


















Lernfeld <b>LF 5</b>	Materialien/Titel <b>Neugestaltung eines Frühstücksbüffets</b>	<b>Ernährung und Gastronomie</b>
Kompetenzbereiche: ✓ Ich kann Büffetarten unterscheiden und ihrer Verwendung zuordnen. ✓ Ich kann ein Büffet aufbauen und den Ablauf für verschiedene Anwendungen planen.		Lernsituation Lernthema
Was ich hier lernen kann: ✓ Ich kann die verschiedenen Büffetarten der Tageszeit und dem Anlass entsprechend zuordnen. ✓ Ich kann die richtigen Geschirr- und Besteckteile auswählen und den Bedarf für einen reibungslosen Ablauf berechnen. ✓ Ich kann die Speisen entsprechend dem Ablauf arrangieren. ✓ Ich kann ein Büffet gestalten und dekorieren.		Was Sie schon können sollten: ✓ Ich kenne die verschiedenen Geschirr- und Besteckteile. ✓ Ich kenne den Unterschied zwischen Büffet- und à la carte Angeboten. Wie Sie Ihr Können prüfen können: ✓ Übungsaufgaben ✓ Klassenarbeit

**Frühstücken wie ein Kaiser**


HK	Lern-phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
informieren		10 Min.	Sich in die Lernsituation einarbeiten - Situation erfassen - Begriffe (Fremdwörter/ Anglizismen) klären	Arbeitsblatt „Lernsituation“	Lernsituation
		10 Min.	- Evtl. Slogan finden - Frühstücksarten/-angebote unterscheiden (internationale Unterschiede)	A3 Bogen Kärtchen Cluster dicker Filzstift	Schülerinnen und Schüler machen sich Gedanken über Frühstücksangebote im Hinblick auf Büffetservice.  Brainstorming oder World Café

HK	Lern-phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
planen		15 Min.	<b>Vielfalt eines Frühstücksbüffets – Sammlung von Komponenten.</b> Schülerinnen und Schüler erstellen aus den Ergebnissen des Placemat eine Mindmap und holen evtl. dazu ergänzende Infos ein. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warme Speisen (Fleisch, Eier)</li> <li>- Kalte Speisen (Wurst, Käse, Fisch, Gemüse, Mischspeisen, Eingelegtes)</li> <li>- Säfte</li> <li>- Aufgussgetränke</li> <li>- Aufstriche süß/salzig</li> <li>- Brot</li> <li>- Obst</li> <li>- Cerealien</li> </ul>	Schwedenrätzel   Leittext   Fachbuch, Kochbücher, Internet,  Abbildungen, Kärtchen, Steckwand, dicker Filzstift	Mindmap: Frühstücksangebot   Lösen des Schwedenrätzels, Ordnen der Begriffe ggf. ergänzen im Placemat     Recherche mit verschiedenen Quellen, Erstellung Mindmap
		10 Min.	<b>Alle Arbeitsgruppen</b> stellen ihre <b>Ergebnisse</b> vor. Entscheidung im Plenum über neues Angebot Berücksichtigung der Ergebnisse aus BFK <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagesbedarf Nährstoffe</li> <li>- Vollwertigkeit</li> <li>- Nährstoffgehalt der Speisen</li> <li>- Nahrungsmittel-unverträglichkeiten</li> </ul>	Steckwand oder Tafel  Ergebnisse ergänzen	
		25 Min.	<b>Angebotsform Büffet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterscheidung zu Gedeckservice</li> <li>- Vorteile – Nachteile</li> <li>- Besonderheiten</li> </ul> <b>Eindeckregeln</b> vom Menügedeck auf Frühstücksgedeck übertragen	Tafel Abbildungen Frühstücksgedeck Frühstücksbüffet  Tafel	Regeln auf AB übertragen, Eindecklinien einzeichnen  

HK	Lern-phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
entscheiden	 	10 Min.	<b>Vom Gericht zum Gedeck!</b> Rollenspiel – Kopfstand (Essen ohne Besteck – was benötige ich für ...)	Fotos oder Imitate verschiedener Speisen	 
		15 Min.	 Schülerinnen und Schüler entscheiden, welche Geschirr- und Besteckteile zum Verzehr notwendig sind.	Geschirr Besteck evtl. Frühstücksspeisen	
			 Schülerinnen und Schüler entscheiden, welche Geschirr- und Besteckteile zum Verzehr notwendig sind und kalkulieren die benötigte Menge für 40 Gäste.		
		15 Min.	Schülerinnen und Schüler übertragen die Ergebnisse in die Arbeitsblätter.		
		20 Min.	Schülerinnen und Schüler planen mit Hilfe ihrer Ergebnisse den Aufbau und Ablauf eines Büffetservices und erstellen eine Bedarfsliste sowie eine Skizze für den Ablauf.	Tische Tischwäsche Technische Hilfsmittel Raum (Größe, Zuschnitt)	

HK	Lern-phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
durchführen		10 Min.	★ Schülerinnen und Schüler stellen Gast- und Büffettische laut Planung.	Planungs-skizze	
			★ Schülerinnen und Schüler bereiten das Mise en Place vor.	Bedarfsliste	
		25 Min.	★ Schülerinnen und Schüler decken die Tische ein.	Geschirr und Besteck, Tischwäsche, Menagen, Deko	
			Schülerinnen und Schüler bauen das Buffet auf und erstellen Regeln für einen reibungslosen Ablauf. ★	Tische, Tischwäsche Chafing Dish, Brennpaste oder Stromver-sorgung, Stay-Cool Platten Dekoration	

HK	Lern-phase	Zeit	Inhalt/Methode	Material	Hinweise
		20 Min.	<p>★ ★</p> <p>Schülerinnen und Schüler kontrollieren die eingedeckten Tische und das Büffet anhand der erarbeiteten Regeln.</p> <p>★ ★</p> <p>Schülerinnen und Schüler nehmen entsprechende Korrekturen vor.</p> <p>★ ★</p> <p>Schülerinnen und Schüler überprüfen die Übereinstimmung der Informationen auf den Aufstellern mit den entsprechenden Speisen und ergänzen bzw. tauschen unvollständige Aufsteller aus.</p>	Checkliste	Arbeitsteilige Gruppenarbeit mit Mitgliedern aus beiden Niveaustufen
	   	30 Min.	<p>Schülerinnen und Schüler berichten aus ihrer Gruppe die Ergebnisse der Kontrollphase.</p> <p>Schülerinnen und Schüler ergänzen Aufschriebe mit den gewonnenen Erkenntnissen aus der Kontrollphase.</p> <p>Schülerinnen und Schüler führen eine Feedbackmethode zur Bewertung des Projekts durch.</p> <p>Schülerinnen und Schüler setzen persönliche Ziele für die Durchführung einer neuen Projektaufgabe.</p>		  