**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 9.1 | Der Betrieb erhält ein neues Kassensystem | 15 UStd. |  |
| 9.2 | Mit Gastbeschwerden umgehen | 10 – 15 UStd. |  |
| 9.3 | Ein Tag im Restaurant mit eigener Kasse | 10 – 15 UStd. |  |
| x.4 |  |  |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Betriebsprozesse und Organisation**Lernfeld 9:** Zahlungen mit dem Gast abwickeln (40 UStd.)**Lernsituation 9.3:** Ein Tag im Restaurant mit eigener Kasse (10 – 15 UStd.) |
| Einstiegsszenario Ab heute arbeiten Sie im Restaurant mit einer eigenen Kasse. Sie buchen selbstständig Gästebestellungen und führen einen Zwischen- und Tagesabschluss durch. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Prozessbeschreibung/Ablaufplan Kassenabschluss
* Prozessbeschreibung/Ablaufplan Bestellung eines Gastes
* Padlet zu Zahlungsmitteln
* Formelsammlung Prozentrechnen
* …

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Test/Klausur Prozentrechnen/Dreisatz
* Bewertung Padlet
* Bewertung/Abfrage Prozessbeschreibung/Ablaufpläne
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler * führen Abrechnungen situationsgerecht mit dem Gast durch und beachten dabei Angebote des Hauses.
* berechnen Bruttopreise, Nettopreise, Preisnachlässe und weisen die Umsatzsteuer aus.
* veranlassen die Bezahlung mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln und Zahlungsmöglichkeiten, dabei berücksichtigen sie Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln.
* ermitteln den Kassenabschluss und gegebenenfalls Ursachen für Kassendifferenzen.
* bewerten den Abrechnungsprozess in unterschiedlichen Betriebsarten unter ökonomischen Gesichtspunkten und prüfen Verbesserungsmöglichkeiten.
 | Konkretisierung der Inhalte* Prozessbeschreibung einer Bestellung. Aufnahme der Bestellung, Buchung und Bezahlung.
* Dreisatz- und Prozentrechnung
* Kopfrechnen und Überschlagsrechnen
* Umgang mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln
* Kassenabschluss mit Kassensystem und ohne Kassensystem
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Erlernen und Anwenden der digitalen Pinnwand (Padlet)
* Selbstständige Erarbeitung von Themeninhalten mit Internetrecherche und Nutzung des Fachbuchs
* Vorstellung und Präsentation der Arbeitsergebnisse
* Erlernen und anwenden von betrieblichen Prozessbeschreibungen und Arbeitsabläufen basierend auf dem Umgang mit Gastbestellungen
 |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleFachbuch und Arbeitsbuch „Wirtschaftslehre für Hotellerie und Gastronomie“ – Klett-VerlagInternetrecherche |
| Organisatorische Hinweise*z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation** Nutzung von digitalen Medien (Schüler-Ipads?)
* Nutzung des Übungsrestaurants
* Ggf. Besuch von Kooperationsbetrieben
* Nutzung Computerraum
 |

 |

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