|  |
| --- |
| **3. Ausbildungsjahr**  **Bündelungsfach:** Erstellung von Verpflegungsleistungen  **Lernfeld 12:** Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten (80 UStd.)  **Lernsituation 12:** Planung eines 85. Geburtstags (40 UStd.) |

|  |  |
| --- | --- |
| Einstiegsszenario  Sie arbeiten in einem Seniorenheim. Der 85. Geburtstag von Herrn Schneider steht am 25. Januar an. Die Familie Schneider wünscht, dass eine festliche Feier mit einem regionalen Drei-Gang-Menü am frühen Abend ausgerichtet wird. Zu der Feier werden 20 Personen erwartet. Zur Begrüßung soll ein Sektempfang stattfinden. | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Menükarte * Skizzen bzw. Beispiele der Tischdekoration * Checklisten zur Ermittlung von Kundenwünschen und der Kundenzufriedenheit in digitaler Form |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * ermitteln Kundenwünsche und Kundenzufriedenheit anhand vorgegebener/erarbeiteter Checklisten für serviceorientierte Dienstleistungen * recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. * informieren sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen * führen Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen durch * reflektierenundbewertenArbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge. | Konkretisierung der Inhalte   * 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 * Checkliste zur Ermittlung von Kundenwünschen und Kundenzufriedenheit * Eindecken und Dekorieren der Tische und Räume für besondere Anlässe |

|  |
| --- |
| Lern- und Arbeitstechniken  Internetrecherche (z. B. zu Dekoration, Rezepten, kulturellen Besonderheiten etc.), Präsentieren, Erstellung von Menükarten, Erstellung von Checklisten, Reflexion der Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Internetrecherche, Fachliteratur |
| Organisatorische Hinweise |

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