**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 6.4:** Eine Veranstaltung planen und vorbereiten und nach der (fiktiven) Durchführung reflektieren (25 – 30 UStd.) |
| Einstiegsszenario Veranstaltung im Betrieb 🡪 Wie können wir aus unserer Speisekarte ein Menü zusammenstellen? Die Gäste wünschen ein 3-Gang-Menü. Gibt es auch noch andere Servierformen?Individuelle Gästewünsche 🡪 können wir auch individuelle Gästewünsche berücksichtigen? | Handlungsprodukt/LernergebnisPlanungskonzept/function sheet (mit Schwerpunkt auf Speisenangebot)mit anschließendem Verkaufs-/Beratungsgesprächggf. digitaler Fragebogen zur Gästezufriedenheit und zur Mitarbeiterzufriedenheitggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| Wesentliche KompetenzenDie Schülerinnen und Schüler* analysieren die Gästewünsche
* informieren sich über verschiedene Servierformen und Kriterien zur Zusammenstellung eines Menüs
* planen die Angebote für eine Veranstaltung (Schwerpunkt Speisenangebot und benötigte Materialien)
* führen notwendige Dokumentationsarbeiten (function sheet) und Absprachen im Betrieb sowie ein Verkaufsgespräch durch
* reflektieren die Abläufe im Hinblick auf betriebliche Abläufe und Gästezufriedenheit.
 | Konkretisierung der Inhalte* Verschiedene Servierformen
* Zusammenstellung eines Menüs/Kriterien zur Zusammenstellung von Menüs oder eines Buffets
* Möglichkeiten von Zusatzverkäufen
* Ökonomische und ökologische Gesichtspunkte (z. B. give aways)
* Vorbereitung des Gastraumes
* Qualitätsanalyse nach außen und innen: Überprüfung der Gästezufriedenheit/der Mitarbeiterzufriedenheit
* Übergang vom standardisierten Angebot zum individuellen Produkt
* …
 |
| Lern- und Arbeitstechniken |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleGgf. Fragebögen zur Gästezufriedenheit aus dem Betrieb |
| Organisatorische Hinweise*z. B. Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf, Einbindung von Experten/Exkursionen, Lernortkooperation*Kooperation mit EDV (Erstellung von Fragebögen)/Deutsch/Kommunikation (Schreiben eines Angebots)/Kalkulation (Schreiben einer Rechnung) |

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