**Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld**

| **Nr.** | **Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen**  | **Zeitrichtwert** | **Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Erstellung einer Speisekarte | 60 UStd. |  |
| 6.2 | Überarbeitung unserer/einer digitalen Speisekarte | 20 – 30 UStd. |  |
| 6.3 | Zeitgemäße Angebotsformen und Absatzwege unserer Speisen | 5 – 10 UStd. |  |
| 6.4 | Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren | 25 – 30 UStd. |  |
| … |  |  |  |
| … |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **2. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Gastorientiertes Handeln**Lernfeld 6:** Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren (120 UStd.)**Lernsituation 6.1:** Erstellung einer Speisekarte (60 UStd.) |
| Einstiegsszenario Ein Gastronomiebetrieb möchte die Speisekarte für den Herbst aktualisieren und bittet seine Auszubildenden um tatkräftige Unterstützung.Möglicher Zusatz: Die Geschäftsführung denkt über einen Lieferantenwechsel nach und regt an, einen regionalen Anbieter zu beauftragen. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Erstellung einer Speisekarte/Aktionskarte(ggf. Berücksichtigung saisonaler Besonderheiten, Ernährungstrend, etc.)

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* Rollenspiel: Mögliche Beratungs- und Verkaufsgespräche (ggf. anhand von Rollenkarten mit gastspezifischen Bedürfnissen)
 |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren ihre Zielgruppen und Ernährungstrends
* informieren sich über verschiedene Angebote unterschiedlicher Betriebstypen
* informieren sich über verschiedene saisonale Aspekte und Kostformen
* informieren sich über rechtliche Vorgaben zur Erstellung einer Speisekarte
* planen und erstellen eine (digitale) Speisekarte
* überprüfen und reflektieren die Einsatzmöglichkeit ihrer Speisekarten (z. B. im Rollenspiel, anhand einer Checkliste, etc.).
 | Konkretisierung der Inhalte* Erstellung einer digitalen Speisekarte (je nach Berufsbild umfassend oder als Aktionskarte)
* Rohstoffe / Produkte und deren Inhaltsstoffe (je nach Berufsbild umfassend oder als Auswahl, z. B. nur Fisch/Dessert etc.) *(in Anlehnung an den RLP)*
* Allergenkennzeichnung
* Kostformen, Ernährungstrends
* regionale, saisonale Besonderheiten
* Qualitäts- und Gütesiegel
* rechtliche Vorgaben einer Speisekarte (PangVo, LMIV, ZuZulVO, …) 🡪 *ggf. erst in LS 6.2?!*
* …
 |
| Lern- und ArbeitstechnikenErstellung einer digitalen Speisekarte, z. B. mit MS-Word, Padlet, etc. |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleInternetrechercheFachbücher, Kochbücher, Materialien aus dem Betrieb und den Mitbewerberinnen und Mitbewerber |
| Organisatorische Hinweise*z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*Zusammenarbeit mit anderen Fächern möglich, z. B. Wirtschaft- und Betriebslehre (rechtliche Vorgaben (PangVO, etc.)/Durchführung der Beratungsgespräche in Deutsch/Kommunikation, Englisch, etc./Nachhaltigkeitsaspekte in Politik/GesellschaftslehreGgf. Exkursion zu regionalen Betrieben, z. B. Bio-Bauernhof |

 |

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