|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 5:** Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 UStd.)  **Lernsituation 5.1:** Die neue Getränkekarte – alkoholfreie Getränke (20 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Die Auszubildenden sind zurzeit im Service eingesetzt. Das Restaurant hat eine neue Getränkekarte. Diese startet morgen. Sie stellen fest, dass sie viele Getränke nicht kennen. Dennoch sollen sie Gäste fachgerecht beraten und ihnen die Getränke servieren. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Beratungsgespräch/Gesprächssimulation mithilfe von selbsterstellten Produktwarenkarten als Rollenspiel **oder** als Film   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * **analysieren** ein Getränkeangebot und nehmen neue Getränkegruppen wahr * **informieren** sich über Weinarten und Biersorten sowie alkoholfreie Softgetränke * **planen** ein Beratungsgespräch * **führen** die Verbesserung einer Getränkekarte durch * reflektieren ihre Gespräche und ihren Arbeitsprozess (Rollenspiel und/oder Film) * präsentieren den selbsterstellten Film im Plenum * **erstellen** einen Film mithilfe eines Filmverarbeitungsprogramms * **bewerten** ihre Arbeitsergebnisse mithilfe eines vorgegebenen oder erstellten Bewertungsschemas. | Konkretisierung der Inhalte   * Wortbausteine und Formulierungen eines Beratungsgespräches * Produktwarenkarten * Filmverarbeitungsoftware, z. B. iMovie * Heißgetränke (Kaffee, Tee, Kakao) * Softgetränke * Saft, Saftgetränke und Nektar * Wasserarten * Verordnung zu Inhalts- und Zusatzstoffen an beispielhaften Getränken * Serviceregeln (Gläser, Temperaturen, Servierweise) |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Partnerarbeit/Gruppenarbeit * Erstellung der Produktwarenkarten mittels EDV-Programm * Erstellung und Editierung von Schulungsvideos * kriteriengeleitete Bewertung mittels eines Bewertungsschemas | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Fachzeitschriften * Internetrecherche | |
| Organisatorische Hinweise  Technische Ausstattung als Beispiel: iPads, Computer, Übungsrestaurant, Fachraum, Filmverarbeitungsprogramme wie iMovie,  BYOD, Internet, eventuell Nutzung einer digitalen Pinnwand  Fächerübergreifender Verweis: Deutsch/Kommunikation mithilfe von Gästetypen und Kommunikation oder im Fach fremdsprachliche Kommunikation/Englisch | |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)