Berechnen von Material- und Wareneinsatz</li> <li>Arbeitsablaufplan</li> </ul>	Ermittlung diverser Angebotsformen für Fleischteile und Benennung von Vorteilen und Nachteilen Prüfung von geeigneten Garmethoden und Zuordnung von passenden Fleischteilen Zuordnung von passenden Saucen und Beilagen für die Gerichte Prüfung von Rezepten auf ihre Umsetzbarkeit hin und Ermittlung des Materialeinsatzes und Wareneinsatzes Erstellung eines Arbeitsablaufplans in fachlich richtiger und sinnvoller Reihenfolge unter Berücksichtigung der Merkmale Hygiene, Einsatz von Geräten und Arbeitssicherheit	Beurteilung der diversen Angebotsformen für Fleisch und Geflügel
... bereiten Fleischteile zu und richten diese als vollständiges Gericht an.	Einfache Speisen aus Schlachtfleisch und Hausgeflügel: <ul style="list-style-type: none"> <li>Anwendung der gewählten Garverfahren</li> </ul>	Planung und Zubereitung von Gerichten mit geringem Vorbereitungsaufwand und Zubereitungsaufwand für Fleisch- und Geflügelteile unter Anwendung der	Anforderungen bei Garnierungen Bedeutung von Garnituren Beurteilung der Zubereitung anhand des Arbeitsablaufplans

Die Auszubildenden ...	GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerntemperatur</li> <li>• Besonderheiten beim Anrichten von Fleischgerichten</li> <li>• Anrichteweisen</li> <li>• Garnierungen</li> <li>• Garnituren, zum Beispiel Florentiner Art, Wiener Art, Mailänder Art, Englische Art, Pariser Art</li> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Hygiene</li> </ul>	passenden Garmethoden und Beachtung der nötigen Kerntemperaturen Garnieren von Fleischgerichten Unterscheidung von klassischen Garnituren Präsentation der Gerichte unter Berücksichtigung von Regeln zum Anrichten von Fleisch	
... reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Kontrolle der Arbeitsergebnisse Kontrolle der Anrichteweise Team-Feedback	Sensorische Beurteilung und Bewertung der Gerichte Auswertung und Reflektion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Entwicklung von Möglichkeiten zur Optimierung. Erkennung von Herstellungsfehlern und Vermeidung von Herstellungsfehlern	Kontrolle der Arbeitsergebnisse Kontrolle der Anrichteweise Rollen und Ziele im Team
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Lernfeld 7 ergänzt Lernfeld 3.		

**4.8 Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren (40 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... unterscheiden Fischarten und erfassen Frischemerkmale. Sie informieren sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Gerichte.	Ernährungsphysiologische Grundlagen Fisch Fischarten Einteilungsmerkmale, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Körperbau/Fischform</li> <li>• Lebensraum</li> <li>• Fettgehalt</li> </ul> Fang Fischzucht Nachhaltigkeit Angebotsformen bei Fisch Frischemerkmale: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur</li> <li>• Kiemen</li> <li>• Drucktest</li> <li>• Schleimschicht</li> <li>• Geruch</li> </ul> Warenannahme und Lagerung Hygieneaspekte	Erforschung der Bedeutung von Fisch für die Ernährung und enthaltene Nährstoffe Analyse und Vergleich unterschiedlicher Fischarten, Fischzucht und Fischfangarten Ermittlung verschiedener Angebotsformen bei Fisch Definition von Frischemerkmale bei Fisch Erstellung und Anwendung von Kriterien zur korrekten Warenannahme und Einlagerung von Fisch	Auswirkungen des Lebensraums, der Zucht und der Fangart auf die Qualität der Fische und auf die Umwelt Verantwortung beim Einkauf Lebensmittelvergiftungen durch verdorbenen Fisch Sensibilisierung für die Auswirkungen von Fischverderb
... planen die Herstellung von Gerichten aus Fisch im Team. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.	Vorbereiten und Zubereiten ganzer Fische: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundfische</li> <li>• Plattfische</li> </ul> Töten, Schuppen, Filetieren, Portionieren Garverfahren bei Fischen und Fischteilen, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garziehen</li> <li>• Dämpfen</li> </ul>	Recherchieren artgerechtes Töten und korrektes Ausnehmen von Speisefisch Anwendung des Filetierens und Portionierens von Rund- und Plattfischen Planen unterschiedlicher Fischgerichte unter Anwendung unterschiedlicher Garverfahren mit klassischen Garnituren, Saucen, Beilagen	Anforderungen an die Küchenorganisation bei der Frischfischverarbeitung Funktionen der HACCP bei der Fischverarbeitung Beurteilung der Garverfahren für die Zubereitung von Fisch nach Eignung und Geschmack

Die Auszubildenden ...	GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dünsten/Poelieren</li> <li>• Braten</li> <li>• Frittieren</li> <li>• Grillen</li> <li>• Beizen</li> <li>• Kalträuchern/Heißräuchern</li> </ul>	Auswahl von Rezepten und Kalkulation der Mengen Erstellung eines Arbeitsablaufplans zu den Gerichten	
... wählen für die angebotenen Gerichte geeignete Fische, Angebotsformen und Garverfahren sowie passende Saucen und Beilagen aus. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie überprüfen ausgewählte Fische und Fischteile auf ihre Qualität hin. Sie bereiten Fisch vor (schuppen, säubern), filetieren und portionieren diesen. Sie bereiten Vorspeisen und Hauptgerichte aus Fisch unter Beachtung der Hygiene zu und richten diese als vollständiges Gericht an. Sie präsentieren das Gericht.	Kalte und warme Vorspeisen aus Fisch Hauptgerichte aus Fisch Hauptkomponenten Klassische Garnituren, zum Beispiel Florentiner, Müllerin, Orly, Doria Saucen, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen, Salat Besondere Hygiene bei der Zubereitung: Kerntemperatur, Arbeitsplatz	Anwendung der korrekten Hygiene im Umgang mit Fisch Kontrolle der Frischemerkmale von Fisch Zubereiten und Anrichten der geplanten Gerichte Vergleich von Garverfahren und Gerichten Erarbeitung von Verbesserungsmöglichkeiten	Klassische Garnituren anwenden und neu interpretieren
... reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optik</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Konsistenz</li> </ul>	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Erarbeitung von Verbesserungsmöglichkeiten Vergleich der selbst zubereiteten Speisen mit Convenience-Produkten	Bewertung und Kontrolle
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Wiederholung Lernfeld 6: Saucen und Fonds		

#### 4.9 Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VERARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.	Hauptrohstoffe für alle Sättigungs- und Gemüsebeilagen: Gemüse, Getreide, Kartoffeln und Pilze	Benennung von Beilagen und Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen	Vielfalt der Möglichkeiten, ein Gericht geschmacklich, inhaltlich und optisch durch Beilagen aufzuwerten
... informieren sich über Pilze und Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie über Kräuter und Gewürze, über Saisonangebote und die ernährungsphysiologische Bedeutung.	Angebote Saison Inhaltsstoffe Kohlgemüse Wurzelgemüse Blatt- und Stielgemüse Fruchtgemüse Hülsenfrüchte Blütengemüse Zwiebelgemüse Pilze, Kräuter, Keimlinge und Gewürze Getreide und Pseudogetreide Mehltypen, Gluten Teigwaren Reisarten	Zuordnung Gemüse, Kräuter und Pilze zu den vier Jahreszeiten Ermittlung des Gehalts von Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß, Senfölen und anderen sekundären Pflanzenstoffen in verschiedenen pflanzlichen Produkten Unterscheidung Getreidesorten nach Verwendungsmöglichkeiten und Glutengehalt Benennung von Reissorten und deren Verwendung in Gerichten Skizzierung des Aufbaus und der Inhaltsstoffe eines Getreidekornes Ableitung Ausmahlgrad und Mehltypen	Sensibilisierung für die Vorteile des regionalen und saisonalen Bezugs Bedeutung von pflanzlichen Lebensmitteln für eine gesunde Ernährung Blatt- und Stielgemüse (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 3) Vorteile und Nachteile der unterschiedlichen Mehltypen Identifizierung glutenhaltiger Produkte für die Kundenberatung
... erfassen Formen der Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternative zu tierischen Produkten ein.	Vorbereitungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Putzen</li> <li>• Putzverluste</li> <li>• Wässern</li> </ul> Zubereitungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roh</li> <li>• Fermentieren</li> <li>• Glasieren/Dünsten</li> </ul>	Recherchieren zu verschiedenen Vorbereitungen und Garverfahren und Dokumentieren der Vorteile und Nachteile dieser Verfahren Berechnen Gar- und Putzverluste Erstellung einer Übersicht der pflanzlichen Alternativen zu Fleisch, Milch und Milchprodukten und Ei	Auswirkungen unterschiedlicher Garverfahren auf die Inhaltsstoffe von Gemüse Beurteilung der pflanzlichen Alternativen zu tierischen Produkten

Die Auszubildenden ...	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VERARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In Wasser garen</li> <li>• Grillen</li> <li>• Braten</li> <li>• Schmoren</li> <li>• Pürieren</li> <li>• Füllen</li> <li>• Einlegen in Essig oder Öl</li> </ul> Bratlinge aus Hülsenfrüchten und Getreide Sojaprodukte		
... verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige.	Convenience-Produkte, zum Beispiel Blätter-, Filo-, Pizza-, Nudel-, Strudel-, Flammkuchenteig Angebotsform, zum Beispiel frisch, vakuumiert, getrocknet, gefroren	Unterscheidung der Lagermöglichkeit und Zubereitung nach Angebotsform Vergleich des Zubereitungsaufwandes von Convenience-Produkten und selbst hergestellten Produkten	Zeitersparnis bei der Verwendung vorgefertigter Teige
...informieren sich über Kartoffelsorten und Zubereitungsarten.	Kochtypen von Kartoffeln und ihr Einsatz Zubereitungen aus rohen und gekochten Kartoffeln Kartoffelmassen	Dokumentierung der geeigneten Kartoffeltypen für verschiedene Kartoffelgerichte Zusammenstellung von Beilagen aus rohen und gekochten Kartoffeln	Bedeutung der Kartoffel auf unserem Speiseplan und Kultur Auswirkungen unterschiedlicher Kochtypen der Kartoffel Behandlung des Themas Kartoffel (vergleiche Inhalte zu Lernfeld 3)
... planen die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen und vorgefertigten Teigen.	Herstellung von Speisen, zum Beispiel Salate, Gemüsebeilagen nach Saison Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln Nudelgerichte, Bratlinge, Antipasti, Ratatouille, Bowls, Gemüsecurry, Gemüselasagne, Quiche, Risotto, Falafel, Strudel, Pizza	Dokumentieren von Zutaten, Zubereitungsart und geeigneten Gemüsearten für die genannten Speisen Dokumentieren von Ei-, Milch- und Sahneersatzprodukten aus Soja, Getreide und Nüssen	Beachtung des Prinzips der Nachhaltigkeit bei der Planung

Die Auszubildenden ...	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VERARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... wählen Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen aus.	Saison, Geschmack, Eignung, Sättigungswert und ernährungsphysiologische Aspekte Rezepturen Materialeinsatzberechnung Arbeitsablaufplan	Auswahl von pflanzlichen Rohstoffen und Kombinationen Zusammenstellung unterschiedlicher Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen, auch unter Verwendung von Fertigteigen Berechnung des Materialbedarfs und Rezeptberechnung Rezeptanpassung für Veganerinnen und Veganer Mengenberechnung je nach Verwendung der Speise als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht Planung des Arbeitsablaufs im Team	Vielfalt der Auswahl für Kombinationen aus pflanzlichen Rohstoffen Bedeutung von Teamarbeit für die Arbeitsablaufplanung
... stellen Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen her, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.	Verschiedene Putz- und Vorbereitungstechniken Garverfahren Hygieneregeln im Umgang mit Gemüse Regeln der Arbeitssicherheit Teamarbeit Anrichtearten	Herstellung der Speisen unter Beachtung von Hygieneregeln, Materialverwendung nach erstellten Rezepturen und Arbeitsabläufen	Bedeutung von Teamarbeit für die praktische Umsetzung
...bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien, zum Beispiel Optik, Geschmack, Konsistenz, Temperatur, Menge Zeitmanagement	Bewertung der Speisen nach Prüfkriterien	Ableiten von Verbesserungsvorschlägen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Zum Abschluss dieses Lernfeldes sollten die Lernenden ein vegetarisches Hauptgericht aus Gemüse kreieren können. Vorgabe: Es muss mehrere Komponenten mit unterschiedlichen Zubereitungs- und Garverfahren aufweisen und ausgewogene Nährstoffe bieten. Die Zubereitung erfolgt gemäß der Warenanforderung und nach Arbeitsablaufplan.		

**4.10 Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	SÜßSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
<p>... analysieren den Auftrag, Süßspeisen (Cremespeisen, süße Eierspeisen) herzustellen, Obst zu verarbeiten sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten.</p>	<p>Cremespeisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Unterschied Bindungen</li> </ul> <p>Süße Eierspeisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen</li> <li>• Crêpes</li> <li>• Omeletts</li> </ul> <p>Weitere Süßspeisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse</li> <li>• Flammeris</li> <li>• Gelees</li> </ul> <p>Obst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe und Bedeutung für die Ernährung</li> <li>• Einteilung und Arten</li> </ul> <p>Vorgefertigtes Eis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseeisbezeichnungen</li> <li>• Convenience-Produkte</li> </ul>	<p>Unterscheidung der verschiedenen Cremespeisen, zum Beispiel Cremes mit Gelatinebindung, Cremes mit Stärkebindung, Cremes mit Eibindung</p> <p>Unterscheidung der verschiedenen süßen Eierspeisen, zum Beispiel Pfannkuchen, Crêpes</p> <p>Kennen von weiteren unterschiedlichen Süßspeisen</p> <p>Ermittlung der Inhaltsstoffe von Früchten</p> <p>Unterscheidung verschiedener Obstarten</p> <p>Kennen der unterschiedlichen Speiseeisbezeichnungen</p>	<p>Beurteilung der unterschiedlichen Bindungsarten und Auswirkungen auf die Konsistenz von Cremespeisen</p> <p>Anforderungen an Eierspeisen als Süßspeisen</p> <p>Diversität der Obstarten</p> <p>Bedeutung des Einsatzes von Obst in der entsprechenden Saison</p>
<p>... informieren sich über Milch, Milchprodukte und Käse.</p>	<p>Milch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungswert</li> <li>• Milchkennzeichnung</li> <li>• Haltbarkeit</li> <li>• Verwendung für Süßspeisen und Gastronomie</li> </ul> <p>Milchprodukte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Joghurt, Joghurtherzeugnisse</li> <li>• Sahneerzeugnisse</li> </ul>	<p>Ermittlung der Inhaltsstoffe von Milch</p> <p>Analyse und Unterscheidung unterschiedlicher Milchprodukte</p> <p>Ermittlung der Inhaltsstoffe von Milchprodukten</p> <p>Analyse und Unterscheidung der verschiedenen Käsegruppen</p> <p>Ermittlung der Inhaltsstoffe von Käse</p>	<p>Bedeutung für die Ernährung</p> <p>Anforderungen an den hygienischen Umgang mit Milch und Milchprodukten in der Küche</p> <p>Bedeutung von Käse für Geschmack und Nährwert der Speisen</p> <p>Auswirkung von Herstellungsverfahren und Alter des Käses auf Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten</p>

Die Auszubildenden ...	SÜßSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauermilcherzeugnisse</li> <li>• Kefir, Buttermilch, Kondensmilch</li> <li>• Milchersatzerzeugnisse, zum Beispiel Soja-, Reis-, Haselnuss-, Mandel-, Cashew-, Macadamia-, Hanf-, Dinkel-, Haferdrinks oder Kokosmilch</li> <li>• Verwendung für Süßspeisen</li> </ul> <p>Käse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsegewinnung/Käseherstellung</li> <li>• Käsegruppen</li> <li>• Frischkäse</li> <li>• Weichkäse</li> <li>• Halbfester Schnittkäse</li> <li>• Schnittkäse</li> <li>• Hartkäse</li> <li>• Sauermilchkäse</li> <li>• Pasta Filata</li> <li>• Fett in Trockenmasse</li> <li>• Lagerung</li> </ul>	<p>Erstellung einer Übersicht der Herstellung verschiedener Käsegruppen mit Beispielen</p> <p>Ermittlung geeigneter Käsesorten für die Verwendung in Gerichten</p> <p>Zusammenstellung einer Käseplatte</p>	
<p>...unterscheiden Angebotsformen von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (Obst, Saucen, Garnierungen), Zubereitungsarten und die danach hergestellten Speisen.</p>	<p>Obst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebotsformen, zum Beispiel Frischware, Tiefkühlware, Trockenobst</li> <li>• Gelee, Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich</li> <li>• Speisen aus rohem Obst, zum Beispiel Obstsalat</li> <li>• Speisen aus gegartem Obst, zum Beispiel Rote Grütze</li> </ul> <p>Süße Saucen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtsaucen</li> </ul>	<p>Untersuchung der verschiedenen Angebotsformen von Obst</p> <p>Unterscheidung von Gelee, Marmelade, Konfitüre und Fruchtaufstrich</p> <p>Vergleich von Frucht- und Cremesaucen</p> <p>Erfassung der Möglichkeiten zum Garnieren von Süßspeisen</p>	<p>Vorteile und Nachteile der unterschiedlichen Angebotsformen von Obst</p> <p>Bedeutung von Obst für die optische und geschmackliche Aufwertung von Speisen</p>

Die Auszubildenden ...	SÜßSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cremesaucen</li> </ul> Garnierungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtgarnierungen</li> <li>• Gebackene Garnierungen</li> <li>• Garnierungen mit Saucen</li> <li>• Garnierungen aus Schokolade</li> </ul>		
... planen die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten gemeinsam im Küchenteam.	Arbeitsablaufplan für Süßspeisen und begleitende Komponenten Rezeptkombinationen	Planung der Herstellung der Süßspeisen Zerlegung der Aufgabe in Arbeitsschritte Zeitliche Reihenfolge der Arbeitsschritte festlegen Arbeitsschritte dokumentieren	Funktionen eines Arbeitsablaufplans bei der Herstellung von Süßspeisen
... wählen Süßspeisen und begleitende Komponenten aus. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz.	Süßspeisenauswahl: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität</li> <li>• Saisonalität</li> <li>• Nachhaltigkeit</li> <li>• Portionsgröße</li> <li>• Warenanforderung</li> <li>• Materialeinsatz</li> </ul>	Auswahl von Süßspeisen nach qualitativen, regionalen, saisonalen, ökonomischen und nachhaltigen Aspekten Berechnung des Materialeinsatzes unter Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten Umrechnung von Maßen und Gewichten Anwendung und Berechnung von Rezepturen Berücksichtigung von Portionsgrößen Erstellung von Materialbedarfslisten	Bedeutung der Einhaltung von Rezepturen bei Süßspeisen
... bereiten Süßspeisen und begleitende Komponenten zu.	Süßspeisen Begleitende Komponenten Vorgefertigtes Eis Anrichteweise Garnierungen Garnituren	Auswahl von Süßspeisen mit passenden Komponenten Zubereitung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten Unterscheidung verschiedener Süßspeisen Zubereitung der passenden Saucen	Anforderungen hinsichtlich Garnierungen Bedeutung von Garnituren

Die Auszubildenden ...	SÜßSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
		Anrichten und Empfehlen von Süßspeisen	
... präsentieren Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten anlassbezogen.	Planen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswahl der Bestandteile</li> <li>• Wahl des Anrichtegeschirrs</li> </ul> Gestalten von Tellern und Gläsern Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Portionierung</li> <li>• Anrichteweisen</li> </ul>	Vorbereitung zur Präsentation von Süßspeisen Gestaltung von Süßspeisen Garnieren von Süßspeisen Unterscheidung von klassischen Speiseeiszubereitungen, zum Beispiel Birne Helene und Pfirsich Melba	Anforderungen hinsichtlich Anrichtegeschirr bei der Präsentation von Süßspeisen Zusammenhang von Formen und Farben beim Anrichten von Desserts
... reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch.	Prüfkriterien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optik</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Konsistenz</li> </ul>	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse	Bedeutung der Kreativität beim Erstellen von Desserts Kontrolle der Arbeitsergebnisse Kontrolle der Anrichteweise
...leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Optimierungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielformulierungen</li> <li>• Maßnahmen</li> </ul>	Entwicklung von Möglichkeiten zur Optimierung	Behebung der Fehlerquellen

**4.11 Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten (40 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	SPEISEEIS UND BACKWAREN HERSTELLEN UND DESSERTS ANRICHTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Aufgabe, Desserts zusammenzustellen und Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen herzustellen.	Rechtliche Grundlagen zu Speiseeis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitsätze</li> <li>• Verordnungen</li> <li>• HACCP</li> </ul> Kennzeichnung und Inhaltsstoffe von Speiseeis Teige: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mürbeteig</li> <li>• Hefeteig</li> <li>• Plunderteig</li> <li>• Blätterteig</li> <li>• Pastetenteig</li> <li>• Strudelteig</li> <li>• Filoteig</li> </ul> Massen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rührmasse, Ausbackmasse</li> <li>• Biskuitmasse</li> <li>• Hippenmasse</li> <li>• Schaummasse</li> <li>• Brandmasse</li> </ul>	Unterscheidung verschiedener Arten von Speiseeis Kennen der Bezeichnungen und der rechtlich zulässigen Inhaltsstoffe Benennung von Hygieneaspekten bei der Speiseeisherstellung Unterscheidung von Teigen und Massen Ermittlung von Lockerungsarten der Teige und Massen	Anforderungen an die Küchenorganisation Nachhaltigkeit Qualitätsbewusstsein
... informieren sich über die Zusammenstellung von Desserts (Frischprodukte, Convenience-Produkte) sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren.	Dessertkombinationen aus Speiseeis, Gebäcken aus Teigen und Massen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfait</li> <li>• Sorbet</li> <li>• Cremeeis</li> <li>• Sahneeis</li> <li>• Fruchteiscreme</li> </ul>	Information über die Produkte Ermittlung von Rezepturen und korrekte Herstellung von Speiseeis sowie Gebäcken aus Teigen und Massen Vergleich von Frischprodukten mit Convenience-Produkten Recherche zu Garnierungen	Ableiten von Vorteilen und Nachteilen der Convenience-Produkte

Die Auszubildenden ...	SPEISEEIS UND BACKWAREN HERSTELLEN UND DESSERTS ANRICHTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Teige und Massen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prinzipien</li> <li>• Grundtechniken</li> </ul>		
... planen die Herstellung von Speiseeis und Backwaren gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.	Arbeitsablaufplan im Küchenteam der Patisserie HACCP Dessertmengen je Portion Käse	Erstellen eines Arbeitsablaufplans für ein Dessert aus Speiseeis, Gebäck und Garnierung Berechnung von Dessertmengen Berechnung von Wareneinsatz Erstellung eines Hygienekonzeptes Aufteilung der Arbeiten innerhalb des Patisserie-Teams Wiederholung der Käsearten sowie der Beigaben zu Käse	Anforderungen an die Hygiene Funktionen eines Arbeitsablaufplans Kommunikation innerhalb eines Teams Milchprodukt Käse: Wiederholung der Inhalte des Lernfeldes 10
... stellen passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl zusammen. Sie beachten dabei Angebotsformen, Herstellungsverfahren und lebensmittelrechtliche Vorschriften. Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie bereiten Speiseeis und Backwaren zu. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. Sie präsentieren die Dessertauswahl und Backwaren adressatengerecht.	Parfait/Teige und Massen herstellen, Garnieren und Anrichten von Obst/Frucht Käsedessert: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenstellung</li> <li>• Präsentation</li> <li>• Saucen</li> <li>• Garnierungen</li> </ul>	Herstellung ausgewählter Desserts im Team Anrichten und Garnieren der Desserts inklusive Käsedessert	Auswirkungen von Kommunikation innerhalb des Patisserie-Teams Bedeutung von gestörter Kommunikation
... reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Optik</li> <li>• Geschmack</li> </ul>	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte	Vergleich der selbst zubereiteten Speisen mit Convenience-Speisen Bewertung und Kontrolle

Die Auszubildenden ...	SPEISEEIS UND BACKWAREN HERSTELLEN UND DESSERTS ANRICHTEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsistenz</li> </ul>	Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Erarbeitung von Verbesserungsmöglichkeiten	
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Das Lernfeld 11 baut auf dem Lernfeld 10 auf.		

#### 4.12 Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen (80 Stunden)

Die Auszubildenden ...	SPEISENANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... informieren sich über die verschiedenen Anlässe und Arten von Veranstaltungen.	Veranstaltungen mit Speisenangebot: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlässe</li> <li>• Arten von Veranstaltungen</li> </ul>	Ermittlung möglicher Anlässe von Veranstaltungen mit Speisenangebot Benennung der Arten von Veranstaltungen mit Speisenangebot	Bedeutung von Veranstaltungen im gastronomischen Jahreskreis
... verschaffen sich einen Überblick über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs, Gästegruppen und ermitteln Regeln der Gesprächsführung.	Beratungsgespräche: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästegruppen</li> <li>• Phasen von Verkaufsgesprächen</li> <li>• Regeln zur Gesprächsführung</li> <li>• Bankettmappe, Bankett-Laufzettel, Ablaufplan, auf dem die genaue Vorgehensweise einer Veranstaltung festgelegt ist (Function Sheet)</li> </ul>	Anwendung von Verhaltensregeln hinsichtlich verschiedener Gästegruppen Durchführung eines gastbezogenen Verkaufsgesprächs auf Grundlage der Regeln zur Gesprächsführung Erstellung und Nutzung eines Function Sheets zur Dokumentation von Verkaufsgesprächen	Vorteile und Nachteile bei der Bewirtung bestimmter Gästegruppen und Gästetypen (vergleiche Lernfeld 5) Bedeutung der Dokumentation von Ergebnissen mithilfe eines Function Sheets
... informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen.	Aufbau von Menüs: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Menü</li> <li>• Umfang</li> <li>• Planen von Menüs</li> </ul>	Beschaffung von Informationen zu Umfang und Speisenfolgen von Menüs Planen von Menüs mit unterschiedlichem Umfang, aus unterschiedlichen Anlässen Erkennen von Fehlern bei Menüs	Historische und aktuelle Entwicklung von Menüs Anforderungen an Menüs in der aktuellen Zeit Menüregeln
... informieren sich über die rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien.	Gestalten der Speisekarte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben der Speisekarte</li> <li>• Anordnung des Textes</li> <li>• Sprachliche Gestaltung</li> <li>• Rechtschreibung</li> <li>• Kartenbeispiele für Extraessen</li> <li>• Regionale Bezüge</li> <li>• Rechtliche Bestimmungen</li> <li>• Allergene und Zusatzstoffe</li> </ul>	Untersuchung der formalen und gesetzlichen Anforderungen für Speisekarten Erstellung von anlassbezogenen Speisekarten unter Berücksichtigung der formalen und gesetzlichen Bestimmungen	Bedeutung der Speisekarte als verkaufsförderndes Instrument Bedeutung des AIDA-Prinzips für die Erstellung von Speisekarten (AIDA = Aufmerksamkeit [Attention], Interesse [Interest], Wunsch [Desire], Handlung [Action]) Berücksichtigung von Allergenen und Zusatzstoffen und deren Kennzeichnung (vergleiche Inhalte der Lernfelder 3 und 5)

Die Auszubildenden ...	SPEISEANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... planen Gerichte für die Veranstaltung aus Lamm/Wild unter der Berücksichtigung einer ressourcenschonenden Verwertung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen.	<p>Fleisch verarbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischerzeugung</li> <li>• Kategorien und Handelsklassen</li> <li>• Fleischreifung, Verfahren, Veränderung nach der Schlachtung, Hygiene, Lagerung, Fleischverderb</li> <li>• Vollständige Verarbeitung ganzer Tiere (Nose to Tail)</li> </ul> <p>Schaf/Lamm, Lammfleisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Schaf/Lamm</li> <li>• Bedeutung für die Ernährung</li> <li>• Fleischteile vom Lamm</li> <li>• Verwendung der Teile</li> <li>• Zubereitung der Teile</li> </ul> <p>Verarbeitung von Wildfleisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Wild</li> <li>• Wildarten, Einteilung</li> <li>• Rechtliche Grundlagen</li> <li>• Hygiene</li> <li>• Qualität beim Einkauf und Alterserkennung</li> <li>• Marinaden, Beizen</li> </ul>	<p>Beschaffung von Informationen zur Fleischerzeugung</p> <p>Differenzierung der Handelsklassen und Kategorien von Schlachtfleisch</p> <p>Untersuchung des Reifeprozesses des Fleisches und Differenzierung der unterschiedlichen Methoden, zum Beispiel Vakuumreifung und Trockenreifung</p> <p>Analyse des Nachhaltigkeitskonzeptes: Nose to Tail</p> <p>Erkennung und Benennung der einzelnen Fleischteile von Lamm</p> <p>Erforschung der Bedeutung von Lammfleisch für die Ernährung und der enthaltenen Nährstoffe</p> <p>Identifizierung der einzelnen Fleischteile und Recherchieren von entsprechenden Zubereitungen</p> <p>Beschaffung von Informationen über die verschiedenen Wildarten</p> <p>Erkennung und Benennung der einzelnen Fleischteile von Wild</p> <p>Erforschung der Bedeutung von Wildfleisch für die Ernährung und der enthaltenen Nährstoffe</p> <p>Identifizierung der einzelnen Fleischteile und Recherchieren von entsprechenden Zubereitungen</p>	<p>Nachhaltigkeit bei der Fleischerzeugung</p> <p>Vorteile und Nachteile von unterschiedlichen Formen der Fleischreifung</p> <p>Nachhaltigkeit bei der Fleischverarbeitung</p> <p>Unterschiede Wild- zu Schlachtfleisch bezüglich Herkunft, Hygiene und Verarbeitung</p>

Die Auszubildenden ...	SPEISENANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen Speisen aus, entscheiden sich für Rezepturen und dokumentieren diese.	<p>Gästewünsche/-bedürfnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergene</li> <li>• Unverträglichkeiten</li> <li>• Ernährungsformen</li> </ul> <p>Auswahl von Gerichten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationale und internationale Gerichte aus Wild und Lamm</li> <li>• Passende Saucen</li> <li>• Passende Gemüse- und Salatbeilagen</li> <li>• Passende Sättigungsbeilagen</li> </ul> <p>Dokumentation der Auswahl</p>	<p>Feststellung der kennzeichnungspflichtigen Allergene, Unverträglichkeiten und Ernährungsformen</p> <p>Zuordnung von passenden Saucen und Beilagen für die Gerichte</p> <p>Prüfung von Rezepten auf ihre Umsetzbarkeit mit entsprechender Auswahl der Speisen für das Menü</p> <p>Erstellung eines Function Sheets zur Dokumentation der gewählten Speisen</p>	<p>Verbraucherschutz durch Kennzeichnungspflicht</p>
... stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan.	<p>Zusammenstellung der Speisenfolge</p> <p>Warenbedarf und Warenanforderung</p> <p>Erstellen von Arbeitsablaufplänen für ein Menü, zum Beispiel Grundzüge von Arbeitsablaufplänen unter der Berücksichtigung des Einsatzes von Geräten, der Hygiene und den zu dokumentierenden Tätigkeiten</p>	<p>Erfassung der gewählten Speisen und Erstellung einer Menükarte</p> <p>Kalkulation der benötigten Mengen unter Berücksichtigung der verschiedenen Verluste</p> <p>Erstellung eines Arbeitsablaufplans in fachlich richtiger und sinnvoller Reihenfolge unter Berücksichtigung der Merkmale Hygiene, Einsatz von Geräten und Arbeitssicherheit</p>	<p>Bedeutung von Veranstaltungen im gastronomischen Jahreskreis</p>

Die Auszubildenden ...	SPEISEANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben.	Preise kalkulieren: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begriffe zur Kalkulation</li> <li>• Zuschlagskalkulation</li> <li>• Gesamtzuschlag und Kalkulationsfaktor</li> <li>• Rückkalkulation</li> <li>• Deckungsbeitrags-Rechnung</li> </ul> Kommunikation mit dem Gast: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebot</li> <li>• Rahmenbedingungen</li> <li>• Preis</li> </ul>	Berechnung einer Kalkulation anhand eines vorgegebenen Kalkulationsschemas zu den geplanten Gerichten Errechnung eines Kalkulationsfaktors entsprechend der betrieblichen Vorgaben Anwendung der Rückkalkulation Vorstellung des Angebots, der geplanten und gewünschten Rahmenbedingungen und des Preises	Vorteile und Nachteile bei der Bewirtung bestimmter Gästegruppen und Gästetypen (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 5) Bedeutung der Dokumentation von Ergebnissen mithilfe eines Function Sheets

Die Auszubildenden ...	SPEISEANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... zerlegen Tierkörper, lösen Fleischteile aus und bereiten diese als vollständige Gerichte zu.	<p>Fleischverarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischerzeugung</li> <li>• Kategorien und Handelsklassen</li> <li>• Fleischreifungsverfahren, Veränderung nach der Schlachtung, Hygiene, Lagerung, Fleischverderb</li> </ul> <p>Zerlegen und Zubereiten der Fleischteile von Wild und Lamm:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auslösen von Nacken und Kamm</li> <li>• Zubereitungsbeispiel Kamm</li> <li>• Auslösen einer Schulter</li> <li>• Zubereitungsbeispiel Schulter</li> <li>• Zubereitungsbeispiel Brust</li> <li>• Verwendung der Rippen</li> <li>• Auslösen eines Rückens</li> <li>• Bezeichnung der einzelnen Teile/Bereiche eines Rückens</li> <li>• Auslösen einer Keule</li> <li>• Zubereitungsbeispiel Keule</li> <li>• Verarbeitung von Haxen, Schwanz, Verarbeitungsfleisch und Knochen</li> </ul> <p>Garen von Fleisch und damit verbundene Veränderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmoren</li> <li>• Grillen</li> <li>• Typische Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilagen</li> <li>• Saucen für Wild- und Lammgerichte</li> <li>• Garnituren für Wildgerichte</li> <li>• Garnituren für Lammgerichte</li> </ul>	<p>Analyse einer Wertschöpfungskette zur Fleischerzeugung und der damit verbundenen Tätigkeiten und Prozesse</p> <p>Unterscheiden der einzelnen Kategorien bei Schlachttieren</p> <p>Untersuchung des Reifungsprozesses hinsichtlich der Fleischveränderung</p> <p>Aufzeigen des nachhaltigen Umgangs mit dem Rohstoff Fleisch</p> <p>Anwendung von Techniken des Zerlegens und Auslösens von Tierkörpern und Fleischteilen</p> <p>Zubereitung von ausgelösten Fleischteilen unter Nutzung unterschiedlicher Garverfahren mit dem Schwerpunkt Schmoren und Grillen</p>	<p>Historische und aktuelle Entwicklung von Menüs</p> <p>Anforderungen an Menüs in der aktuellen Zeit</p> <p>Menüregeln</p>

Die Auszubildenden ...	SPEISEANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	Wildgeflügel zubereiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Garpunkt von Wildgeflügel</li> <li>• Zubereitungen für Wildgeflügel</li> <li>• Garnituren für Wildgeflügel</li> </ul>		
... präsentieren die Gerichte der Veranstaltungsart entsprechend.	Bankettservice: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebotsformen</li> <li>• Anrichten</li> </ul>	Durchführung von zügigem Service für unterschiedlich große Gästegruppen Verfassen von Regeln zum Anrichten von Tellern und Büfets	Bedeutung der Speisekarte als verkaufsförderndes Instrument Bedeutung des AIDA-Prinzips für die Erstellung von Speisekarten Berücksichtigung von Allergenen und Zusatzstoffen sowie deren Kennzeichnung (vergleiche Inhalte der Lernfelder 3 und 5)
... bewerten die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch, Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis, auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Gästerückmeldungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feedback</li> <li>• Reklamation</li> </ul> Optimierungsmöglichkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielformulierungen</li> <li>• Maßnahmen</li> </ul>	Klärung der Rollen und Ziele im Team Auswertung und Reflektion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Entwicklung von Möglichkeiten zur Optimierung	Nachhaltigkeit bei der Fleischerzeugung Vorteile und Nachteile von unterschiedlichen Formen der Fleischreifung Nachhaltigkeit bei der Fleischverarbeitung Unterschiede von Wildfleisch und Schlachtfleisch bezüglich Herkunft, Hygiene und Verarbeitung
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Das Lernfeld 12 baut auf Lernfeld 4, Lernfeld 5 und Lernfeld 7 auf.		

**4.13 Lernfeld 13: Büfettts mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren (60 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	BÜFETT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Aufgabe, ein Büfett mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.	Fischerzeugnisse Meeresfrüchte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krustentiere/Krebstiere</li> <li>• Schalentiere</li> <li>• Weichtiere/Schnecken</li> <li>• Algen/Seegräser</li> </ul> Fische, beispielsweise Knorpelfische: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haie</li> <li>• Rochen</li> <li>• Seeteufel</li> <li>• Stör (Übergangsfisch)</li> </ul> Frischemerkmale Warenannahme und Lagerung Hygieneaspekte	Definition Fischerzeugnisse Analyse und Vergleich unterschiedlicher Meeresfrüchte Ermittlung des Aufbaus von Meeresfrüchten und deren verwertbare Teile Benennung der Frischemerkmale und Besonderheiten des Verderbs Benennung von Hygienemaßnahmen in Bezug auf Meeresfrüchte Ermittlung der Lagerkriterien von Meeresfrüchten	Nachhaltigkeit Ableiten von Erkenntnissen für ressourcenschonenden Einkauf Wiederholung der Inhalte des Lernfeldes 8 zu Fisch und Ergänzung weiterer Fischarten
... informieren sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (Frischprodukte, Convenience-Produkte), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen.	Beispiele von Fischerzeugnissen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getrocknete/Gesalzene</li> <li>• Gegarte</li> <li>• Geräucherte</li> <li>• Gefrorene</li> <li>• Surimi</li> <li>• Salate</li> <li>• Kaviar</li> </ul> Angebotsformen von Meeresfrüchten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebend</li> <li>• Getötet</li> <li>• Frisch</li> <li>• Tiefgekühlt</li> <li>• Gegrart</li> </ul>	Unterscheidung von Fischerzeugnissen Ermittlung der Angebotsformen von Meeresfrüchten Recherchieren der Vorbereitungsarten und Zubereitungsarten Ermitteln von Rezepturen für Meeresfrüchte	Anforderungen an die Küchenorganisation Historische und regionale Einflüsse erkennen

Die Auszubildenden ...	BÜFETT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convenience-Produkt</li> </ul> Gerichte aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten		
... machen sich über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Büfett kundig.	Büfettarten Büfettaufbau Frontcooking (Frontalkochen) Tranchieren Beratung am Büfett	Ermittlung unterschiedlicher Büfettarten Recherche unterschiedlicher Aufbaumöglichkeiten von Büfetts für unterschiedliche Anlässe, Veranstaltungsgrößen, Flying Büfett Erstellung von Listen zur Organisation eines Büfetts	Abgleich Gasterwartung Funktionen des Büfetts Vorteile und Nachteile für Anbieter und Gast
... planen die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Büfett gemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.	Rezepturen zu Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten Anrichteweisen und Garnituren für Büfetts Geeignete Beilagen für Büfetts Mengenplanung für Büfetts	Entwicklung für Hauptkomponenten, Garnituren, Saucen und passenden Beilagen Berechnung von Mengen und Preisen Erstellen eines Arbeitsablaufplans Identifizierung geeigneter Speisen für Büfetts Planung unterschiedlicher Büfettgerichte unter Anwendung unterschiedlicher Garverfahren mit klassischen Garnituren, Saucen, Beilagen	Anforderungen an komplexe Speisen Funktion strukturierter Arbeitsorganisation
... wählen für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen aus. Sie setzen Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Büfetts um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Büfett. Sie stellen für das Büfett eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in analoger oder digitaler Form. Sie	Kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Fischgerichte, Hauptgerichte aus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundfischen</li> <li>• Plattfischen</li> <li>• Fischerzeugnissen</li> <li>• Meeresfrüchten</li> <li>• Meerespflanzen</li> </ul>	Auswahl von Rezepten unter Beachtung der Nachhaltigkeit und Kalkulation der Mengen Erstellung eines Arbeitsablaufplans zu den Gerichten Aufbau des Büfetts mit Beschriftung der Speisen Zubereitung und Anrichten der geplanten Gerichte für das Büfett	Auswirkungen des Handelns auf die Qualität der Speisen Bewertung und Kontrolle

Die Auszubildenden ...	BÜFETT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
entscheiden sich für Rezepturen und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büfett unter Berücksichtigung der Betriebskosten (Energie, Wasser, Entsorgung). Sie bereiten Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Büfett unter Berücksichtigung geeigneter Vorbereitungsverfahren und Zubereitungsverfahren (Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren) zu und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten am Büfett und beraten Gäste.	Zubereitungs- und Garverfahren: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beizen</li> <li>• Räuchern</li> <li>• Niedrigtemperaturgaren</li> </ul>	Anwendung von Hygienemaßnahmen	
... reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse sensorisch und betriebswirtschaftlich. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machbarkeit</li> <li>• Optik</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Konsistenz</li> </ul>	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Erarbeitung von Verbesserungsmöglichkeiten	Bewertung und Kontrolle
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Das Lernfeld 13 baut auf dem Lernfeld 8 auf.		

**4.14 Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen (100 Stunden)**

Die Auszubildenden ...	EINE AKTIONSWOCHEN ORGANISIEREN UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICH BEURTEILEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren die Aufgabe, landestypische (regional, international) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebsspezifischen Abläufen in der Küche (Warenflüsse, Kalkulation, Personal) vertraut.	<p>Aktionen in der Gastronomie Ziele einer Aktion Grundwissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenplanung</li> <li>• Wareneinsatz</li> <li>• Bestellungen</li> <li>• Personaleinsatz</li> <li>• Verkaufspreis</li> <li>• Einfache betriebswirtschaftliche Auswertung</li> <li>• Marketing</li> </ul>	<p>Erfassung der Vorteile von Aktionen in der Gastronomie Entwurf von Zielen einer Aktion Unterscheidung des Grundwissens für die erfolgreiche Umsetzung von Aktionen und Anwendung des Wissens</p>	<p>Funktionen von Aktionen</p>
... informieren sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung. Sie ermitteln Beispiele von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.	<p>Landestypische Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bundesländer</li> <li>• Regionen</li> </ul> <p>Internationale Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Europäische Länderküche</li> <li>• Außereuropäische Länderküche</li> </ul>	<p>Erforschung der Gründe und Vielfalt landestypischer, regionaler und internationaler Küche Ermittlung typischer Speisen</p>	<p>Sensibilisierung für geographische, klimatische, historische und religiöse Einflüsse auf die Esskultur Gestalten der Speisekarte (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 12)</p>
... planen die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, führen Einweisungen durch, veranlassen Wartungen, erkennen Störungen und leiten Gegenmaßnahmen ein. Sie wählen geeignete Speisen aus. Sie lösen Bestellungen aus und leiten	<p>Aktionswoche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menüplanung regionaler, internationaler Gerichte</li> <li>• Marketing/Werbung</li> <li>• Arbeitsrezepturen</li> <li>• Mengenplanung</li> <li>• Einkaufsliste/Bestellung/Warenannahme</li> <li>• Personaleinsatzplanung</li> <li>• Ablaufplanung Aktionswoche</li> </ul>	<p>Festlegung der Themen von Aktionswochen Planung des Ablaufes zu Aktionswochen Festlegung und Erstellung von landestypischen und internationalen Gerichten, Rezepten und Menüs Gestaltung eines Marketingkonzeptes Planung des Personalbedarfes: quantitativ und qualitativ</p>	<p>Anforderungen an die Organisation von Aktionen Abgleich der Planung bezüglich wirtschaftlicher Erfordernisse</p>

Die Auszubildenden ...	EINE AKTIONSWOCHE ORGANISIEREN UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICH BEURTEILEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.		Überprüfung von Rezepturen auf Umsetzbarkeit Aufbereiten von Arbeitsrezepturen und Entwicklung von Mengenplanungen Entwurf von Einkaufslisten nach Warengruppen und Auslösen einer Bestellung Durchführung der Warenannahme	
... erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form. Sie stellen landestypische Gerichte her und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben entsprechend von Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin.	Gruppenarbeit im Küchenteam Arbeitseinsatzplanung Zubereitung und Umsetzung in Teamarbeit Konfliktbewältigung	Umsetzung der geplanten Aktion Anwendung von Methoden der Gruppenmotivation und Konfliktbewältigung	Teambildung und Teamleitung Konfliktmanagement Nachhaltigkeit
... reflektieren ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg. Sie leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machbarkeit</li> <li>• Optik</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Konsistenz</li> </ul>	Verkostung der eigenen Produkte Bewertung der eigenen Produkte Kontrolle der Aktionswoche: qualitativ und betriebswirtschaftlich Erarbeitung von Verbesserungsmöglichkeiten Auswertung und Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse Erarbeitung von Verbesserungsmöglichkeiten	Bewertung und Kontrolle

## 5 Unterrichtsbeispiele

### 5.1 Unterrichtsbeispiel 1

#### 5.1.1 Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes

<b>Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<p><b>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, Annahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Bezugsquellen, Bestellvorgänge und Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren sowie Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch in digitaler Form. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge (Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand).</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bestellen Waren, nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergutannahme und Transportgutannahme sowie Rückgabe. Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (wiegen, zählen, messen) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Ursachen des Warenverderbs und leiten Maßnahmen ein. Während der Arbeitsprozesse beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.</p>	

### 5.1.2 Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext

Fachkräfte Küche und Köchinnen oder Köche kommen während ihrer Ausbildung mit den unterschiedlichsten Warengruppen, die für die Leistungserbringung (zum Beispiel im Hotel) von Bedeutung sind, in Kontakt. Die Planung und Durchführung von Bestellungen und Warenannahmen sowie die korrekte Einlagerung und Pflege von Waren fallen in den Tätigkeitsbereich der Lernenden.

In diesem Zusammenhang ist das Wissen über Grundlagen des Kaufvertragsrechts sowie über ein situationsangemessenes Vorgehen bei Störungen essenziell, um die Belange des Hotels bestmöglich zu vertreten. Insbesondere der qualitätssichernde Umgang mit Waren beeinflusst die wirtschaftliche Situation des Betriebs in hohem Maße und verlangt die Beachtung der Grundsätze der Lagerhaltung sowie einen standardisierten Ablauf bei der Warenannahme, Wareneinlagerung und Pflege. In der betrieblichen Praxis dienen Protokolle und Checklisten als wichtige Instrumente der Qualitätssicherung und Standardisierung, sodass die Entwicklung dieser im Lernfeld 2 an mehreren Stellen wiederzufinden ist.

Das Lernfeld 2 wird zu Beginn der Ausbildungszeit unterrichtet und dient zur Vermittlung von Grundkenntnissen rund um das Thema „Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen“. Erste Erfahrungen der Lernenden in ihren Betrieben können mit einbezogen werden, jedoch kann noch nicht auf die Inhalte anderer Lernfelder zurückgegriffen werden. Zu beachten ist hierbei ebenfalls, dass die Ausdifferenzierung des Lagers in Bezug auf die Hotelgröße stark variiert und die Erfahrungen der Lernenden weit auseinanderliegen können.

#### Lernsituation „Warenannahme und Einlagerung“

Mit Blick auf bevorstehende Warenlieferungen von Food- und Non-Food-Waren an das Hotel sollen die Tätigkeiten bei der Warenannahme in sachlogischer Reihenfolge aufgeführt werden. Zur Systematisierung ist die Vorlage für ein Warenannahmeprotokoll zu entwerfen, in dem die benötigten Hilfsmittel und Schriftstücke berücksichtigt werden. Da das Hotel bei der letzten Warenlieferung die Pfandgutrückgabe versäumte, ist diese ebenfalls zu beachten.

Bei der Lieferung liegen verschiedene Unstimmigkeiten zwischen den Bestellungen, den Lieferscheinen und dem gelieferten Warenkorb vor, die auf das Erkennen von Kaufvertragsstörungen und das Erarbeiten eines situationsangemessenen Vorgehens abzielen:

- Menge der Ware
- Art der Ware
- Qualität der Ware

Im nächsten Schritt folgt die qualitätssichernde Einlagerung der gelieferten Waren in das jeweils korrekte Lager unter Beachtung der Lagerbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) und Hygieneanforderungen (Trennung reiner und unreiner Lebensmittel) sowie unter Anwendung der Grundsätze der Einlagerung (First in First out, Last in First out) und Lagerhaltung (Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums).

Zum Abschluss der Lernsituation wünscht die Hotelleitung die Entwicklung von Instrumenten zur Standardisierung der Warenlagerung. Die Lernenden erhalten den Auftrag, Checklisten zur Sichtkontrolle (Optik, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum) lagernder Waren sowie zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Sauberkeit) in unterschiedlichen Lagerräumen zu entwickeln. Maßnahmen zur Vermeidung des Warenverderbs sowie zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken sind daraus abzuleiten.

**Im Folgenden sind in der curricularen Matrix des jeweiligen Lernfeldes die für das vorliegende Unterrichtsbeispiel relevanten beruflichen Handlungen und Inhalte gelb markiert.**

## 5.1.3 Reduktion der curricularen Matrix

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... erkunden das Lager im eigenen Ausbildungsbetrieb, um einen Überblick über dessen Organisation zu gewinnen.	<p>Aufbau der Abteilung Überblick Lagerarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-Food-Warenlager</li> <li>• Food-Warenlager</li> <li>• Trockenlager</li> <li>• Kühlräume</li> <li>• Tiefkühlräume</li> </ul> <p>Aufgaben der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Arbeitsabläufe nach Warenfluss vom Einkauf bis zur Inventur</p>	<p>Erstellung eines Grundrisses des Magazins im eigenen Ausbildungsbetrieb Erstellung eines Organigramms des Ausbildungsbetriebes mit besonderem Fokus auf die Verortung des Lagers Verfassen einer Tätigkeits- beziehungsweise Aufgabenbeschreibung für eine Lagermitarbeiterin oder einen Lagermitarbeiter</p>	<p>Funktionen des Lagers für den Betrieb Bedeutung des Lagers für andere Abteilungen und Verknüpfung der Arbeitsabläufe Aufbauorganisation (vergleiche Inhalte des Lernfeldes 1) Bedeutung der Betriebsart und -größe für die Struktur des Lagers und dessen Stellung im Betrieb Anforderungen an Lagermitarbeiterinnen und Lagermitarbeiter</p>
... bestellen Waren.	<p>Bezugsquellen Angebotsvergleich, Bezugskalkulation Zustandekommen eines Kaufvertrags Rechte und Pflichten Anfrage, Angebot, Willenserklärung Analoge und digitale Bestellwege: Geschäftsbrief, E-Mail, Warenwirtschaftssystem</p>	<p>Beschaffung von Informationen zu Waren und deren Bezugsquellen Auswahl geeigneter Lieferantinnen und Lieferanten Durchführung eines Angebotsvergleichs unter Beachtung quantitativer und qualitativer Kriterien Beurteilung des Zustandekommens und die Erfüllung von Kaufverträgen Durchführung einer Bestellung</p>	<p>Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens im Bestellprozess: Regionalität, Saisonalität, Verpackung, ökologischer Fußabdruck Vorteile und Nachteile der unterschiedlichen Bestellwege in der Praxis</p>
... nehmen Waren an.	<p>Schritte der Warenannahme und -kontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel wie Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut</p>	<p>Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Function Sheet, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema</p>	<p>Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
	<p>Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mängelarten</li> <li>• Prüf- und Rügepflicht</li> </ul> <p>Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags</p>	<p>Dokumentation der Leergutannahme und Transportgutannahme sowie Rückgabe</p> <p>Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren</p>	
... lagern Waren ein.	<p>Non-Food: Reinigungsmittel, Büromaterial, Wäsche</p> <p>Food: frische Lebensmittel, Trockenware, Tiefkühlware</p> <p>Hygiene, Schädlinge, Temperatur, Luftfeuchtigkeit</p> <p>Grundsätze der Einlagerung und Lagerhaltung: Lagerung reiner und unreiner Lebensmittel, First in First out, Last in First out, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum</p> <p>HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</p> <p>Gefahrenanalyse kritischer Kontroll-, Steuerungs- oder Lenkungspunkte im Lager</p> <p>Arbeits- und Gesundheitsschutz (ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, Umgang mit Gefahrstoffen)</p>	<p>Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und deren Lagerbedingungen</p> <p>Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge</p> <p>Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit</p> <p>Entwurf eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes für einen Lagerbereich</p> <p>Analyse hygienischer Risiken und deren Dokumentation</p> <p>Risikoanalyse für die Tätigkeiten bei Lagerung und Pflege der Waren</p>	<p>Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der Qualität der Waren sowie für die Vermeidung gesundheitlicher Risiken</p> <p>Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene</p> <p>Ursachen des Warenverderbs und Ableitung von Maßnahmen</p> <p>Zielkonflikte sozialer, ökonomischer und ökologischer Aspekte in der Lagerhaltung</p>

Die Auszubildenden ...	WAREN BESTELLEN, ANNEHMEN, LAGERN UND PFLEGEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... planen und reflektieren den Prozess der Beschaffung und Bereitstellung von Waren.	Warenbedarf, Warenanforderung und Warenbereitstellung Warenbestandskontrolle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventur/Inventar</li> <li>• Lagerkennzahlen:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Höchstbestand</li> <li>○ Mindestbestand</li> <li>○ Meldebestand/Bestellbestand</li> </ul> </li> <li>• Lagerverlust:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Schwund</li> <li>○ Verderb</li> </ul> </li> </ul>	Planung der Beschaffung auf Grundlage des Warenbedarfs und der Warenbestandskontrolle Erfassung des Warenbestandes durch Zählen, Messen, Wiegen mittels geeigneter Hilfsmittel Berechnung und Auswertung der Lagerkennzahlen, auch digital, und Ableitung von Optimierungsmaßnahmen Berechnung und Beurteilung des Lagerverlustes	Kontrolle der wirtschaftlichen Arbeitsweise eines Betriebes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapitalbindung</li> <li>• Kosten der Lagerhaltung</li> <li>• Energieeinsparung</li> </ul> Ursachen des Warenverlustes und Ableitung von Maßnahmen unter Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Digitale Anwendungen sind nach Möglichkeit praxisnah in den Unterricht zu integrieren, beispielsweise Warenwirtschaftssysteme, MS Excel, Word. Weitere Vertiefungen der Kennzahlen erfolgen in den jeweiligen Fachstufen.		

### 5.1.4 Planungsmatrix

#### Lernsituation „Warenannahme und Einlagerung“

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
1	Vermittlung von Informationen zur Warenannahme	Sachwissen (SW): Schritte der Warenannahmen und Warenkontrolle Hilfsmittel: Thermometer, Waagen, Fortbewegungsmittel wie Rollwagen Pfandgut: Leergut, Transportgut Non-Food: Reinigungsmittel, Büromaterial, Wäsche Food: frische Lebensmittel, Trockenware, Tiefkühlware Prozesswissen (PW): Erstellung einer schriftlichen Dokumentation für die Warenannahme durch wahlweise Function Sheet, Checkliste, Protokoll, Ablaufschema Dokumentation der Leergut- und Transportgutannahme sowie Rückgabe Differenzierung unterschiedlicher Warenarten und deren Lagerbedingungen	BA 1: Vorbereitung der Warenannahme		
			Entwurf eines Protokolls für die Warenannahme in einem Hotel für Food-Waren und Non-Food-Waren	M1: Hotelbeschreibung mit besonderem Fokus auf der Verortung und Differenzierung des Lagers nach Warenarten M2: Stellenbeschreibung einer Lagermitarbeiterin oder eines Lagermitarbeiters im Hotel M3: Informationsblatt zu unterschiedlichen Hilfsmitteln und Schriftstücken für die Warenannahme M4: Informationsblatt zum ökonomischen Pfandgutmanagement T1: Auflistung der Tätigkeiten bei der Warenannahme in sachlogischer Reihenfolge T2: Entwurf eines Annahmeprotokolls unter Berücksichtigung der benötigten Hilfsmittel und Schriftstücke	Die Auszubildenden präsentieren ihre Entwürfe und Lösungen im Plenum und begründen ihre Auswahl. Sie diskutieren ihre Lösungen und modifizieren diese bei Bedarf.
2	Durchführung der Warenannahme und	(SW): Schritte der Warenannahme und -kontrolle	BA 2: Durchführung der Warenannahme und Vorgehen bei Störungen		
			Anwendung des erarbeiteten Protokolls bei der	M5: Auflistung der am Geschäftstag anstehenden	Die Ergebnisse der Dokumentation der Warenannahme und der

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
	Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen	<p>Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme mangelhafter Ware:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mängelarten</li> <li>• Prüf- und Rügepflicht</li> </ul> <p>Rechtsfolgen bei Störungen des Kaufvertrags (PW): Erkennen von Kaufvertragsstörungen und situationsangemessenes Reagieren Reflexionswissen (RW): Wirtschaftliche Auswirkungen eines mangelhaften Pfandgutmanagements und Möglichkeiten der Optimierung Bedeutung von Kaufvertragsstörungen für den betrieblichen Ablauf</p>	Warenannahme und Erkennen von Störungen Entwurf eines Ablaufschemas zur Darstellung des Vorgehens und der Rechtsfolgen im Falle von Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme	<p>Lieferungen auf Grundlage vorliegender Bestellungen unter Berücksichtigung versäumter Pfandgutrückgaben in der vergangenen Woche</p> <p>M6: Lieferschein M7: Warenkorb, der nicht mit dem Lieferschein übereinstimmt und Qualitätsmängel aufweist T3: Dokumentation einer Warenannahme und Pfandgutrückgabe mittels des Warenannahmeprotokolls M8: Informationsblatt zu Kaufvertragsstörungen und deren Rechtsfolgen bei der Warenannahme M9: Informationen zur Erstellung eines Ablaufschemas T4: Entwurf eines Ablaufschemas zum situationsangemessenen Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme</p>	<p>Pfandgutrückgabe werden in der Lerngruppe verglichen, Folgen einer verspäteten Pfandgutrückgabe diskutiert und Kaufvertragsstörungen abgeleitet.</p> <p>Die Auszubildenden stellen ihre Ablaufpläne zum Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen vor und erläutern Ihre Darstellung. Sie diskutieren im Plenum und wählen die optimale Lösung aus.</p> <p>Sie reflektieren die Auswirkungen von Kaufvertragsstörungen auf den betrieblichen Ablauf.</p>
3	Qualitätssichernde Einlagerung von Waren	(SW): Grundsätze der Einlagerung beziehungsweise Lagerhaltung, zum Beispiel Lagerung reiner und unreiner Lebensmittel, First in First out, Last in First out,	BA 3: Durchführung der Wareneinlagerung		
			Tabellarische Darstellung der Anforderungen unterschiedlicher Warengruppen an eine	M10: Informationen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen unterschiedlicher Warengruppen	Die in Gruppenarbeit entwickelten Tabellen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen sowie die entworfenen Checklisten werden in Form

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
		<p>Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum</p> <p>(PW): Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Reihenfolge</p> <p>(RW): Vermeidung gesundheitlicher Risiken</p> <p>Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften, korrekter Einlagerung und Hygiene</p>	<p>qualitätssichernde Lagerhaltung</p> <p>Beschreibung der Einlagerung unterschiedlicher Waren</p> <p>Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food- und Food-Waren</p>	<p>T5: Entwicklung einer Tabelle zur Darstellung der Lagerbedingungen unterschiedlicher Warengruppen</p> <p>M11: Grundsätze für die Einlagerung unterschiedlicher Waren im Magazin</p> <p>T6: Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food- und Food-Waren</p> <p>M7: Warenkorb, der nicht mit dem Lieferschein übereinstimmt und Qualitätsmängel der Waren aufweist</p> <p>T7: Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Einlagerungsgrundsätze, der Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen</p>	<p>eines Marktplatzes vorgestellt und im Plenum beurteilt.</p> <p>Die Auszubildenden erläutern ihr Vorgehen bei der exemplarischen Einlagerung des Warenkorbes und leiten gemeinsam Optimierungsmöglichkeiten ab. Sie reflektieren ihre Vorgehensweise insbesondere im Hinblick auf die Vermeidung gesundheitlicher Risiken.</p>
4	Entwicklung von Standards für die Lagerung von Waren	<p>(SW): Hygiene, Schädlinge, Temperatur, Luftfeuchtigkeit</p> <p>(PW): Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit</p> <p>(RW): Bedeutung der korrekten Lagerung für die Sicherung der</p>	BA 4: Entwicklung von Instrumenten zur Standardisierung im Magazin		
			<p>Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle der Lagerbedingungen</p>	<p>M10: Informationen zu Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen unterschiedlicher Warengruppen</p> <p>M12: Auflistung hygienischer Risiken im Magazin</p>	<p>Die Lerngruppe präsentiert, beurteilt und, falls nötig, verbessert die Checklisten.</p> <p>Im Plenum reflektieren die Auszubildenden die Bedeutung qualitätssichernder Lagerung für den Ausbildungsbetrieb und zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken.</p>

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
		Qualität der Waren sowie zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken		T8: Entwurf einer Checkliste zur Sichtkontrolle lagernder Waren T9: Entwurf von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in unterschiedlichen Lagerräumen T10: Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung des Warenverderbs	

### 5.1.5 Teillaufgaben (T)

- T1: Auflistung der Tätigkeiten bei der Warenannahme in sachlogischer Reihenfolge
- T2: Auswahl der benötigten Hilfsmittel und Schriftstücke zur Warenannahme
- T3: Dokumentation einer Warenannahme und Pfandgutrückgabe mittels des Warenannahmeprotokolls
- T4: Entwurf eines Ablaufschemas zum situationsangemessenen Vorgehen bei Kaufvertragsstörungen bei der Warenannahme
- T5: Entwicklung einer Tabelle zur Darstellung der Lagerbedingungen unterschiedlicher Warengruppen
- T6: Gestaltung einer Checkliste zur qualitätssichernden Einlagerung von Non-Food- und Food-Waren
- T7: Einlagerung der gelieferten Waren in das korrekte Lager unter Beachtung der Einlagerungsgrundsätze, der Lagerbedingungen und Hygieneanforderungen
- T8: Entwurf einer Checkliste zur Sichtkontrolle lagernder Produkte
- T9: Entwicklung von Checklisten zur kontinuierlichen Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in unterschiedlichen Lagerräumen
- T10: Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung des Warenverderbs

### 5.1.6 Hinweise zur Lernortkooperation

In der dualen Ausbildung haben die beiden Ausbildungsorte (Ausbildungsbetrieb und Berufsschule) den gemeinsamen Bildungsauftrag, die berufliche Handlungsfähigkeit zu vermitteln (§ 2 Absatz 2 Berufsbildungsgesetz).

Im Rahmen der Lernsituation „Warenannahme und Einlagerung“ bietet sich eine Kooperation mit einem Hotel an, das eine breit gefächerte Lagerhaltung aufweist. Eine Betriebsbesichtigung kann den Auszubildenden, die je nach Größe des eigenen Ausbildungsbetriebes unterschiedliche Vorerfahrungen in Bezug auf das Arbeiten im Lager mitbringen, einen horizontweiternden Einblick verschaffen. Dabei sollte den Lernenden, je nach Möglichkeit, Gelegenheit gegeben werden, einen Einblick in ein Hotel mit elektronischer Lagerverwaltung zu erhalten.

Auch ist eine Kooperation mit einem Zulieferer (zum Beispiel Großhandel) denkbar, der die Aspekte der Bestellung, Warenannahme, Lagerhaltung, Qualitätssicherung oder Warenlieferung aus einem anderen Blickwinkel beleuchten kann.

## 5.2 Unterrichtsbeispiel 2

### 5.2.1 Festlegung des zu unterrichtenden Lernfeldes

<b>Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<p>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen herzustellen, zu verarbeiten und zu präsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Pilze und Hülsenfrüchte, Getreide und Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. Sie verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige. Sie erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternativen zu tierischen Produkten ein.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen im Küchenteam. Dabei berücksichtigen sie hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen aus. Sie berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren und berechnen den Material- und Wareneinsatz.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen her, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse, auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.</p>	

## 5.2.2 Problemstellung und schulisch-betrieblicher Kontext

Erst in der jüngeren Geschichte ist es vielen Menschen überhaupt möglich, viel Fleisch zu essen. Auswüchse wie Massentierhaltung, gesundheitliche Probleme, ethische und ökologische Aspekte bringen eine steigende Anzahl von Menschen dazu, vegetarische oder vegane Kost zu bevorzugen. Schätzungen gehen davon aus, dass sich bis zu 10 % der deutschen Bevölkerung vegetarisch oder vegan ernähren – mit steigender Tendenz.

Die meisten Hauptgerichte in der traditionellen Gastronomie sind fokussiert auf einen Fleisch- oder Fischbestandteil. Vegetarische Gerichte haben durch den Verzicht auf Fleisch einen geringeren ökologischen Fußabdruck. Das wird verstärkt durch die Nutzung regionaler und saisonaler Produkte. Um Gäste zu halten und zu gewinnen, die aus den unterschiedlichen Gründen vegetarische und vegane Speisen wählen wollen, muss jeder Betrieb vermehrt attraktive Gerichte ohne Fleisch und Fisch anbieten. Gemüsebeilagen müssen aufgewertet werden; Hülsenfrüchte und eiweißreiche Getreidesorten liefern Eiweiß für ausgewogene Gerichte. Die Vielfalt vegetarischer Gerichte und ihre Bewertung bezüglich Nachhaltigkeit und ausgewogener Zusammensetzung zu zeigen, ist Aufgabe des Berufsschulunterrichtes und kann sehr gut im Unterricht zu dem Lernfeld „Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen“ geleistet werden.

### Lernsituation „Vegetarischer Speiseplan“

In ihrem Restaurant hat sich eine 20-köpfige Reisegruppe zum 3. Oktober angekündigt. Die Teilnehmenden speisen ausschließlich vegetarisch. Als Auszubildende oder Auszubildender im 2. Ausbildungsjahr bekommen Sie von der Küchenleitung die Aufgabe, ernährungsphysiologisch ausgewogene und abwechslungsreiche vegetarische Vorspeisen (3) und Hauptgerichte (5), auch unter Verwendung von vorgefertigten Teigen, zusammenzustellen.

Ihr Restaurant zeichnet sich durch nachhaltige, regionale, vollwertige Küche aus. Bitte berücksichtigen Sie dies in Ihrer Planung.

**Im Folgenden sind in der curricularen Matrix des jeweiligen Lernfeldes die für das vorliegende Unterrichtsbeispiel relevanten beruflichen Handlungen und Inhalte gelb markiert.**

## 5.2.3 Reduktion der curricularen Matrix

Die Auszubildenden ...	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VERARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... analysieren den Auftrag, Beilagen und Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen herzustellen.	Gemüse Getreide Kartoffeln Pilze	Benennung von Beilagen und Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen	Vielfalt der Möglichkeiten, ein Gericht geschmacklich, inhaltlich und optisch durch Beilagen aufzuwerten
... erfassen Formen der Zubereitung zu Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten. Sie ordnen pflanzliche Rohstoffe als Alternative zu tierischen Produkten ein.	Vorbereitungen: Putzen, Putzverluste, Wässern Zubereitungsmöglichkeiten wie roh, fermentieren, glasieren/dünsten, in Wasser garen, grillen, braten, schmoren, pürieren, füllen, einlegen in Essig oder Öl Bratlinge aus Hülsenfrüchten und Getreide Sojaprodukte	Recherchieren zu verschiedenen Vorbereitungen und Garverfahren und dokumentieren Vorteile und Nachteile dieser Verfahren Berechnen Gar- und Putzverluste Erstellung einer Übersicht der pflanzlichen Alternativen zu Fleisch, Milch und Milchprodukten und Ei	Auswirkungen unterschiedlicher Garverfahren auf die Inhaltsstoffe von Gemüse Beurteilung der pflanzlichen Alternativen zu tierischen Produkten
... verschaffen sich einen Überblick über vorgefertigte Teige.	Convenience-Produkte Blätter-, Filo-, Pizza-, Nudel-, Strudel-, Flammkuchenteig Angebotsform, zum Beispiel frisch, vakuumiert, getrocknet, gefroren	Unterscheidung der Lagermöglichkeit und Zubereitung nach Angebotsform Vergleich des Zubereitungsaufwandes von Convenience-Produkten und selbst hergestellten Produkten	Zeitersparnis bei der Verwendung vorgefertigter Teige
... informieren sich über Kartoffelsorten und Zubereitungsarten.	Kochtypen von Kartoffeln und ihr Einsatz Zubereitungen aus rohen und gekochten Kartoffeln Kartoffelmassen	Dokumentierung der geeigneten Kartoffeltypen für verschiedene Kartoffelgerichte Zusammenstellung von Beilagen aus rohen und gekochten Kartoffeln	Bedeutung der Kartoffel auf unserem Speiseplan und in unserer Kultur kennen Auswirkungen unterschiedlicher Kochtypen der Kartoffel Behandlung des Themas Kartoffel (vergleiche Inhalte zu Lernfeld 3)

Die Auszubildenden ...	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VERARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... planen die Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen und vorgefertigten Teigen.	Herstellung von Speisen, zum Beispiel Salate, Gemüsebeilagen nach Saison Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln, Nudelgerichte, Bratlinge, Antipasti, Ratatouille, Bowls, Gemüsecurry, Gemüselasagne, Quiche, Risotto, Falafel, Strudel, Pizza	Dokumentieren von Zutaten, Zubereitungsart und geeigneten Gemüsearten für die genannten Speisen Dokumentieren von Ei-, Milch- und Sahneersatzprodukten aus Soja, Getreide und Nüssen	Beachtung des Prinzips der Nachhaltigkeit bei der Planung
... wählen Rezepturen für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen aus.	Saison Geschmack Eignung Sättigungswert Ernährungsphysiologische Aspekte Rezepturen Materialeinsatzberechnung Arbeitsablaufplan	Auswahl und Kombinationen aus pflanzlichen Rohstoffen, Zusammenstellung unterschiedlicher Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen, auch unter Verwendung von Fertigteigen Berechnung des Materialbedarfs und Rezeptberechnung Rezeptanpassung für Veganerinnen und Veganer Mengenberechnung, je nach Nutzung der Speise als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht Planung des Arbeitsablaufs im Team	Vielfalt der Auswahl für Kombinationen aus pflanzlichen Rohstoffen Bedeutung von Teamarbeit für die Arbeitsablaufplanung
... stellen Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen her, richten diese an und präsentieren diese. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und Hygiene an und kommunizieren im Team.	Verschiedene Putz- und Vorbereitungsstechniken Garverfahren Hygieneregeln im Umgang mit Gemüse Regeln der Arbeitssicherheit Teamarbeit Anrichtearten	Herstellung der Speisen unter Beachtung von Hygieneregeln, Materialverwendung nach erstellten Rezepturen und Arbeitsabläufen	Bedeutung von Teamarbeit für die praktische Umsetzung

Die Auszubildenden ...	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VERARBEITEN		
	Sachwissen	Prozesswissen	Reflexionswissen
... bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Prüfkriterien, zum Beispiel Optik, Geschmack, Konsistenz, Temperatur, Menge Zeitmanagement	Bewertung der Speisen nach Prüfkriterien	Ableiten von Verbesserungsvorschlägen
UMSETZUNGSEMPFEHLUNG/HINWEIS	Zum Abschluss dieses Lernfeldes sollten Lernende ein vegetarisches Hauptgericht aus Gemüse kreieren können. Vorgabe: Es muss mehrere Komponenten mit unterschiedlichen Zubereitungs- und Garverfahren aufweisen und ausgewogene Nährstoffe bieten. Die Zubereitung erfolgt gemäß Warenanforderung und Arbeitsablaufplan.		

### 5.2.4 Planungsmatrix

#### Lernsituation „Vegetarischer Speiseplan“

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
1	Vermittlung von Informationen zu pflanzlichen Rohstoffen und vorgefertigten Teigen	<p>Sachwissen (SW): Gemüse, Getreide, Kartoffeln, Pilze Saison Zubereitungsmöglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roh</li> <li>• Fermentieren</li> <li>• Glasieren/Dünsten</li> <li>• In Wasser garen</li> <li>• Grillen</li> <li>• Braten</li> <li>• Schmoren</li> <li>• Pürieren</li> <li>• Füllen</li> <li>• Einlegen in Essig oder Öl</li> </ul> <p>Convenience-Produkte, zum Beispiel Blätter-, Filo-, Pizza-, Nudel-, Strudel-, Flammkuchenteig Angebotsform, zum Beispiel frisch, vakuumiert, getrocknet, gefroren Bratlinge aus Hülsenfrüchten und Getreide, Sojaprodukte Prozesswissen (PW): Recherchieren zu verschiedenen Vorbereitungen und Garverfahren</p>	BA 1: Kennenlernen des Angebotes pflanzlicher Rohstoffe und vorgefertigter Teige		
			Übersicht des saisonalen Angebots Zusammenfassung von Vorteilen und Nachteilen bei der Anwendung unterschiedlicher Garverfahren bei Gemüse Sammlung unterschiedlicher pflanzlicher Eiweißlieferanten Informieren über das Angebot von unterschiedlichen vorgefertigten Teigen	M1: Saisonkalender M2: Fachbücher M3: Fachzeitschriften T1: Ermittlung des nachhaltigen, saisonalen und regionalen Angebots an Gemüse und Kräutern T2: Zuordnung unterschiedlicher Vorbereitungs- und Garverfahren von Gemüse T3: Recherche zu pflanzlichen Eiweißlieferanten T4: Ermittlung des Angebots an vorgefertigten Teigen T5: Verwendungsmöglichkeiten von vorgefertigten Teigen	Vergleichen, Besprechen und Ergänzen der Ergebnisse

Schritt	Intention	Adressiertes Wissen	Berufliche Aufgaben (BA)		
			Lernaktivitäten und Lernprodukte	Medien/Materialien (M)/ Teilaufgaben (T)	Reflexions- und Kontrollelemente
		Erstellung einer Übersicht von pflanzlichen Alternativen zu Fleisch Reflexionswissen (RW): Vielfalt der Auswahl von Kombinationen aus pflanzlichen Rohstoffen			

### 5.2.5 Katalog der Teilaufgaben (T)

T1: Ermittlung des nachhaltigen, saisonalen und regionalen Angebots an Gemüse und Kräutern

T2: Zuordnung unterschiedlicher Vorbereitungs- und Garverfahren von Gemüse

T3: Recherche zu pflanzlichen Eiweißlieferanten

T4: Ermittlung des Angebots an vorgefertigten Teigen

T5: Verwendungsmöglichkeiten von vorgefertigten Teigen

T6: Sammlung unterschiedlicher vegetarischer Vorspeisen und Hauptgerichte unter Verwendung vorgefertigter Teige sowie unterschiedlicher Zubereitungsmöglichkeiten

T7: Nährwertberechnung ausgewählter Speisen

T8: Auswahl von drei Vorspeisen und fünf Hauptgerichten entsprechend der Lernsituation

### 5.2.6 Hinweise zur Lernortkooperation

Die Wertschätzung saisonaler und regionaler Produkte kann durch das Wissen über ihre Erzeugung unterstützt werden. Daher bietet sich eine Kooperation mit landwirtschaftlichen Betrieben an.

Ein Besuch landwirtschaftlicher Betriebe, der Direktbezug von Lebensmitteln oder ein Besuch auf einem Erzeugermarkt können eingeplant werden. Je nach Schulortlage besteht die Möglichkeit, Projekte der Universitäten, die Studiengänge der Landwirtschaft und Ökotrophologie anbieten, zur nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln kennenzulernen, zum Beispiel das Projekt BioRegion Kassel oder WeltGarten Witzenhausen. Des Weiteren bieten sich Besuche bei inklusiven regionalen landwirtschaftlichen Betrieben an, im Lebensmitteleinzel- und Großhandel, bei Bio-Caterern, in vegetarischen Restaurants oder Gemeinschaftsverpflegungen, welche ein umfangreiches Angebot an vegetarischen Speisen bereithalten.

## 6 Literatur

Bader, R.: Lernfelder gestalten. bwp@Spezial. (2004) 1.

Chomsky, N.: Explanatory Models in Linguistics. In: Nagel, E.; Suppes, P.; Tarski, A. (Herausgebende): Logic, Methodology, and Philosophy of Science. Stanford 1962. Seite 528-550.

Erpenbeck, J.; Rosenstiel, L.; Grote, S.; Sauter, W.: Handbuch Kompetenzmessung: Erkennen, Verstehen und Bewerten von Kompetenzen in der betrieblichen, pädagogischen und psychologischen Praxis. Stuttgart 2017.

Euler, D.; Reemtsma-Theis, M.: Sozialkompetenzen? Über die Klärung einer didaktischen Zielkategorie. In: Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik. 95 (1999) 2. Seite 168-198.

Klafki, W.: Didaktische Analyse als Kern der Unterrichtsvorbereitung. In: Roth, H.; Blumenthal, A. (Herausgebende): Grundlegende Aufsätze aus der Zeitschrift Die Deutsche Schule. Hannover 1964. Seite 5-34.

Lerch, S.: Selbstkompetenz – eine neue Kategorie zur eigens gesollten Optimierung? Theoretische Analyse und empirische Befunde. In: REPORT. 36 (2013) 1. Seite 25-34.

Mandl, H.; Friedrich H. F. (Herausgebende): Handbuch Lernstrategien. Göttingen 2005.

Tenberg, R.: Vermittlung fachlicher und überfachlicher Kompetenzen in technischen Berufen. Theorie und Praxis der Technikdidaktik. Stuttgart 2011.

HESSEN



**Hessisches Ministerium  
für Kultus, Bildung und Chancen**  
Luisenplatz 10  
60185 Wiesbaden  
<https://kultus.hessen.de>