**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen** | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Erstellung einer Speisekarte | 60 UStd. |  |
| 6.2 | Überarbeitung unserer/einer digitalen Speisekarte | 20 – 30 UStd. |  |
| 6.3 | Zeitgemäße Angebotsformen und Absatzwege unserer Speisen | 5 – 10 UStd. |  |
| 6.4 | Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren | 25 – 30 UStd. |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 6:** Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 UStd.)  **Lernsituation 6.4:** Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren (25 – 30 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Veranstaltung im Betrieb 🡪 Wie können wir aus unserer Speisekarte ein Menü zusammenstellen? Die Gäste wünschen ein 3-Gang-Menü.  Gibt es auch noch andere Servierformen?  Individuelle Gästewünsche 🡪 können wir auch individuelle Gästewünsche berücksichtigen? | Handlungsprodukt/Lernergebnis  Planungskonzept/function sheet (mit Schwerpunkt auf Speisenangebot)  mit anschließendem Verkaufs-/Beratungsgespräch  ggf. digitaler Fragebogen zur Gästezufriedenheit und  zur Mitarbeiterzufriedenheit  ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren die Gästewünsche * informieren sich über verschiedene Servierformen und Kriterien zur Zusammenstellung eines Menüs * planen die Angebote für eine Veranstaltung (Schwerpunkt Speisenangebot und benötigte Materialien) * führen notwendige Dokumentationsarbeiten (function sheet) und Absprachen im Betrieb sowie ein Verkaufsgespräch durch * reflektieren die Abläufe im Hinblick auf betriebliche Abläufe und Gästezufriedenheit. | Konkretisierung der Inhalte   * Verschiedene Servierformen * Zusammenstellung eines Menüs/Kriterien zur Zusammenstellung von Menüs oder eines Buffets * Möglichkeiten von Zusatzverkäufen * Ökonomische und ökologische Gesichtspunkte (z. B. give aways) * Vorbereitung des Gastraumes * Qualitätsanalyse nach außen und innen: Überprüfung der Gästezufriedenheit/der Mitarbeiterzufriedenheit * Übergang vom standardisierten Angebot zum individuellen Produkt * … |
| Lern- und Arbeitstechniken | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Ggf. Fragebögen zur Gästezufriedenheit aus dem Betrieb | |
| Organisatorische Hinweise  *z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*  Kooperation mit EDV (Erstellung von Fragebögen)/Deutsch/Kommunikation (Schreiben eines Angebots)/Kalkulation (Schreiben einer Rechnung) | |

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