|  |  |
| --- | --- |
| **Bildungsgang** | Fachklassen des dualen Systems: Köchin/Koch |
| **Fächer** | *Produktentwicklung und –pflege, Gastorientierung* |
| **Lernfeld** | 2.2 Zwischenmahlzeiten |
| **Lernsituation XX** | *Bewirten von internationalen Gästen mit Zwischenmahlzeiten anlässlich einer Fachtagung von Ärztinnen und Ärzten*  |
| Einstiegsszenario (Handlungsrahmen)Im Restaurant „Stern“ in Düsseldorf findet in vier Wochen eine internationale Fachtagung von Ärzten zum Thema „Alternative Medizin“ statt. Hierfür sollen sowohl am Vormittag als auch am Nachmittag kleine Zwischenmahlzeiten gereicht werden.Die Auszubildenden sind in einem kleinen Team für die Planung, Vorbereitung und Durchführung der Veranstaltung verantwortlich. | Handlungsprodukt/Lernergebnis* Arbeitsplan
* Rezepte für Zwischenmahlzeiten und exemplarische Zubereitung
* Bewertungsraster für die Arbeitsergebnisse
* Vokabelliste

ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung |
| **Wesentliche Kompetenzen**Die Schülerinnen und Schüler …* analysieren mögliche Erwartungen der Zielgruppe und entwickeln daraus Kriterien für die Auswahl der Zwischenmahlzeiten.
* stellen passende Zwischenmahlzeiten für die Zielgruppe zusammen.
* erstellen einen Arbeitsplan und planen die Arbeitsschritte nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.
* recherchieren in Rezeptbüchern und im Internet und überprüfen die Anwendbarkeit der gefundenen Rezepte für ihr Vorhaben.
* beurteilen den Einsatz von Convenienceprodukten.
* reflektieren ihren Arbeitsablauf (gesamten Prozess der vollständigen Handlung) und unterbreiten ggf. Optimierungsvorschläge.
 | Konkretisierung der Inhalte* Vor- und Zubereitung der Zwischenmahlzeiten
* Präsentationsformen und Anrichteweisen
* Convenienceprodukte
* Rechtsvorschriften
* Gastorientierte Gespräche
* Berechnung von Rezepturen, Mengen
* Fachsprache
 |
| Lern- und Arbeitstechniken* Recherche in Rezeptbüchern und im Internet (Informationsbeschaffung)
* gastorientierte Gesprächsführung
* Präsentation von Angeboten an kleinen Gerichten
* Teamfähigkeit, Kooperationsfähigkeit und Kritikfähigkeit (arbeiten zu zweit zusammen und einigen sich auf Speisen)
* Arbeiten mit der Methode „Lerntheke“
* Nutzen von Hilfskarten und Wörterboxen
* Planung des Arbeitsprozesses mit Hilfe des Advance Organizers
 |
| Unterrichtsmaterialien/FundstelleFachbücher, Computer, Internet, Wörterboxen |
| Organisatorische Hinweise*Verantwortlichkeiten, Fachraumbedarf z.B. das Schulrestaurant, Reservierung des Computerraums*  |

Name des Berufskollegs:

**Autorin/Autor/Autorenteam:**