|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bildungsgang** | Fachklassen des dualen Systems: Köchin/Koch | |
| **Fächer** | *Produktentwicklung und –pflege, Gastorientierung, Betriebsführung, Englisch* | | |
| **Lernfeld** | 2.2 Zwischenmahlzeiten | | |
| **Lernsituation XX** | *Bewirten von internationalen Gästen mit Zwischenmahlzeiten anlässlich einer Fachtagung von Ärztinnen und Ärzten (40 UStd.)* | | |
| Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)  In vier Wochen findet im Restaurant „Stern“ in Düsseldorf eine internationale Fachtagung von Ärzten zum Thema „Alternative Medizin“ statt. Hierfür sollen sowohl am Vormittag als auch am Nachmittag kleine Zwischenmahlzeiten gereicht werden. Die Auszubildenden sind in einem kleinen Team für die Planung, Vorbereitung und Durchführung der Veranstaltung verantwortlich. | | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Arbeitsplan * Rezepte für Zwischenmahlzeiten und exemplarische Zubereitung * Warenanforderung am Computer * Bewertungsraster für die Arbeitsergebnisse   ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung | |
| **Wesentliche Kompetenzen**  Die Schülerinnen und Schüler …   * analysieren die Zielgruppe und entwickeln Kriterien für die Auswahl der Zwischenmahlzeiten. * erstellen einen Arbeitsplan und planen die Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. * recherchieren in Rezeptbüchern und im Internet und überprüfen die Anwendbarkeit der gefundenen Rezepte für ihr Vorhaben. * planen die Zubereitung der Zwischenmahlzeiten * erstellen eine softwaregestützte Präsentation zum Zwecke der Gästeberatung - auch in Englisch - über das Angebot an Zwischenmahlzeiten. * können nach Rezepturen Warenanforderungen mit Hilfe geeigneter Software erstellen. * kontrollieren und bewerten selbständig ihre Arbeitsergebnisse. * beurteilen den Einsatz von Convenienceprodukten. * erstellen ein Berechnungsschema mit Hilfe einer Tabellenkalkulationssoftware und entwickeln Formeln für die Berechnung von Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen. * kontrollieren die Ergebnisse der Software mit analogen Berechnungen. * beurteilen, ob durch die Anwendung softwaregestützter Berechnungen Vor- und Nachteile gegenüber der analogen Herangehensweise entstehen. * reflektieren ihren Arbeitsablauf und unterbreiten ggf. Optimierungsvorschläge. | | Konkretisierung der Inhalte   * Vor- und Zubereitung der Zwischenmahlzeiten * Erstellen einer Warenanforderung * Präsentationsformen und Anrichteweisen * Betriebswirtschaftliche Bedeutung (Markt, Kosten, Deckungsbeitrag) * Convenienceprodukte * Rechtsvorschriften * Gastorientierte Gespräche auch in Englisch * Berechnung von Rezepturen, Mengen, Kosten und Erträgen * Fachsprache und evtl. Fremdsprache * EDV | |
| Lern- und Arbeitstechniken   * Recherche in Rezeptbüchern und im Internet (Informationsbeschaffung) * Gestaltung der Speisenplanung mit Word oder Powerpoint * gastorientierte Gesprächsführung * Anwendung fachspezifischer Software * Präsentation von Angeboten an kleinen Gerichten * Teamfähigkeit, Kooperationsfähigkeit und Kritikfähigkeit (arbeiten zu zweit zusammen und einigen sich auf Speisen) | | | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Fachbücher, Computer, Internet, Zielgruppeninformation | | | |
| Organisatorische Hinweise  *Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf z.B. das Schulrestaurant, Reservierung des Computerraums* | | | |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-How, Informatische Grundkenntnisse

Name des Berufskollegs:

**Autorin/Autor/Autorenteam: Elke Willmund und Tanja Heesen**