|  |
| --- |
| **3. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Erstellung von Verpflegungsleistungen  **Lernfeld 12:** Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten (80 UStd.)  **Lernsituation 12.x:** Ausrichten eines Menüs nach Kundenwünschen zum 80. Geburtstag (40 UStd.) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Einstiegsszenario**  In der Zeit von Anfang November bis Ende Januar erfolgt die Betreuung und Versorgung von Herr Schneider, 79 Jahre alt, in der Seniorenresidenz „Vierter Frühling“.  Ende Januar feiert Herr Schneider seinen 80. Geburtstag. Die Familie Schneider wünscht, dass eine festliche Feier am frühen Abend ausgerichtet wird. Zu der Feier werden 20 Personen unterschiedlichen Alters, Geschlechts und Nationalität eingeladen. | **Handlungsprodukt/Lernergebnis**   * Menükarte * Präsentation von Kostproben aus dem geplanten Angebot * Reinigung sowie Gestaltung des Raumes in dem die Feier stattfindet * Skizzen bzw. Beispiele der Tischdekoration * Hinweise zur Nachhaltigkeit im Angebot * Einladungsschreiben * Kostenkalkulation * Personaleinsatzplan * Präsentieren einer Angebotsmappe * Fragebögen zur Ermittlung der Kundenzufriedenheit in digitaler Form |
| **Wesentliche Kompetenzen**  Die Schülerinnen und Schüler   * analysieren Kundenwünsche für serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Verpflegung im Zusammenhang mit Maßnahmen der Reinigung und Raumgestaltung * recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten * informieren sie sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen * planenprojektförmigDienstleistungen unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Hygienestandards * kalkulieren Angebote und stimmen die Planung mit den Kundinnen und Kunden ab * führen Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen durch * koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen * ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an (Beschwerdemanagement) und werten die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus * reflektierenundbewertenArbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge. | **Konkretisierung der Inhalte**   * Ernährung im Alter * Berücksichtigung verschiedener Essensgewohnheiten und Bedürfnisse, Ernährungstrends und kultureller Identitäten * Menü-, Büffet- und Servierregeln * Regionale, saisonale, ökonomische und nachhaltige Aspekte bei der Menüplanung * Inhaltsstoffe von Speisen und Getränken * Speisenzubereitung und Verarbeitungstechniken * Berechnung der Lebensmittelkosten * Präsentationstechniken, z. B. in Form einer Angebotsmappe |

|  |
| --- |
| Lern- und Arbeitstechniken  Gruppenarbeit, Internetrecherche (z. B. zu Dekoration, Rezepten, kulturellen Besonderheiten etc.), Präsentieren, Erstellung und Auswertung einer Angebotsmappe, Kostenkalkulation (z. B. Excel), Erstellen von Einladungen, Reflexion der Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Internetrecherche, Fachliteratur, Firmenprospekte |
| Organisatorische Hinweise  Anknüpfungsmöglichkeiten:   * Reinigen und Gestalten des Raumes: Rückblick auf LF 3 und LF 9 * Personaleinsatzplan: LF 14 * Einladungsschreiben: LF 12 * Kostenkalkulation: LF 13   Fachraumbedarf rechtzeitig anmelden |

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