**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld 4**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | Das umgestaltete Restaurant vorbereiten und in Szene setzen | 26 UStd. |  |
| 4.2 | Es sieht schlimm aus im Restaurant! | 14 UStd. |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Betriebsprozesse und Organisation  **Lernfeld 4:** Das Restaurant vorbereiten und pflegen (40 UStd.)  **Lernsituation 4.1:** Das umgestaltete Restaurant vorbereiten und in Szene setzen (26 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Das Restaurant wurde umgestaltet und es wurde neues Material angeschafft. Deshalb sind die Fotos auf der Homepage veraltet und müssen durch neue ersetzt werden. Der Restaurantleiter bittet darum, den Gastraum für verschiedene Anlässe vorzubereiten und Fotos für die Homepage zu erstellen. Auch neu eingestellte Kolleginnen und Kollegen sollen in der Lage sein, die Tische entsprechend einzudecken. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Zeichnung des Restaurants * Checkliste zur Vorbereitung des Gastraums * Eingedeckter Tisch und Fotodokumentation   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die Bedeutung von Gasträumen für das Wohlbefinden der Gäste. Hierzu erfassen sie betriebsspezifische Gegebenheiten sowie Gästebedarfe und -wünsche. * informieren sich über die Einrichtung und Ausstattung mit Hilfe analoger und digitaler Medien. * planen anlassbezogen die Vorbereitung von Gast- und Wirtschaftsräumen, * wählen entsprechende betriebliche Gebrauchsgegenstände aus, ermitteln benötigte Mengen und stellen diese bereit. * bereiten Gast- und Wirtschaftsräume vor und decken Tische ein. * berücksichtigen Einrichtungs-, Ausstattungs- und Gestaltungsmöglichkeiten unter der Beachtung individueller, ästhetischer, ökonomischer, ökologischer und funktionaler Voraussetzungen und Standards. * dokumentieren den Prozess und das Ergebnis. * prüfen und beurteilen die Ergebnisse * reflektieren ihren Arbeitsprozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab. | Konkretisierung der Inhalte   * Gasträume * Tische, Tafelformen * Tischwäsche * Serviettenformen * Geschirr * Trinkgefäße * Bestecke * Geräte, Maschinen * Dekoration, Menagen * Tische für verschiedene Anlässe eindecken: … * Erstellen von Checklisten * Ermitteln von Materialmengen |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Vergleich verschiedener Bilder von Gasträumen mit Fokus auf Ambiente (Gästebedürfnisse werden im LF5 näher beschrieben) * Zeichnen des Gastraums mit Hilfe digitaler Tools * Recherche mit Hilfe geeigneter Medien und Sozialformen * Erstellen von Checklisten mit Hilfe von MS Word * Präsentation der Ergebnisse im Plenum und Dokumentation durch Fotos * Reflexion des Gesamtprozesses | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Servicematerialien * Internetrecherche * Fachbücher | |
| Organisatorische Hinweise   * wenn vorhanden: Schulrestaurant für praktische Übungen * Fotos können für Schulhomepage, Instagram, Tag der offenen Tür genutzt werden | |

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