

Zielanalyse								Stand: Juni 2024	
Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf							Zeitrictwert	
<b>HKO</b>	<b>Koch/Köchin</b>							<b>100</b>	
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung							Jahr	
<b>14</b>	<b>Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</b>							<b>3</b>	
	<b>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, eine Aktionswoche mit landestypischen Gerichten unter Berücksichtigung von Küchenorganisation, Kalkulation und Personaleinsatz zu planen und durchzuführen.</b>								
Schule, Ort		Lehrkräfteteam							
<b>Bildungsplan<sup>1</sup></b>		<b>Lernsituationen</b>							
<b>kompetenzbasierte Ziele<sup>2</sup></b>	<b>Titel der Lernsituation</b>	<b>Situation</b>	<b>Handlungsergebnisse</b>	<b>Datenkranz<sup>3</sup></b>	<b>Aufträge<sup>4</sup></b>	<b>überfachliche Kompetenzen</b>	<b>Hinweise</b>	<b>Zeit</b>	
Betriebsprofil: CAN Kantinen GmbH mit mehreren Standorten  Rolle der SuS: Köchin bzw. Koch bei der CAN Kantinen GmbH in Stuttgart (MA)					KB = Kompetenzbereich LF = Lernfeld LS = Lernsituation MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter SuS = Schülerinnen und Schüler WiKo = Wirtschaftskompetenz				
Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> die Aufgabe, landestypische ( <i>regional, international</i> ) Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen. Sie machen sich mit den betriebspezifischen Abläufen in der Küche ( <i>Warenflüsse</i> ,	<b>LS01 Tätigkeiten bei der Vorbereitung und Durchführung einer Aktionswoche erfassen</b>	es gibt eine Vielzahl an Aktionen im Betrieb; MA beginnt neu in der F&B-Abteilung; Unterlagen im F&B sind vielfältig und unstrukturiert	Organigramm (Portfolio) Fließschema (Portfolio) Dokumentation (Portfolio) Mindmap (Portfolio)	Betriebsprofil Beispiele für Organigramme aus anderen Betrieben Informationstext zu den Abläufen einer landestypischen Aktionswoche in der Küche	1. Stellen Sie die einzelnen Abteilungen des Betriebes und ihre Zuständigkeiten in einem Organigramm dar. 2. Erstellen Sie ein Fließschema für die allgemeinen Ab-	Informationen beschaffen Gelerntes auf neue Probleme übertragen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen	Einführung Betriebsprofil  vgl. LF01-LS02 (Organisationsstruktur)	04	

<sup>1</sup> Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin (2021)

<sup>2</sup> Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt.

<sup>3</sup> Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen

<sup>4</sup> Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis.

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Kalkulation, Personal) vertraut.		→ MA muss Struktur in die Informationen bringen und ein Portfolio mit verschiedenen Unterlagen anlegen		betriebliche Dokumente im Kontext der Kalkulation	läufe einer Aktionswoche in der Küche. 3. Dokumentieren Sie den Prozess der Kalkulation. 4. Stellen Sie in einer Mindmap die Abläufe dar, die bei der Planung und Durchführung einer Aktionswoche im gesamten Betrieb durchgeführt werden müssen.	methodengeleitet vorgehen systematisch vorgehen	vgl. HKO-LF13-LS07 (Endpreis Buffet – Kalkulation)	
Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Ablauforganisation in der Küche und die Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung rechtlicher Regelungen. Sie ermitteln Beispiele für die inhaltliche Gestaltung von Speise- und Menükarten unter Beachtung rechtlicher Grundlagen und verkaufsfördernder Aspekte.	<b>LS02 Esskulturen und Vielfalt landestypischer Gerichte darstellen</b>	Geschäftsleitung möchte nach vielen produktspezifischen Aktionswochen nun auch landestypische Aktionswochen durchführen → MA muss Möglichkeiten für Esskulturen und landestypische Gerichte im Portfolio darstellen	Steckbriefe (Portfolio)	Informationstext zu regionalen und internationalen Esskulturen und zu landestypischen Gerichten	Erstellen Sie Steckbriefe zu verschiedenen Esskulturen und landestypischen Gerichten.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen selbstständig planen und durchführen Fachsprache anwenden konzentriert lernen		04
	<b>LS03 Ablauforganisation in der Küche und Personaleinsatzplanung darstellen</b>	bei einer Aktionswoche müssen die Abläufe gut organisiert werden; Personaleinsatzplanung spielt eine wichtige Rolle → MA muss sich dazu informieren	vervollständigtes Fließschema (Portfolio) Merkblatt (Portfolio)	Fließschema (Portfolio) (LS01) Informationstext zur Personaleinsatzplanung Jugendarbeitsschutzgesetz Arbeitszeitgesetz	1. Vervollständigen Sie das Fließschema aus Lernsituation 01 mit den detaillierten Abläufen in der Küche. 2. Erstellen Sie ein Merkblatt zur Personaleinsatzplanung einschließlich	Informationen beschaffen methodengeleitet vorgehen zuverlässig handeln Zusammenhänge herstellen	Gesetze texte  vgl. WiKo KB I (rechtliche Regelungen)	04

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		und Dokumentationen für das Portfolio erstellen		Mutterschutzgesetz	der relevanten rechtlichen Regelungen.	Schlussfolgerungen ziehen		
	<b>LS04 Speise- und Menükarten beschreiben</b>	bei einer Aktionswoche werden Speise- und Menükarten benötigt; Geschäftsleitung bittet um Ideen hierzu → MA muss diese erbringen	Sammlung an Best-Practice-Beispielen E-Mail (Erläuterung der Auswahl)	Checkliste (vgl. LF12-LS05) Internet (Recherche) Informationstexte zur inhaltlichen Gestaltung und zu verkaufsfördernden Aspekten bei Speise- und Menükarten	1. Stellen Sie eine Sammlung an Best-Practice-Beispielen für Speise- und Menükarten zusammen. 2. Verfassen Sie eine E-Mail an die Geschäftsleitung mit Erläuterungen zu Ihrer Auswahl.	Gelerntes auf neue Probleme übertragen Informationen beschaffen Alternativen finden und bewerten sprachlich angemessen kommunizieren Fachsprache anwenden	vgl. HKO-LF12-LS05 (rechtskonforme Kennzeichnung)	03
Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> 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.	<b>LS05 Herstellung von Gerichten für die regionale Aktionswoche planen</b>	Geschäftsleitung möchte zuerst eine regionale Aktionswoche durchführen; Gerichte müssen dafür ausgewählt werden → MA soll mit anderen MA die Auswahl vorbereiten und Gerichte zusammenstellen, die angeboten werden können	Tabelle (denkbare Gerichte)	Steckbriefe (Portfolio) (LS02) Internet (Recherche)	Erstellen Sie eine Tabelle mit denkbaren Gerichten für die regionale Aktionswoche. Berücksichtigen Sie dabei: - Kurzbeschreibung zu den Gerichten - pauschale Einschätzung zur Höhe des Wareneinsatzes (hoch, mittel, niedrig) - pauschale Einschätzung zum Umfang des Personalbedarfs (hoch, mittel, niedrig) - benötigte Gerätschaften - Besonderheiten	Informationen beschaffen sich in Teamarbeit einbinden sprachlich angemessen kommunizieren Lernprozess in Gruppen gestalten Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Alternativen finden und bewerten	Teamarbeit	02

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	<b>LS06 Einweisungen in Maschinen durchführen</b>	für regionale Aktionswoche werden Maschinen eingesetzt, die längere Zeit nicht benötigt wurden; Mitarbeiter/innen kennen sich nicht mehr aus → MA muss Mitarbeiter/innen einweisen	Einweisungen	Betriebsanweisungen zu mehreren Maschinen Auszug aus dem internen QM-Handbuch zu Reaktionen bei Störungen	Führen Sie die Einweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an einer Maschine durch. Berücksichtigen Sie dabei: - Bedienung der Maschine - Wartungsintervall - Verantwortlichkeit - Gegenmaßnahmen bei Störungen	sich flexibel auf Situationen einstellen Informationen beschaffen sprachlich angemessen kommunizieren Fachsprache anwenden Informationen austauschen	Rollenspiel  vgl. LF03-LS01 (Küchenausstattung, Großgeräte)  thementeilige Bearbeitung	02
Die Schülerinnen und Schüler <b>wählen</b> geeignete Speisen aus. Sie lösen Bestellungen <b>aus</b> und leiten Lieferscheine und Rechnungen adressatengerecht weiter. Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.	<b>LS07 Speisen für die regionale Aktionswoche auswählen und Bestellungen abwickeln</b>	Speisen für regionale Aktionswoche müssen ausgewählt und eine Rezeptionsammlung muss erstellt werden; damit einzelne Speisen probierhalber gekocht werden können, müssen Produkte hierfür ausgewählt und bestellt werden → MA muss dies übernehmen	E-Mail (5 Menüs) Rezeptionsammlung Tabelle (rechnerischer Angebotsvergleich) Entscheidungsmatrix (qualitativer Angebotsvergleich) vervollständigter Bestellschein Arbeitsanweisung	Tabelle (denkbare Gerichte) (LS05) Internet (Recherche) Kochbücher Angebote von Lieferanten für Hauptbestandteile Informationstext zum quantitativen und qualitativen Angebotsvergleich Vorlage interner Bestellschein	1. Bestimmen Sie in einer E-Mail an die Geschäftsleitung 5 Menüs für die Aktionswoche. 2. Erstellen Sie eine Rezeptionsammlung für die ausgewählten Menüs. 3. Vergleichen Sie die Angebote zu einem benötigten Produkt rechnerisch in einer Tabelle. 4. Bestimmen Sie in einer Entscheidungsmatrix das beste Angebot zu diesem Produkt. 5. Vervollständigen Sie den internen Bestellschein mit den Angaben zu Ihrem ausgewählten Produkt.	Gelerntes auf neue Probleme anwenden Alternativen finden und bewerten sprachlich angemessen kommunizieren Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Zusammenhänge herstellen methodengeleitet vorgehen Entscheidungen treffen zuverlässig handeln Schlussfolgerungen ziehen Fachsprache anwenden	vgl. LF12-LS04 (Speisefolge)	10

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					6. Erstellen Sie eine Arbeitsanweisung für eine neue Mitarbeiterin im Magazin zur Weiterleitung von Lieferscheinen und Rechnungen.			
	<b>LS08 Verkaufspreise für eine Aktionswoche kalkulieren</b>	Verkaufspreise für ausgewählte Menüs müssen für regionale Aktionswoche kalkuliert werden → MA muss dies übernehmen	Tabelle (Verkaufspreise)	Betriebsprofil (erwartete Gästezahl) E-Mail (5 Menüs) (LS07) Rezepturensammlung (LS07) Entscheidungsmatrix (LS07) E-Mail von der Geschäftsleitung mit Vorgaben, z. B. Kostendeckung Auszug aus dem System der F&B-Abteilung (Materialkosten, Kalkulationsschema, Personalkosten/Monat, sonstige Kosten/Monat)	Kalkulieren* Sie in einer Tabelle die Verkaufspreise für die regionale Aktionswoche.	Gelerntes auf neue Probleme übertragen Informationen beschaffen selbstständig planen und durchführen methodengeleitet vorgehen zuverlässig handeln Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Zusammenhänge herstellen	vgl. HKO-LF12-LS09 (Angebot – Kalkulation)  vgl. HKO-LF13-LS07 (Endpreis Buffet – Kalkulation)	07
Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. Sie <b>stellen</b> landestypische Gerichte <b>her</b> und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und	<b>LS09 Speise- oder Menükarten für eine Aktionswoche erstellen</b>	für die regionale Aktionswoche müssen Speise- oder Menükarten erstellt werden und deren verkaufsfördernder Einsatz festgelegt werden → MA soll dies übernehmen	Speise- oder Menükarte (analog oder digital) E-Mail mit Vorschlägen	E-Mail (5 Menüs) (LS07) Tabelle (Verkaufspreise) (LS08) Informationstext zur Verkaufsförderung bei Speise- und Menükarte	1. Gestalten Sie eine Speise- oder Menükarte für die regionale Aktionswoche. 2. Formulieren Sie eine E-Mail an die Marketing-Abteilung mit Vorschlägen zum verkaufsfördernden Einsatz	Gelerntes auf neue Probleme übertragen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen selbstständig planen und durchführen	digitale Medien  vgl. HKO-LF13-LS05 (Fische – Angebotskarte)  vgl. HKO-LF12-LS05	02

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. Sie führen eine betriebswirtschaftliche Berechnung der Aktionswoche durch. [...]</p> <p>[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> ihr Handeln in Bezug auf [...] Betriebserfolg. Sie <b>leiten</b> Verbesserungsmöglichkeiten <b>ab</b>. [...]</p>					der Speise- oder Menükarte.	Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen sprachlich angemessen kommunizieren	(rechtskonforme Kennzeichnung)	
	<b>LS10 Landestypische Gerichte für regionale Aktionswoche herstellen und präsentieren</b>	Probeessen soll durchgeführt werden → MA soll sich am Kochen beteiligen	hergestellte Bestandteile des Menüs Präsentation	E-Mail (Vorschläge) (LS07) Rezepturensammlung (LS08) Warenkorb	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen* Sie Bestandteile des Menüs her.</li> <li>2. Präsentieren* Sie Ihre hergestellten Bestandteile des Menüs.</li> </ol>	sich flexibel auf Situationen einstellen selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln		06
	<b>LS11 Aufgaben im Rahmen einer Aktionswoche an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übertragen und Arbeitsprozesse im Team koordinieren</b>	Probeessen kam gut an; regionale Aktionswoche kann geplant werden → MA soll Aufgabenverteilung planen	Prozessbeschreibung Prozessbeschreibung mit Zuordnung der Mitarbeiter/innen Tipps und Tricks zum Kommunikationsverhalten Teambesprechung	vervollständigtes Fließschema (Portfolio) (LS03) Auszug aus den Personalakten (MA mit Qualifikationen/Kompetenzen) Informationstext zu Konflikten und deren Lösung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erstellen Sie eine Prozessbeschreibung für den 1. Tag der regionalen Aktionswoche.</li> <li>2. Ordnen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Prozessschritten zu.</li> <li>3. Formulieren Sie „Tipps und Tricks“ zum Kommunikationsverhalten und zur Konfliktlösung in Gruppen.</li> <li>4. Führen Sie eine Teambesprechung zur Aufgabenverteilung und Konfliktlösung durch.</li> </ol>	Informationen beschaffen Zusammenhänge herstellen Entscheidungen treffen Schlussfolgerungen ziehen soziale Beziehungen und Handlungen verstehen sprachlich angemessen kommunizieren Bedürfnisse und Interessen verstehen emphatisch handeln fachlich argumentieren	Teamarbeit  vgl. LF01-LS04 (Kommunizieren)  Rollenspiel  vgl. Bildungsplan Deutsch KB I (Sprechen und Zuhören)	04

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	<b>LS12 Betriebswirtschaftliche Bewertung einer Aktionswoche durchführen</b>	nach Ablauf der regionalen Aktionswoche muss diese betriebswirtschaftlich bewertet werden → MA soll dies übernehmen	einzelne Deckungsbeiträge Ergebnis der Aktionswoche einzelne Break-Even-Points Schaubild zur Renner-Penner-Analyse Notiz für die Küchenleitung	Tabelle (Verkaufspreise) (LS08) Auszug aus dem System der F&B-Abteilung (Verkaufszahlen pro Gericht; sonstige Kosten/Monat aus LS08) Informationstext zur Deckungsbeitragsrechnung Informationstext zur Analyse Renner-Penner-Verlierer-Gewinner	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berechnen Sie den erzielten Deckungsbeitrag für jedes Gericht der regionalen Aktionswoche.</li> <li>2. Ermitteln Sie das Ergebnis für die gesamte regionale Aktionswoche.</li> <li>3. Berechnen Sie den Break-Even-Point für jedes Gericht der regionalen Aktionswoche.</li> <li>4. Ordnen Sie in einem Schaubild die Gerichte in einer Renner-Penner-Analyse zu. Für die Wiederholung der regionalen Aktionswoche soll ein Ranking der angebotenen Gerichte unter betriebswirtschaftlicher Betrachtung vorgenommen werden.</li> <li>5. Schlagen Sie der Küchenleitung in einer Notiz ein solches Ranking der angebotenen Gerichte vor.</li> </ol>	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen eigenes Handeln reflektieren Informationen beschaffen systematisch vorgehen methodengeleitet vorgehen selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln Zusammenhänge erkennen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Schlussfolgerungen ziehen sprachlich angemessen kommunizieren		10
[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam.	<b>LS13 Herstellung von Gerichten für eine internationale</b>	Geschäftsleitung möchte nun eine internationale Aktionswoche unter dem Motto „Fest	Tabelle (denkbare Gerichte)	Steckbriefe (Portfolio) (LS02) Internet (Recherche)	Erstellen Sie eine Tabelle mit denkbaren Gerichten für die Aktionswoche „Fest der	sich flexibel auf neue Situationen einstellen Informationen beschaffen	Teamarbeit  vgl. LS05	02

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Dabei berücksichtigen sie die Wirtschaftlichkeit und den Personaleinsatz. Sie wählen Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel aus, [...]	<b>Aktionswochenplanen</b>	der Kulturen“ durchführen; Gerichte müssen dafür ausgewählt → MA soll mit anderen Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen die Auswahl vorbereiten und Gerichte zusammenstellen, die angeboten werden können			Kulturen“. Berücksichtigen Sie dabei: - Kurzbeschreibung zu den Gerichten - pauschale Einschätzung zur Höhe des Wareneinsatzes (hoch, mittel, niedrig) - pauschale Einschätzung zum Umfang des Personalbedarfs (hoch, mittel, niedrig) - benötigte Gerätschaften - Besonderheiten	sich in Teamarbeit einbinden sprachlich angemessen kommunizieren Lernprozess in Gruppen gestalten Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Alternativen finden und bewerten		
[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>wählen</b> geeignete Speisen aus [...] Sie berechnen den Wareneinsatz und kalkulieren die Verkaufspreise.  Die Schülerinnen und Schüler erstellen Speise- oder Menükarten in analoger oder digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein.	<b>LS14 Speisen für eine internationale Aktionswoche auswählen und Verkaufspreise für die Aktionswoche kalkulieren</b>	Geschäftsleitung erwartet Vorschläge für Gerichte für Aktionswoche „Fest der Kulturen“ mit Verkaufspreisen und Speise- und Menükarten → MA muss Vorschläge erarbeiten und präsentieren	Unterlagen für die Präsentation Präsentation	Tabelle (denkbare Gerichte) (LS13) Internet (Recherche) Kochbücher Angebote von Lieferanten für Hauptbestandteile Auszug aus dem System der F&B-Abteilung (Materialkosten, Kalkulationsschema, Personalkosten/Monat, sonstige Kosten/Monat)	1. Gestalten Sie Unterlagen für eine Präsentation vor der Geschäftsleitung mit folgenden Inhalten: - Auswahl der Gerichte für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“ - Rezepturen-sammlung - Verkaufspreise der ausgewählten Gerichte - Speise- und Menükarten für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“	Informationen beschaffen Alternativen finden und bewerten Gelerntes auf neue Probleme anwenden Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Zusammenhänge herstellen Entscheidungen treffen zuverlässig handeln	vgl. LS07, LS08 und LS09	10

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					2. Führen Sie die Präsentation durch.	sprachlich angemessen kommunizieren fachlich argumentieren		
Sie <b>stellen</b> landestypische Gerichte <b>her</b> und präsentieren diese. Sie übertragen Aufgaben auf Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend deren Qualifikationen und Kompetenzen. Hierbei koordinieren sie die Arbeitsprozesse im Team, wenden Regeln wertschätzender Kommunikation an, erkennen Konflikte und wirken auf eine situationsgerechte Lösung hin. [...]	<b>LS15 Landestypische Gerichte für internationale Aktionswoche herstellen und präsentieren</b>	Geschäftsleitung ist mit der Auswahl der Gerichte für die Aktionswoche „Fest der Kulturen“ einverstanden; Probeessen soll durchgeführt werden → MA soll sich am Kochen beteiligen	Teambesprechung hergestellte Bestandteile des Menüs Präsentation	Tipps und Tricks zum Kommunikationsverhalten (LS11) Unterlagen für die Präsentation (LS14) Warenkorb	1. Führen Sie eine Teambesprechung zur Aufgabenverteilung im Team und zur Koordinierung der Arbeitsprozesse durch. 2. Stellen Sie Bestandteile des Menüs her*. 3. Präsentieren* Sie Ihre hergestellten Bestandteile des Menüs.	sich flexibel auf Situationen einstellen sich in Teamarbeit einbinden Bedürfnisse und Interessen verstehen soziale Beziehungen und Handlungen verstehen eigene Meinungen artikulieren sprachlich angemessen kommunizieren selbstständig planen und durchführen	Teamarbeit Rollenspiel	06
[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> ihr Handeln in Bezug auf Qualität, Gästezufriedenheit [...]. Sie <b>leiten</b> Verbesserungsmöglichkeiten <b>ab</b> .	<b>LS16 Eigenes Handeln reflektieren und verbessern</b>	beim Probeessen zur Aktionswoche „Fest der Kulturen“ wurden die Probanden als Gäste mit Bewertungsbögen befragt → MA soll diese auswerten und im Portfolio Verbesserungsvorschläge machen	Diagramme (Analyse) Brainstorming Ideen zur Verbesserung (Portfolio)	ausgefüllte Bewertungsbögen mit Gästefeedback (Bewertung der Qualität, der Auswahl der Gerichte, Innovation, Kreativität etc.)	1. Analysieren Sie das Gästefeedback in Diagrammen. 2. Führen Sie auf Basis der Analyse ein Brainstorming zu Verbesserungsmöglichkeiten durch. 3. Dokumentieren Sie die Ideen, die im Brainstorming entwickelt wurden.	eigenes Handeln reflektieren Informationen beschaffen Informationen austauschen sprachlich angemessen kommunizieren fachlich argumentieren		04

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
						Schlussfolgerungen ziehen Informationen strukturieren		
<b>gesamt<sup>5</sup></b>								<b>80</b>

\* Die Verben „kalkulieren“, „herstellen“ und „präsentieren“ werden verwendet, da sie zu praktischen bzw. berufstypischen Handlungen auffordern. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle, da die Koordinierungsstelle diese Operatoren nicht für die schriftliche Prüfung vorsieht.

<sup>5</sup> Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen.