|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 5:** Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 UStd.)  **Lernsituation 5.2:** Die neue Getränkekarte - alkoholische Getränke (Wein und Bier) (30 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  In der neuen Getränkekarte werden Biere und Weine angeboten. Auch diese müssen fachgerecht erklärt und serviert werden. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Erweiterung der bestehenden Getränkekarte um Biere und Weine   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die bestehende Getränkekarte in Bezug auf die Getränkegruppen der Biere und Weine * informieren sich mithilfe von Internet- und Fachbuchrecherche über Bier- und Weinsorten * informieren sich auch in digitalen Quellen über regionale Biersorten und deren Nachhaltigkeitsaspekt * planen die Auswahl exemplarischer Getränke aus den Bereichen Bier und Wein * führen die Erweiterung einer bestehenden Getränkekarte durch * präsentieren ihre erstellten Karten an einer „digitalen" Pinnwand * reflektieren ihre Arbeitsergebnisse, den Arbeitsprozess und Ausgestaltung der Karte mithilfe eines Onlinebewertungstools * bewerten ihre Ergebnisse aus der Perspektive eines Gastes (Rollenwechsel). | Konkretisierung der Inhalte   * Weinarten (Weißwein, Rotwein, Roséweine) * exemplarische Rebsorten * offene Weine und Flaschenweine (Gebindegrößen, Ausschankmengen) * Biersorten (Pils, Alt, Kölsch, Weizen, Biermischgetränke, etc.) * regionale Biere * Flaschenbiere und Fassbiere (Vor- und Nachteile) * Servierregeln (Temperatur, Lagerung, Servierweise) * Reinigung der Getränkeanlagen und Getränkegegenstände * Bedarfsberechnung anhand von Gästezahlen * Berechnung von Schankverlusten * Grundregeln für die Erstellung von Getränkekarten |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Partnerarbeit/Gruppenarbeit | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Fachzeitschriften * Internetrecherche | |
| Organisatorische Hinweise  Taschenrechner, Onlinebewertungstool (z. B. Edkimo oder Wordcloud) | |

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