|  |
| --- |
| **1. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln**Lernfeld 5:** Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen (80 UStd.)**Lernsituation 5.2:** Die neue Getränkekarte - alkoholische Getränke (Wein und Bier) (30 UStd.) |
| Einstiegsszenario In der neuen Getränkekarte werden Biere und Weine angeboten. Auch diese müssen fachgerecht erklärt und serviert werden.  | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Erweiterung der bestehenden Getränkekarte um Biere und Weine

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler * analysieren die bestehende Getränkekarte in Bezug auf die Getränkegruppen der Biere und Weine
* informieren sich mithilfe von Internet- und Fachbuchrecherche über Bier- und Weinsorten
* informieren sich auch in digitalen Quellen über regionale Biersorten und deren Nachhaltigkeitsaspekt
* planen die Auswahl exemplarischer Getränke aus den Bereichen Bier und Wein
* führen die Erweiterung einer bestehenden Getränkekarte durch
* präsentieren ihre erstellten Karten an einer „digitalen" Pinnwand
* reflektieren ihre Arbeitsergebnisse, den Arbeitsprozess und Ausgestaltung der Karte mithilfe eines Onlinebewertungstools
* bewerten ihre Ergebnisse aus der Perspektive eines Gastes (Rollenwechsel).
 | Konkretisierung der Inhalte* Weinarten (Weißwein, Rotwein, Roséweine)
* exemplarische Rebsorten
* offene Weine und Flaschenweine (Gebindegrößen, Ausschankmengen)
* Biersorten (Pils, Alt, Kölsch, Weizen, Biermischgetränke, etc.)
* regionale Biere
* Flaschenbiere und Fassbiere (Vor- und Nachteile)
* Servierregeln (Temperatur, Lagerung, Servierweise)
* Reinigung der Getränkeanlagen und Getränkegegenstände
* Bedarfsberechnung anhand von Gästezahlen
* Berechnung von Schankverlusten
* Grundregeln für die Erstellung von Getränkekarten
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Partnerarbeit/Gruppenarbeit
 |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle* Fachbücher
* Fachzeitschriften
* Internetrecherche
 |
| Organisatorische HinweiseTaschenrechner, Onlinebewertungstool (z. B. Edkimo oder Wordcloud) |

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