

Lernsituation zu Lernfeld 5: Unterschiedliche Personengruppen verpflegen
Kompetenzraster Lernfeld 5

Kompetenzbereiche	LF5 Unterschiedliche Personengruppen verpflegen
Rechtliche Rahmenbedingungen für das Arbeiten in der Gastronomie kennen und sie situationsbezogen anwenden	Ich kann Finanzierungsarten unterscheiden und bewerten. Ich kann Maßnahmen für meine Zukunftssicherung auswählen.
Lebensmittel auswählen und sie bearbeiten	Ich kann Tageskostpläne für verschiedene Alters- und Personengruppen planen und bewerten. Ich kann für Diät- und Kostformen geeignete Rohstoffe und Zubereitungsverfahren auswählen und herstellen.
Dienstleister und Gastgeber sein	Ich kann mit dem Gast zu unterschiedlichen Anlässen professionell umgehen und die Räume anlassbezogen gestalten.
Den PC fachbezogen einsetzen	Ich kann die Tabellenkalkulation anwenden.
Im Team arbeiten und kommunizieren	Ich kann auf unterschiedliche Personengruppen eingehen und entsprechend kommunizieren. Ich kann mein Teamverhalten reflektieren.
Arbeitsabläufe planen und gestalten	Ich kann Projekte selbstständig planen, durchführen und reflektieren.

1. Beschreibung der Lernsituation

Sie arbeiten in einem Wellnesshotel und sollen das Angebot des Frühstücksbüffets überprüfen und für gesundheitsbewusste Gäste neu gestalten. Dabei achten Sie nicht nur auf Vollwertigkeit und Energiegehalt, sondern bieten auch ein attraktives Angebot für alternative Ernährungsformen. In der Praxis setzen Sie die Erkenntnisse der Ernährung in besonderen Lebenssituationen bewusst um und verändern/erweitern Ihr Frühstücksangebot im Hinblick auf unterschiedliche vegetarische Kostformen.

Ihre Gäste erwarten von Ihnen eine klare und ansprechende Struktur des Büffets, sowie Informationen zu den Inhaltsstoffen und des Nährwerts der verwendeten Produkte in den jeweiligen Gerichten.

2. Konkrete Inhalte aus dem Lehrplan:

Die Schülerinnen und Schüler wählen für verschiedenen Kostformen geeignete Rohstoffe und Zubereitungsverfahren aus und setzen diese in der Praxis um. Dabei setzen Sie die Nährwerttabelle fachgerecht ein.

3. Anzustrebende Kompetenzen:
Fachkompetenz

- Ich kann den Nährwert von Gerichten mit Hilfe der Nährwerttabelle berechnen.
- Ich kenne verschiedene Kostformen des Vegetarismus (ovo-lacto-vegetarisch, vegan).
- Ich kann geeignete Lebensmittel und Speisen für ein Frühstücksbüffet beurteilen und entsprechend der verschiedenen Kostformen auswählen.
- Ich kenne den Aufbau und Ablauf einer Büffetverpflegung.

Sozial- und Personalkompetenz

- Ich kann zielorientiert handeln.
- Ich kann im Team arbeiten.
- Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren.
- Ich kann Gäste zielorientiert beraten.

Methoden- und Lernkompetenz

- Ich kann die Lernsituation erfassen und Schritt für Schritt analysieren.
- Ich kann unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen und meine Vorgehensweise reflektieren.
- Ich kann in kleinen Gruppen arbeiten.
- Ich kann Produktinformationen erstellen und ansprechend gestalten.
- Ich kann meine Arbeitsergebnisse vor der Klasse präsentieren.
- Ich kann Beurteilungskriterien entwickeln und reflektieren.

4. Arbeitsauftrag

- Ich kann Texte lesen, markieren und Schlüsselbegriffe nennen.
- Ich kann stichwortartig den Inhalt eines Textes zusammenfassen.
- Ich kann Produktinformationen am PC erstellen und gestalten.
- Ich kann entsprechendes Geschirr und Besteck für ein Frühstücksbüffet auswählen.
- Ich kann den Ablauf eines Frühstücksbüffets planen und das Büffet entsprechend arrangieren und aufbauen.
- Ich kann Ergebnisse von Arbeitsaufträgen/Übungen übersichtlich dokumentieren.

5. Prüfung der Kompetenzen

- Ich kann die Zusammenstellung der Speisen für ein Frühstücksbüffet unter dem Aspekt alternativer Ernährungsformen beurteilen und geeignete Speisen auswählen.
- Ich kann meine Produktinformation anhand bekannter Kriterien kontrollieren.
- Ich kann zu den Inhalten der Lernsituation eine Klassenarbeit schreiben.

Beispiel für Kompetenzraster Lernfeld 5: Ich-kann-Liste

	Fachkompetenz	Sozial- und Personalkompetenz	Methoden- kompetenz
	<ul style="list-style-type: none"> • Gründe für den Vegetarismus nennen • vegetarische Kostformen unterscheiden • den unterschiedlichen Kostformen geeignete Lebensmittel zuordnen • die verschiedenen vegetarischen Kostformen in ihrem Gesundheitswert beurteilen • den Nährwert ausgewählter Lebensmittel mit Hilfe der Nährwerttabelle berechnen • Speisen für ein vegetarisches Frühstücksbuffet beurteilen • Aufbau und Ablauf einer Büffetverpflegung kennen • Tische fachgerecht eindecken 	<ul style="list-style-type: none"> • zielorientiert handeln • im Team arbeiten • situationsbezogen kommunizieren • und kooperieren • Gäste zielorientiert beraten • eigenverantwortlich arbeiten • eigenen Standpunkt vertreten • Feedback annehmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Informationen beschaffen und auswerten • in kleinen Gruppen arbeiten • Produktinformationen erstellen und ansprechend gestalten • Arbeitsergebnisse vor der Klasse präsentieren • Beurteilungskriterien entwickeln und reflektieren • unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen • Feedback geben
<i>Das kann ich gut:</i>			
<i>Das verlief nicht gut:</i>			
<i>Das will ich beim nächsten Mal besser machen:</i>			