|  |
| --- |
| **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.) |

|  |  |
| --- | --- |
| EinstiegsszenarioSie 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 KompetenzenDie 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 ArbeitstechnikenInternetrecherche (z. B. zu Dekoration, Rezepten, kulturellen Besonderheiten etc.), Präsentieren, Erstellung von Menükarten, Erstellung von Checklisten, Reflexion der Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleInternetrecherche, Fachliteratur  |
| Organisatorische Hinweise |

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