|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln  **Lernfeld 5:** Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 UStd.)  **Lernsituation 5.3:** Trouble im Frühstücksservice (30 UStd.) | |
| Einstiegsszenario  Die Auszubildenden sind im Frühstücksservice eingesetzt. Leider haben sich mehrere Kolleginnen krankgemeldet und die Auszubildenden sind stark gefordert, da die Gäste sie direkt ansprechen.  „Ist in Brötchen Gluten?“  „Ist im Fleischsalat Ei enthalten?“  „Ich hab Laktose - kann ich Joghurt essen?“  „Darf ich mir den Kaffee selbst ziehen?“  „Haben Sie noch eine Gabel für mich?“  „Sind Sie etwa ganz alleine?“  „Können Sie bitte die Teller mitnehmen?“  „Kann ich endlich zahlen?“  „Wo darf ich mich setzen - ich habe online reserviert.“ | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Rollenspiel: Frühstückssituation oder * Handlungsanweisungen/Leitfaden „Gästefragen zu Inhalts- und Zusatzstoffen, Allergenen“ |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * **analysieren** Gästefragen und die dazugehörigen Gästetypen * **informieren** sich auch in digitalen Quellen fachinhaltlich über Allergene, Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe sowie Intoleranzen * **erstellen** ein Handbuch mit Leitfragen zur Gästebetreuung * **planen** ein Rollenspiel zwischen Gästen und Servicepersonal * **führen** ein Rollenspiel mit zur Hilfenahme eines Handbuchs **durch** * organisieren Tischreservierungen (auch digital) * **reflektieren** aus Gästesicht die erstellten Rollenspiele * **bewerten** ihre Arbeitsergebnisse mittels einer Feedbackmethode, ggf. mit Online-Tools | Konkretisierung der Inhalte   * Buffet- und Serviceregeln * exemplarische Ernährungsformen beispielsweise Alternativen zur fleischlichen Ernährung * Allergenkennzeichnung * Intoleranzen * Inhalts- und Zusatzstoffe * beispielhafte nachhaltige Frühstücksprodukte * Organisation von Tischreservierungen (online/analog) * Überblick über Abrechnungsarten * Überblick Gästetypen und Gästegruppen |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Partnerarbeit/Gruppenarbeit | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle   * Fachbücher * Fachzeitschriften | |
| Organisatorische Hinweise  Fächerübergreifender Verweis: Deutsch/Kommunikation und Fremdsprachliche Kommunikation/Englisch | |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse

(Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)