**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 Kompetenzen  Die 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/Fundstelle  Fachbuch und Arbeitsbuch „Wirtschaftslehre für Hotellerie und Gastronomie“ – Klett-Verlag  Internetrecherche | | | 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.)