**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 4.2:** Es sieht schlimm aus im Restaurant! (14 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Nach einer Hochzeitsfeier im umgestalteten Restaurant haben die letzten Gäste das Restaurant verlassen. Es sieht schlimm aus!  Der Restaurantleiter beauftragt die Auszubildenden, die Reinigung und Desinfektion des Gastraumes durchzuführen. Für das umgestaltete Restaurant gibt es allerdings noch keinen Reinigungsplan. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Reinigungsplan   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * recherchieren Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Gasträumen, Textilien und Gegenständen unter Beachtung von Umweltschutzregelungen, Nachhaltigkeit sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz * reinigen, desinfizieren und pflegen Gast- und Wirtschaftsräume sowie betriebliche Gebrauchsgegenstände * überprüfen die Maßnahmen und dokumentieren diese auch digital * ermitteln den Bedarf an Reparaturen und Ersatz und ergreifen betriebsübliche Maßnahmen * prüfen und beurteilen die Ergebnisse, reflektieren den Prozess und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab. | Konkretisierung der Inhalte   * Arten von Verunreinigungen * Materialkunde (Textilien, Oberflächen, Gegenstände) * Unterschied von Reinigung und Desinfektion * Reinigungsmittel und deren Einsatzmöglichkeiten * Wäschepflege (insb. Tischwäsche), Pflegekennzeichnung * Umweltschutz und Nachhaltigkeit in Bezug auf Reinigung * Arbeits- und Gesundheitsschutz im Umgang mit Reinigungsmitteln (LF 3) * Berechnungen von Mischungsverhältnissen * Reinigungspläne erstellen und ausfüllen |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Erstellen eines Reinigungsplans mit Hilfe von MS-Office * Recherche mit Hilfe von Realien (Etiketten, Anweisungen von Reinigungsmitteln) | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Reinigungsmittel * Internet * Fachbücher | |
| Organisatorische Hinweise   * Wenn möglich: Nutzung des Schulrestaurants | |

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