

Didaktische Jahresplanung Gastronomieabteilung Köchin und Koch/Fachkraft Küche

Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld

Nr.	Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen	Zeitrictwert	Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan
LF1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40 Ustd	BPO2
LS 1.1	Hallo, ich bin hier neu!	10 Ustd.	LS1.1 wird dem Englischunterricht zugeordnet Besser in LF 3 zuordnen
LS 1.2	Körperschmuck als Hygienierisiko?	30 Ustd	
LS 1.3	Projekt 1: Methodentraining	28 Ustd	
LS 1.4	Projekt 2: Einführung in die Küchenarbeit	28 Ustd	
LS 1.5	Projekt 3: Unfallgefahren am Arbeitsplatz	28 Ustd	
LF2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40 Ustd.	
LS 2.1	Die Jahresinventur geht schief	20 Ustd	20 Ustd in BPO2 und 20 Ustd. in WW
LF3	In der Küche arbeiten	120 Ustd	PTH2
LS 3.1	Vielfalt hat Methode	24 Ustd	
LS 3.2	Projekt 4: Herstellen von kleinen Speisen	28 Ustd	
LS 3.3	Projekt 5: Internationales Frühstück	28 Ustd	
LS 3.4	Frühling ist mein Gemüse!	24 Ustd	

Nr.	Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen	Zeitrictwert	Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan
LF4 LS 4.1	Das Restaurant vorbereiten und Pflegen Feiern, Feiern und nochmal Feiern	40 Ustd.	BPO2
LF5 LS 5.1 LS 5.2 LS 5.3	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen Die neue Getränkekarte - alkoholfreie Getränke Die neue Getränkekarte - alkoholische Getränke (Wein und Bier) Projekt 6: Aufgussgetränke	80 Ustd 20 Ustd 20 Ustd 28 Ustd	GOH1

1. Ausbildungsjahr Bündelfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO/ LS1.1 wird dem Englischunterricht zugeordnet) Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 UStd) Lernsituation 1: Hallo, ich bin hier neu! (10 UStd)	
Einstiegsszenario Die jährlich stattfindende Ausbildungsmesse steht kurz bevor. Der Ausbildungsbetrieb sucht mehrere neue Auszubildende und gelernte Fachkräfte. Dazu möchte er sich dort als besonders attraktiv präsentieren und auch die weiteren Karrieremöglichkeiten hervorheben. Sie sind Teil eines Teams, das den Messeauftritt organisiert. Sie erhalten den Auftrag, eine Präsentation für eine kurze Betriebsvorstellung und zu verschiedenen Arbeitsbereichen und Berufsgruppen vorzubereiten. Ihr Chef hat Ihnen hierfür das Organigramm des Betriebes zur Verfügung gestellt.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Präsentation (im Plenum oder über eine digitale Pinnwand) <i>Information für die Lehrkraft:</i> eine SOMI-Note und eine schriftliche Note (Präsentation) aus der Lernsituation
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren die Berufsbilder der Gastronomie - informieren sich über den Aufbau eines Organigramms - planen eine Kurzpräsentation über den eigenen Betrieb - wählen geeignete Präsentationsmedien aus und einigen sich auf ein hinsichtlich Länge und Gestaltung (wählen ein geeignetes digitales Präsentationsmedium für die Darstellung ihres Betriebes aus und nutzen dessen grundlegende Funktionen)	Konkretisierung der Inhalte - Berufsbilder der Gastronomie : Fachmann/ -frau für Systemgastronomie, Fachkraft Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachkraft Küche, Koch und Köchin, Hotelfachmann und Hotelfachfrau - Organisationstruktur des Betriebes (Brigade) - Organigramm (lesen und erstellen) - Identifikation und Information über den eigenen Betrieb ausarbeiten - Aufstiegsmöglichkeiten und Weiterbildungsmöglichkeiten

(gestalten ihre Präsentation adressatengerecht und berücksichtigen dabei die Wirkung von Bildern, Texten und grafischen Elementen) - präsentieren ihren Betrieb und ihre Tätigkeit im Plenum mit Hilfe von digitalen Endgeräten - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess - leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und vor dem Gast ab	
Lern- und Arbeitstechniken - Einzelarbeit ggf. Partnerarbeit - Verarbeitung mittels iPad oder Laptop	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Ipad, Laptops, Flipchart, Papier, Stifte, Fachbuch, Internet, digitale Pinnwand, Informationsmaterial der einzelnen Betriebe, Musterorganigramm der Schule (Quellen siehe Unterrichtsmaterialien)	
Organisatorische Hinweise - <i>Fächerübergreifender Verweis: Fremdsprachliche Kommunikation übernimmt die komplette Lernsituation. Die Note wird in BPO verbucht.</i> - <i>Bei großen Klassenstärken werden die Betriebe als Gruppe bearbeitet und dann eine Verortung der Betriebsart durchgeführt (z.B. Gemeinschaftsverpflegung oder à la carte Restaurant)</i> - <i>Im Falle von Distanzunterricht werden die Präsentationen online über BigBlueButton abgehalten.</i>	

1. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 UStd) Lernsituation 1.2: Körperschmuck als Hygienierisiko? (30 UStd)	
Einstiegsszenario Obwohl sich Piercings und Tattoos, gerade im Gesicht immer größerer Beliebtheit erfreuen, gibt es viele Gäste, die sich darüber beschweren. Ein Gast spricht Sie direkt an, dass dies ein Hygienierisiko sei und auch nicht der professionellen Gastgeber*innenrolle entspräche.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - digitales Handout Hygieneanweisung an neue Mitarbeiter:innen und - Klassenarbeit - <i>Information für die Lehrkraft:</i> zwei SOMI-Noten und zwei schriftliche Noten aus der Lernsituation
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren Hygieneproblematiken und deren Ursachen - informieren sich über grundlegendes hygienisches Arbeiten - planen die Erstellung eines Handouts (unterscheiden bei der Informationsbeschaffung zwischen fachlich geeigneten und ungeeigneten digitalen Informationsquellen zu Hygieneanforderungen) (erstellen ein digitales Handout und nutzen grundlegende Funktionen zur übersichtlichen Strukturierung fachlicher Informationen) - präsentieren ihr Handout im Plenum - leiten eine fachgerechte und der Gastgeberrolle entsprechende Antwort für den übergriffigen Gast ab - reflektieren die ausformulierten Antworten in Bezug auf Gastgebერთauglichkeit	Konkretisierung der Inhalte - Überblick betriebliches Qualitätsmanagement z.B. HACCP - Arbeitssicherheit - Personal-, Betriebs- und Produkthygiene - Mikrobiologische Grundlagen (Arten der MO und Lebensbedingungen) - exemplarische Haltbarmachungsverfahren - persönliche Gesundheit - betriebliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen (sozial, ökologisch und ökonomisch)

Lern- und Arbeitstechniken
- Gruppenarbeit
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle
- Ipad, Laptop, Papier, Drucker, Nextcloud
Organisatorische Hinweise
- <i>Fächerübergreifender Verweis: Nachhaltigkeit in Politik und Wirtschaft</i>

1. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 UStd) Lernsituation 1.3: Projekt 1 Methodentraining	
Einstiegsszenario <i>Machen Sie sich mit den digitalen Möglichkeiten im Ausbildungsberuf Köchin / Koch / Fachkraft Küche vertraut</i>	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Digitale Präsentationen - Nudelherstellung im digitalen Rezept - Nudelherstellung
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren ihre digitalen Möglichkeiten (Edkimo) (melden sich in schulischen digitalen Systemen an und nutzen grundlegende Funktionen von WLAN, Nextcloud und Untis/organisieren digitale Dateien und legen Dokumente nachvollziehbar in einer vorgegebenen Ordnerstruktur ab - informieren sich über die digitalen Angebote der Schule (führen eine einfache digitale Recherche durch und unterscheiden Suchergebnisse hinsichtlich ihrer fachlichen Eignung/geben verwendete digitale Quellen nachvollziehbar an und unterscheiden eigene Aussagen von übernommenen Informationen) - planen Kurzpräsentationen zu vorgegebenen Themen in der Ernährung und zu Organisationsstrukturen (Fleisch / Ordnerstruktur / Organigramm des Betriebes / die Schule.. (erstellen eine einfache digitale Präsentation und nutzen grundlegende Funktionen zur Darstellung von Texten und	Konkretisierung der Inhalte - Einwahl in W-Lan-Netz der Schule - Arbeiten mit der Nextcloud / Untis - Unsere Schulhomepage / unser Youtube-Kanal - Recherche im Internet - Die richtige Quellenangabe - Arbeiten mit iPad und oder Laptop - Rezepte in Word- oder Excel-Format - Das ist unsere Schule

Bildern) - anlegen von Rezeptdateien zur Berechnung von unterschiedlichen Rezeptmengen (Erstellen selbstständig Exceltabelle zur Berechnung von Rezepturen) - präsentieren ihre Ergebnisse im Plenum mit Hilfe von digitalen Endgeräten - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess - leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab	
Lern- und Arbeitstechniken - Einzelarbeit ggf. Partnerarbeit und Gruppenarbeit - Verarbeitung mittels iPad oder Laptop	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Ipad, Laptop, Internet, Untis, Nextcloud	
Organisatorische Hinweise <i>Es wird jeweils eine schriftliche (Arbeitsblätter / Präsentationen / Tests) und eine Somi-Note (Praxis) ermittelt</i>	

1. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 UStd) Lernsituation 1.4: Projekt 2 Einführung in die Küchenarbeit	
Einstiegsszenario <i>Ihr Küchenchef möchte von TK-Gemüse auf frische Ware umstellen und zukünftig selbstgeschnittenes Gemüse verwenden</i>	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Digitale Präsentation zum Thema Gemüseschnittarten - Zeichnung der Küche und Küchenkojen - Herstellung eines Gemüsesalates aus den Gemüseschnittarten
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren die unterschiedlichen Gemüseschnittarten - informieren über sich über Herstellung und Verwendung diverser Gemüseschnittarten - planen einer digitalen Präsentation zu einem vorgegebenen Thema (nutzen ein digitales Präsentationsprogramm zur übersichtlichen Darstellung der verschiedenen Gemüseschnittarten und ihrer Anwendung) - präsentieren ihre Ergebnisse im Plenum mit Hilfe von digitalen Endgeräten - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess - leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab	Konkretisierung der Inhalte - Skizzierung der Schulküche der Küche / Kojen mit Schränken und Gerätschaften - Gemüseschnittarten Julienne, Brunoise, Paysanne, Würfel... - Herstellung von Bandnudeln mit Rahmsauce

Lern- und Arbeitstechniken

- Einzelarbeit ggf. Partnerarbeit und Gruppenarbeit
- Verarbeitung mittels iPad oder Laptop

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Ipad, Laptop, Internet, Untis, Nextcloud

Organisatorische Hinweise

Es wird jeweils eine schriftliche (Arbeitsblätter / Präsentationen / Tests) und eine Somi-Note (Praxis) ermittelt

1. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren (40 UStd) Lernsituation 1.5: Projekt 3 Unfallgefahren am Arbeitsplatz	
Einstiegsszenario <i>Eine Kollegin verunglückt in der Küche und sie müssen Erste Hilfe leisten</i>	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Digitale Präsentationen zum Thema Unfallgefahren - Kartoffelsalat mit Sellerieschnitzel / Auberginenschnitzel
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren mögliche Unfallgefahren am Arbeitsplatz - informieren sich über deren Vermeidung und Erste Hilfe-Maßnahmen - planen eine digitale Präsentation zu den vorgegebenen Themen - wählen geeignete Präsentationsmedien aus (wählen ein geeignetes digitales Präsentationsmedium für die Darstellung ihres Betriebes aus und nutzen dessen grundlegende Funktionen) - präsentieren ihre Ergebnisse im Plenum mit Hilfe von digitalen Endgeräten - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess - leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab	Konkretisierung der Inhalte - Unfallgefahren am Arbeitsplatz - Vermeidungsstrategien - Erste Hilfe-Maßnahmen - Verbrennungen / Schnitte / Ohnmacht / Strom / Ätzende Stoffe - Zubereitung eines Kartoffelsalates mit Mayonnaise sowie eines Sellerie- oder Auberginenschnitzels -

Lern- und Arbeitstechniken

- Einzelarbeit ggf. Partnerarbeit und Gruppenarbeit
- Verarbeitung mittels iPad oder Laptop

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Ipad, Laptop, Internet, Untis, Nextcloud

Organisatorische Hinweise

Es wird jeweils eine schriftliche (Arbeitsblätter / Präsentationen / Tests) und eine Somi-Note (Praxis) ermittelt

1. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 2: Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen (40 UStd insgesamt davon 20 UStd in BPO und 20 UStd in WW) Lernsituation 2.1: Die Jahresinventur geht schief	
Einstiegsszenario Ihre F&B Managerin hat sich nach der Jahresinventur krankgemeldet. Die Zahlen stimmen allerdings nicht und ihr Chef bittet um Überarbeitung und Hilfe bei der Neuaufnahme der Inventurlisten.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Klassenarbeit - Inventurlisten für einen ausgewählten Bereich erstellen - Inventurdurchführung an der Bar, in der Restaurantküche und im gesamten Küchenbereich
Wesentliche Kompetenzen Die Schüler:innen, - analysieren das Warenlager und die dazugehörigen Kennzahlen - informieren sich über das Themenfeld Lieferung, Lager und Bezugsquellen - planen den Ablauf einer Warenannahme theoretisch - bestellen theoretisch Waren und dokumentieren deren Verbleib im Betrieb (z. B. Lagerdatei digital) (erfassen Warenbestände mithilfe einer digitalen Tabelle und strukturieren die Inventurdaten übersichtlich) - erstellen eigene Inventurlisten, die auf den Fachpraxisbereich der Schule passend sind (nutzen einfache Formeln und Funktionen einer Tabellenkalkulation zur automatisierten Ermittlung von Warenbeständen und Lagerkennzahlen) - reflektieren ihre fiktive Bestellung mittels Lagerkennzahlen	Konkretisierung der Inhalte - Funktion des Lagers - Warenbestellung - Warenannahme und Ablauf der Warenannahme - Kühlkette und Temperaturen - Warenlagerung und Kennzahlen, Lagerfachkarten - tierische Schädlinge und Bekämpfung - Warenbezugsquellen ermitteln - Bestellvorgänge auslösen - Warenbedarf ermitteln - Meldebestand, Mindestbestand und Höchstbestand ermitteln - auf Lieferstörungen reagieren - Warenbestand ermitteln / Inventur (wiegen, messen, zählen)

(überprüfen digitale Berechnungsergebnisse durch Vergleich mit den tatsächlich ermittelten Warenbeständen und erkennen mögliche Eingabe- oder Übertragungsfehler)	
Lern- und Arbeitstechniken - praktischer Anteil durch selbsterstellte Inventurlisten des gastronomischen Bereich	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Buch: Fachrechnen für gastgewerbliche Berufe, Taschenrechner - Laptop oder iPad mit Schreibprogramm, digitale Pinnwand, Nextcloud oder Drucker mit Papier	
Organisatorische Hinweise: - <i>Fächerübergreifender Hinweis: Das Fach Wirtschafts- und Betriebslehre übernimmt mit 20 Ustd. die Teilbereiche der Konkretisierung der Inhalte: Kaufvertrag, Waren- und Bedarfsermittlung (wiegen, messen, zählen, rechnen), Bestell- und Lieferzeitpunkt, Bestellmenge (Melde-, Mindest- und Höchstbestand).</i>	

1. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (PTH) Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 UStd.) Lernsituation 3.1: Vielfalt hat Methode	
Einstiegsszenario „Kartoffeln machen dick!“ Eine Kollegin behauptet, dass sie wegen der Pommes beim Personalesen ziemlich viel zugenommen hat.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Markt der Möglichkeiten inklusive Informationsmaterialerstellung - oder Kurzreferate zu pflanzlichen Rohstoffen - Test - Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Schüler:innen, - analysieren die Vielfalt der pflanzlichen Rohstoffe in Bezug auf Obst und Gemüse - informieren sich über Lagerbedingungen von Eiern und pflanzlichen Rohstoffen - planen einen Markt der Möglichkeiten (recherchieren Informationen zu pflanzlichen Rohstoffen mithilfe digitaler Quellen und prüfen deren fachliche Eignung) - wählen aus vorgegebenen Rohstoffen aus - bereiten eine Präsentation/ Markt der Möglichkeiten vor (bereiten ausgewählte Informationen digital auf und gestalten daraus Informationsmaterial für den „Markt der Möglichkeiten“) - leiten Optimierungsmöglichkeiten der Marktstände ab und verbessern ihre Präsentationskompetenz	Konkretisierung der Inhalte - Vielfalt der Garmethoden - exemplarische pflanzliche Rohstoffe: Kartoffel, Getreide, Soja, diverse Gemüsesorte, diverse Obstsorten - Eier (Ernährungsphysiologie, Küchentechnologie) - Zubereiten pflanzlicher Rohstoffe (waschen, putzen, schälen) - Lagerung der pflanzlichen Rohstoffe Folgende Punkte werden für den Service in LF 4 ausgelagert: - <i>Schneidetechniken, Schnittformen</i> - <i>Putzverlustberechnung</i> - <i>Materialeinsatzberechnung</i> - <i>Arbeitssicherheit</i>

Lern- und Arbeitstechniken

- Gruppenarbeit
- Markt der Möglichkeiten

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Fachbücher Pfanneberg, Internet, Fachliteratur (Trauner Verlag)

Organisatorische Hinweise:

- *Theoretischer Zugang im Fachunterricht - LF.2 diesen Lernfelds im Praxisunterricht*
- *Angeleitete Internetrecherche mit dem iPad*

1. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (GPO) Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 UStd.) Lernsituation 3.2: Projekt 4 Herstellen von kleinen Speisen	
Einstiegsszenario <i>Im Rahmen einer Sportveranstaltung soll ein Salatbüfett angeboten werden. Sie sind für die Auswahl und Zubereitung der Speisen zuständig</i>	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Salatbüfett mit verschiedenen Dressings - Digitale Arbeitsblätter
Wesentliche Kompetenzen Die Schüler:innen, - analysieren die Vielfalt der pflanzlichen Rohstoffe zur Herstellung von Salaten - informieren sich über die Zubereitung unterschiedlicher Salate unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Eigenschaften - planen die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung diverser Salate und Dressings (nutzen ein digitales Arbeitsblatt zur strukturierten Planung und Dokumentation ihrer Arbeitsschritte) - wählen saisonale und regionale Produkte - bereiten die Salate unter Berücksichtigung hygienischer und fachlicher Kriterien zu - leiten Optimierungsmöglichkeiten ab	Konkretisierung der Inhalte - Büfettarten - Warenkunde Salat (Blattsalate, Gemüsesalate, Fleischsalate...) - Dressings auf Essig-Öl-Basis, Mayonnaisen und mit Milchprodukten - Klassische Salate (Caesar-, Waldorf-, Nizza-, Bauersalat...) - Berechnung von Wareneinsatz und Putzverlusten

Lern- und Arbeitstechniken

- Einzelarbeit ggf. Partnerarbeit und Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Fachbücher Pfanneberg, Internet, Fachliteratur (Trauner Verlag)

Organisatorische Hinweise:

Es wird jeweils eine schriftliche (Arbeitsblätter / Präsentationen / Tests) und eine Somi-Note (Praxis) ermittelt

1. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (GPO) Lernfeld 3: In der Küche arbeiten (120 UStd.) Lernsituation 3.3: Projekt 5 Internationales Frühstück	
Einstiegsszenario <i>Das Frühstücksangebot soll zukünftig um internationale Varianten erweitert werden</i>	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Internationales Frühstücksbüfett - Speisekarten und Rezepte - Digitale Arbeitsblätter
Wesentliche Kompetenzen Die Schüler:innen, - analysieren landestypische Frühstücksgerichte - informieren sich über die Herstellung der Speisen - planen Einkauf und Herstellung - wählen den fachlich richtigen Herstellungsweg (gestalten digitale Speisekarten und Rezeptdarstellungen für das internationale Frühstücksangebot) - bereiten die Speisen und deren Präsentation vor - leiten Optimierungsmöglichkeiten ab und verbessern ihre Zubereitungskompetenz	Konkretisierung der Inhalte - Landestypische Speisen (Amerika, England, Frankreich...) - Hühnerei (Nährstoffe und Aufbau) - Verpackungsangaben - Gewichtsklassen - Technologische Eigenschaften
Lern- und Arbeitstechniken - Einzel- und Gruppenarbeit - Markt der Möglichkeiten	

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Fachbücher Pfanneberg, Internet, Fachliteratur (Trauner Verlag)

Organisatorische Hinweise:

Es wird jeweils eine schriftliche (Arbeitsblätter / Präsentationen / Tests) und eine Somi-Note (Praxis) ermittelt

1. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen (40 UStd.) Lernsituation 4.1: Feiern, Feiern und nochmal Feiern	
Einstiegsszenario Die Hochzeitsgesellschaft ist um 7 Uhr morgens gegangen. Sie haben Frühdienst. Ihre Kolleg:innen bitten Sie aufzuräumen und alles für die nächste Veranstaltung um 13 Uhr vorzubereiten...	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Fotografien der eingedeckten Tische - Fotografien des Mise en Place - Klassenarbeit - Warenralley über Bestecke und Gebrauchsgegenstände
Wesentliche Kompetenzen Die Schüler:innen, - analysieren die Bedarfsgegenstände eines Restaurants - informieren sich über die Ausstattung eines Gastraumes - planen die Vorbereitung für den Menüservice - bereiten das Eindecken und den Service eines 3-Gangmenüs vor (erstellen mit einem mobilen Endgerät eine strukturierte fotografische Dokumentation ihres eingedeckten Tisches und ihres Mise en Place) - prüfen ihre fotografierten Arbeitsergebnisse und leiten Verbesserungsmöglichkeiten ab (beurteilen anhand eigener und fremder Fotografien die Wirkung von Anordnung, Vollständigkeit und Gestaltung des gedeckten Tisches)	Konkretisierung der Inhalte - Bedeutung des Gastraumes für das Gesamtambiente - Berücksichtigung betriebspezifischer Gegebenheiten - Einrichtung und Ausstattung - Tischwäsche - Tafelformen - Serviettenformen - Geschirr - Gläserarten - Bestecke - Geräte und Maschinen (Bar) - Umweltschutz und Nachhaltigkeit der Reinigung - Mise an Place im Restaurant - Tisch eindecken mittels beispielhafter einfacher Menüs

Lern- und Arbeitstechniken

- Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Fachbücher, iPads, Internet, Nextcloud, Schulrestaurant inklusive Inventar

Organisatorische Hinweise:

- *Die Lernenden decken unter Anweisung Tische ein und erarbeiten selbstständig ein Mise en Place, welches mittels iPad auf eine digitale Pinnwand oder die Nextcloud hochgeladen wird.*
- *Die Fotos werden gegenseitig bewertet und reflektiert.*

1. Ausbildungsjahr Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln Lernfeld 5 Gastbezogener Service im Restaurant durchführen (80 UStd.) Lernsituation 5.1 Die neue Getränkekarte - alkoholfreie Getränke (20 UStd.)	
Einstiegsszenario Sie sind zurzeit im Service eingesetzt. Das Restaurant hat eine neue Getränkekarte. Diese startet morgen. Sie stellen fest, dass Sie viele Getränke nicht kennen. Dennoch sollen Sie Gäste fachgerecht beraten und ihnen die Getränke servieren.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Beratungsgespräch / Gesprächssimulation mithilfe von selbsterstellten Produktwarenkarten als Rollenspiel oder als Film
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen. - analysieren ein Getränkeangebot und nehmen neue Getränkegruppen wahr. - informieren sich über Wasser, Säfte, sowie alkoholfreie Softgetränke. - planen ein Beratungsgespräch - führen die Verbesserung einer Getränkekarte durch. - reflektieren ihre Gespräche (Rollenspiel und/oder Film) - präsentieren den selbsterstellten Film im Plenum - erstellen einen Film mithilfe eines Filmverarbeitungsprogramms (erstellen und bearbeiten ein kurzes digitales	Konkretisierung der Inhalte - Wortbausteine und Formulierungen eines Beratungsgespräches - Produktwarenkarten - Filmverarbeitungssoftware z.B. <i>iMovie</i> - Heißgetränke (Kaffee, Tee, Kakao) - Softgetränke - Saft-, Saftgetränke und Nektar - Wasserarten - Verordnung zu Inhalts- und Zusatzstoffen an beispielhaften Getränken - Serviceregeln (Gläser, Temperaturen, Servierweise)

Schulungsvideo zu einem Beratungsgespräch) - bewerten mithilfe eines vorgegebenen Bewertung-Schemas	
Lern- und Arbeitstechniken - Partnerarbeit/ Gruppenarbeit - Erstellung der Produktwarenkarten mittels EDV-Programm - Erstellung und Editierung von Schulungsvideos - Kriteriengeleitete Bewertung mittels eines Bewertungsschemas	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Fachbücher - Fachzeitschriften - Internetrecherche	
Organisatorische Hinweise <i>Technische Ausstattung als Beispiel: iPads, Computer, Übungsrestaurant, Fachraum, Filmverarbeitungsprogramme wie iMovie, BYOD, Internet, eventuell Nutzung einer digitalen Pinnwand</i> <i>Fächerübergreifender Verweis: Deutschunterricht /Kommunikation mithilfe von Gästetypen und Kommunikation oder im Fach fremdsprachliche Kommunikation</i>	

1. Ausbildungsjahr (Diese Lernsituation wird nach Bildungsgangentscheidung im zweiten Ausbildungsjahr unterrichtet) Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln Lernfeld 5 Gastbezogener Service im Restaurant durchführen (80 UStd.) Lernsituation 5.2 Die neue Getränkekarte - alkoholische Getränke (Wein und Bier) (30 UStd.)	
Einstiegsszenario In der neuen Getränkekarte sind außerdem noch Biere und Weine angeboten. Auch diese müssen fachgerecht erklärt und serviert werden.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Erweiterung der bestehenden Getränkekarte um Biere und Weine - oder Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler - verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebspezifischen Gegebenheiten auszuführen. - analysieren die bestehende Getränkekarte auf die Getränkegruppen der Biere und Weine. - informieren sich mithilfe von Internet- und Fachbuchrecherche über Bier- und Weinsorten. - informieren sich 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	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

- reflektieren ihre Arbeitsergebnisse, den Arbeitsprozess und Ausgestaltung der Karte mithilfe eines Onlinebewertungstools - bewerten ihre Ergebnisse aus der Perspektive eines Gastes (Rollenwechsel)	
Lern- und Arbeitstechniken - Partnerarbeit/ Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Fachbücher, Fachzeitschriften, Internetrecherche	
Organisatorische Hinweise Taschenrechner, Onlinebewertungstool (z.B Edkimo oder Wordcloud)	

1. Ausbildungsjahr Bündelungsfach Gastorientiertes Handeln Lernfeld 5 Gastbezogener Service im Restaurant durchführen (80 UStd.) Lernsituation 5.3 Projekt 6 Aufgußgetränke (20 UStd.)	
Einstiegsszenario Sie sind zurzeit im Service eingesetzt. Das Restaurant hat eine neue Getränkekarte. Diese startet morgen. Sie stellen fest, dass Sie viele Getränke nicht kennen. Dennoch sollen Sie Gäste fachgerecht beraten und ihnen die Getränke servieren.	Handlungsprodukt/Lernergebnis - Digitale Arbeitsblätter - Gästecafe - Digitale Präsentation zum Thema
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - verfügen über die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen. - analysieren Arten der Aufgussgetränke - informieren sich über deren Herstellung und die Zubereitung begleitender Gebäcke - planen ein Gästecafe (erstellen eine digitale Getränkekarte mit korrespondierenden Gebäcken und nutzen grundlegende Funktionen eines digitalen Gestaltungsprogramms) - führen einen gästebezogenen Getränkeservice durch - reflektieren ihre Rolle als Gastgeber:in und Teammitglied - präsentieren ihre Produkte im Cafe	Konkretisierung der Inhalte - Arten von Aufgussgetränken - Begleitende Gebäcke und deren Zubereitung (Mürbteige, Blätterteige...) - Erstellen einer Getränkekarte mit korrespondierenden Gebäcken

- bewerten ihren Service	
Lern- und Arbeitstechniken Partnerarbeit/ Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Fachbücher, Fachzeitschriften , Internetrecherche	
Organisatorische Hinweise Es wird jeweils eine schriftliche (Arbeitsblätter / Präsentationen / Tests) und eine Somi-Note (Praxis) ermittelt	

Nr.	Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen	Zeitrictwert	Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan
LF 6 LS 6.1 LS 6.2	SUPPEN UND SAUCEN HERSTELLEN Projekt 1 (BPO2) Supp(en)kultur – keine Angst vorm Abschaum Projekt 2 (BPO2) Quatsch mit Sauce	40 USTD 25 UStd 25 UStd	Lernfeld 6 wird komplett im Projekt bearbeitet. (KRÖ/ GRO)
LF 7 LS 7.1 LS 7.2 LS 7.3	GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN Projekt 3 (PTH2) Gerichte aus Fleisch mit ihren Saucen Innereien - Hundefutter oder Haute Cuisine? Broiler oder Halver Hahn – alles das Gleiche?	60 USTD 25 UStd 25 UStd 14 UStd	
LF 8 LS 8.1 LS 8.2	GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN Projekt 4 (PTH2) Fisch im à la Carte Geschäft Mengenberechnung für Küchenrohstoffe/ Berechnung der Materialkosten	40 USTD 25 UStd 10 UStd	
LF 9 LS 9.1 LS 9.2 LS 9.3	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE VORBEREITEN Mitarbeiterschulung im Markt der Möglichkeiten Projekt 5 (PTH2) Vegetarische Kost Projekt 6 (PTH2) Vegane Kost	80 USTD 24 UStd 25 UStd 25 UStd	
LF 10 LS 10.1 LS 10.2	SÜßSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN Projekt 7 (PTH2) Süßspeisen In der Molkerei	60 USTD 25 UStd 25 UStd	

2. Ausbildungsjahr

Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO1)

Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen (40 UStd.)

Lernsituation 6.1.: Projekt 1: Supp(en)kultur – keine Angst vorm Abschaum! (25 UStd.)

Einstiegsszenario

Die Küchenchefin des Hotels BKO Happyness möchte passend zur Jahreszeit eine abwechslungsreiche Auswahl an Suppen anbieten. Sie beauftragt Sie, verschiedene Suppenrezepte und Einlagen zu erarbeiten. Die Suppen werden als Suppenbuffet angeboten.

Handlungsprodukt/Lernergebnis

Präsentation als Suppen-Büffet
 Sensorische/ technologische Leistungsbewertung
 Schriftliche Ausarbeitung, ggf. Leistungsüberprüfung

Wesentliche Kompetenzen

Die Lernenden

- **analysieren** die Lernsituation *Erstellung eines Suppenbuffets*
- **informieren** sich über die Arten von Brühen und Suppen (**bewerten digitale Fachinformationen zu Suppen und Brühen, hinsichtlich fachlicher Zuverlässigkeit und Aussagekraft**)
SuS arbeiten in einem geteilten Nextcloud-Ordner, mit klaren Dateinamen und verwenden vorgegebenes Layout für Rezeptblätter)
- **planen** die Herstellung von Brühen und Suppen. Sie berücksichtigen dabei nachhaltiges Vorgehen sowie hygienische Anforderungen und Arbeitssicherheit
- **entscheiden** sich für Rezepturen
- **stellen** die Brühen, Suppen und Suppeneinlagen her und berücksichtigen dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren
- **präsentieren** die hergestellten Suppen, Brühen und Suppeneinlagen in Büffetform
- reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch (Reflexion eigener Arbeitsergebnisse). Sie leiten

Konkretisierung der Inhalte

- Einteilung von Suppen und Brühen
 Herstellung und Zubereitung von
- Ansatz von Suppen und Brühen
 - Klärvorgang (am Beispiel Rinderkraftbrühe) unter Berücksichtigung hygienischer Grundsätze sowie Arbeitssicherheit
 - klaren Suppen (Kraftbrühe, doppelte Kraftbrühe, Essenz)
 - Eintöpfe (Linsensuppe)
 - gebundenen Suppen (Samtsuppen, legierte Suppen)
 - pürierten Suppen (Kartoffelsuppe, Tomatensuppe)
 - Suppeneinlagen (Butterklößchen, Eierstich, Maultaschen, Windbeutelchen)

Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit; Schnitttechnik bei der Herstellung der Einlagen; Garmethoden	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin 38. Aufl., Ipad, Laptop, Papier, Drucker, Nextcloud, Fachbuch, Internet, Lehrküche YouTube Kanal der Schule;	
Organisatorische Hinweise <i>Die praktischen Unterweisungen in der Lehrküche erfolgen in halber Klassenstärke, die andere Hälfte der Schüler*innen arbeitet an den theoretischen Inhalten im Projektraum.</i> Ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte werden in der LS 6.2 (BPO) behandelt.	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO1) Lernfeld 6: Suppen und Saucen herstellen (40 UStd.) Lernsituation 6.2.: (Projekt 2) Quatsch mit Sauce (25 UStd.)	
Einstiegsszenario Ihr Betrieb hat bisher für Saucen hauptsächlich Convenienceprodukte eingesetzt. Die Auswahl war auf wenige Saucen wie zum Beispiel Hollandaise, Remoulade und Bratensauce begrenzt. Die Küchenchefin möchte dies ändern. Sie fordert Sie auf, neue Saucen für zukünftige Speisekarte vorzuschlagen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Speisekarte mit Saucen zur Begleitung von Gerichten 1 schriftliche Leistungsüberprüfung
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren die vorgegebene Speisekarte in Bezug auf Saucen als Begleitung von Gerichten und erkennen eine bisher einseitige und fachlich falsche Saucenauswahl - informieren sich über die Einteilung und Arten der Saucen (Kurzanalyse eines Herstellungsvideos, erkennen eines Fachvideos/ die Klasse nutzt festgelegte Programme, Abgabe im festgelegten Dateiformat) - planen die Zusammenstellung/ Begleitung von neuen passenden fachlich korrekte Saucen zu vorgegebenen Gerichten - entwerfen eine neue Speisekarte mit den ausgewählten Saucen - präsentieren die Speisekarte mit den neuen Saucen zur Begleitung der Gerichte	Konkretisierung der Inhalte - Einteilung und Arten von Saucen - Weiße Grundsaucen (Veloutés) mit Ableitungen Deutsche Sauce, Geflügelrahm und Weißweinsauce - Béchamelsauce mit Ableitungen: Mornaysauce, - Braune Grundsaucen (Demiglace): Rotweinsauce, Robertsauce, Wildsauce mit Ableitungen - Aufgeschlagene Saucen, warm (Hollandaise, Bernaise) - Aufgeschlagene Saucen, kalt (Mayonnaise mit den Ableitungen Remoulade - Buttermischungen - Dips, Würzsaucen (Chutney) - Anrichten von Saucen (Spiegel, angießen, nappieren...) - Ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte

- reflektieren und bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit; Herstellungsverfahren der Saucen;	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., YouTube Kanal der Schule; Auszug aus einer Speisekarte mit unpassenden und einseitigen Saucen, Internet, Lehrküche	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 7.1: Projekt 3: Fleischgerichte (25 UStd.)	
Einstiegsszenario Der Küchenchef vom Gasthof zur Linde hat vom Schlachthof eine Schweinekeule mitgebracht. Diese Keule muss nun fachgerecht zerlegt und weiterverarbeitet werden. Sie haben den Auftrag, zu den Fleischteilen Gerichte mit passenden Saucen und Beilagen vorzuschlagen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Präsentation von Fleischgerichten als Tellergericht mit Sensorischer und technologischer Leistungsbewertung Schriftliche Ausarbeitung, ggf. Leistungsüberprüfung
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren den Arbeitsauftrag die Schweinekeule zu zerlegen und weiterzuverarbeiten. - informieren sich über die Herkunft und Haltungsform von Schlachttieren und deren Fleischteilbezeichnung, sowie den passenden Garverfahren. (Quellenvergleich zur Haltungsform/Tierwohl) - planen die Herstellung von Gerichten aus der Schweinekeule mit passenden Saucen und Beilagen. - bereiten die geplanten Gerichte unter Berücksichtigung nachhaltiger Vorgehensweise und der hygienischen Anforderungen sowie Arbeitssicherheit zu. - präsentieren die vollständig hergestellten Gerichte - bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch und reflektieren ihren Arbeitsablauf - Leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Konkretisierung der Inhalte Herstellung von unterschiedlichen Fleischgerichten mit passenden Saucen und Beilagen - Schmorgerichte (Braten, Rouladen, Gulasch) - Krustenbraten - Schnitzel - Beilagen aus Kartoffelmassen (Kroketten, Schupfnudeln, Herzoginkartoffeln...), altbackenen Brötchen (Semmelknödel...) und Teigwaren - Jahreszeitliche Gemüsebeilagen (herbstlich – winterlich wie Rosenkohl, Rotkohl ...)

Lern- und Arbeitstechniken: Gruppenarbeit
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., YouTube Kanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Gerichte, Internet, Lehrküche

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 7.2: Innereien – Hundefutter oder Haute Cuisine (18 UStd.)	
Einstiegsszenario In Ihrem Restaurant zur bunten Kuh findet das alljährliche Treffen der Metzgerinnung statt. Dieses Jahr haben die Teilnehmer*innen mit Ihrer Küchenchefin abgesprochen, dass es Gerichte aus Innereien (Leber, Bries, Herz, Nieren,) Hackfleisch sowie Wurst- und Fleischwaren (Kassler, Schinken) geben soll. Die Küchenchefin bittet Sie, Speisen vorzuschlagen, die für die Gesellschaft in büffetform angerichtet werden können.	Handlungsprodukt /Lernergebnis 2- Seitiges DIN A4 Handout - Warenkunde - Rezept - Speziatspeisekarte Präsentation im Klassenverband Leistungsüberprüfung: Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren den Arbeitsauftrag und den Gästekreis „Metzgerinnung“. - informieren sich über die Unterscheidung zwischen Fleisch und Innereien und die Verwendung von Innereien. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bearbeitung von Innereien (wichtige Vorbereitungsarbeiten, parieren, zuschneiden, portionieren) und Garverfahren, sowie der Herstellung von Wurst- und Fleischwaren. - planen ihre Handouts und Präsentationen zu den Gerichten aus Innereien, Hackfleisch und Fleisch- und Wurstwaren mit passenden Saucen und Beilagen. Dabei berücksichtigen sie auch die hygienischen Anforderungen für Innereien und Hackfleisch. (Erstellen die Handouts in digitaler Form und speichern sie in der Nextcloud in einem gemeinsamen Dokument für alle SuS) - präsentieren ihre Handouts und Rezepturen im Plenum. (Abgabe in einem einheitlichen Format, Bildquellenliste mit Lizenzangaben)	Konkretisierung der Inhalte Unterscheidung von Innereien aus verschiedenen Tierarten (Schwein, Rind, Kalb) Herstellung, Unterschiede und Hygieneanforderungen für Hackfleisch Herstellung verschiedener Wurstwaren und Haltbarmachungsverfahren wie pökeln und räuchern Definition von Fleischwaren, verschiedene Zubereitungen Berechnungen von Material- und Wareneinsatz und Garverlusten

- bewerten die Arbeitsergebnisse. - Leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit (je nach Klassengröße auch Partnerarbeit)	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Internet, Ipads, Laptops, Nextcloud, eventuell Präsentationsprogramme	
Organisatorische Hinweise	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten Lernfeld 7: Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 7.3: Broiler oder halver Hahn – ist doch alles das Gleiche, oder? (14 UStd.)	
Einstiegsszenario Sie arbeiten im Restaurant „Braterei“. Ihr Küchenchef möchte zusätzlich zur Gänsekarte auch Gerichte vom Hausgeflügel anbieten, um alle Gäste anzusprechen. Er bittet Sie eine kleine Speisekarte mit 3 Vorspeisen und 5 Hauptgängen zu erstellen. Da Sie mit zwei Auszubildenden für die Herstellung der Gerichte verantwortlich sind, bekommen Sie einen weiteren Auftrag von Ihrem Küchenchef. Sie sollen eine Mappe mit allen wichtigen Aspekten der Geflügelhaltung und -zubereitung erstellen. Mithilfe der Mappe sollen Sie die beiden Auszubildenden schulen, um auf mögliche Gästefragen vorbereitet zu sein.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Informationsmappe zur Mitarbeiterschulung Leistungsüberprüfung: Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Schüler*innen - analysieren den Arbeitsauftrag. - informieren sich über die Unterscheidung zwischen Hausgeflügel und Wildgeflügel und die Verwendung von Hausgeflügel. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Aufzucht, Haltung und Schlachtung von Geflügel. (Quellenvergleich zur Haltungsform/Tierwohl) - planen Gerichte aus Geflügel mit passenden Saucen und Beilagen. Dabei berücksichtigen sie auch die hygienischen Anforderungen. (Erstellen eine Informationsmappe und Speisekarte in digitaler Form und speichern sie in der Nextcloud in einem gemeinsamen Dokument für alle SuS) - präsentieren ihre Informationsmappe und Rezepturen im Plenum.	Konkretisierung der Inhalte Unterscheidung von Fleischteilen aus verschieden Tierarten (Hausgeflügel, Wildgeflügel) Aufzucht von Geflügel Haltungsformen von Geflügel Schlachtung, Verarbeitung und Lagerung von Geflügel Hygieneanforderungen für Geflügelfleisch Gerichte aus verschiedenen Fleischteilen mit passenden Beilagen

- bewerten die Arbeitsergebnisse. - leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit (je nach Klassengröße auch Partnerarbeit)	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38. Aufl., Internet, Ipads, Laptops, Nextcloud, eventuell Präsentationsprogramme	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 8: Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren (40 UStd.) Lernsituation 8.1: Projekt 4: Fisch (25 UStd.)	
Einstiegsszenario Der Küchenchef vom Gasthof zur Forelle hat vom Fischhändler eine Auswahl unterschiedlicher Fische mitgebracht. Diese müssen nun fachgerecht zerlegt und weiterverarbeitet werden. Sie haben den Auftrag, aus den Fischfilets Gerichte mit passenden Saucen und Beilagen vorzuschlagen und zuzubereiten.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Präsentation der Speisen als Tellergericht mit sensorischer und technologischer Leistungsbewertung Schriftliche Ausarbeitung, ggf. Leistungsüberprüfung
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren den Arbeitsauftrag die Fische zu zerlegen und weiterzuverarbeiten. - informieren sich über die unterschiedlichen Fischarten, Angebotsformen und Frischemerkmale sowie den passenden Garverfahren. (Kurzanalyse eines Herstellungsvideos, erkennen eines Fachvideos/ die Klasse nutzt festgelegt Programme, Abgabe im festgelegten Dateiformat) - planen die Herstellung von Gerichten aus dem Warenkorb mit passenden Saucen und Beilagen. - bereiten die geplanten Gerichte unter Berücksichtigung nachhaltiger Vorgehensweise und der hygienischen Anforderungen sowie Arbeitssicherheit zu. - präsentieren die vollständig hergestellten Gerichte - bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch und reflektieren ihren Arbeitsablauf	Konkretisierung der Inhalte Herstellung von unterschiedlichen Fischgerichten mit passenden Saucen und Beilagen Einteilung der Fische (Konsumfisch/ Edelfisch ...) Frischemerkmale/ Qualität Vorbereitungsarbeiten (schuppen, säubern, filetieren) - Gebratene Fischfilets (Dorade...) - Gebackene Fischfilets (Kabeljau) - Pochierte Fischfilets (Scholle) - Beilagen aus Kartoffelmassen (Herzoginkartoffeln...), Teigwaren, Reis (Risotto) - Gemüsebeilagen (Spinat, Fenchel, Ratatouille...)

- Leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., YouTube Kanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Gerichte, Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellen von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze vorbereiten (80 UStd.) Lernsituation 9.1.: Mitarbeiterschulung im Markt der Möglichkeiten (24 UStd.)	
Einstiegsszenario Ihr Küchenchef möchte in Zukunft verstärkt vegetarische Gerichte anbieten. Er bittet Sie, eine Mitarbeiterschulung zu planen und durchzuführen. Die Schulung soll einen Überblick über die Vielfalt der pflanzlichen Rohstoffe und Pilze bieten. Denn mit einer guten Warenkenntnis lassen sich ansprechende vegetarische Gerichte zusammenstellen. Die Schulung soll anschaulich mit vielen Produkten in Form eines Marktes mit verschiedenen Ständen durchgeführt werden.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Mitarbeiterschulung im Markt der Möglichkeiten Schriftliche Ausarbeitung, schriftliche Leistungsüberprüfung
- Wesentliche Kompetenzen - Die Lernenden - analysieren die Lernsituation Planen und Durchführen einer Mitarbeiterschulung zu ausgewählten pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen. - informieren sich über Pilze, Hülsenfrüchte, Getreide, Getreidemahlprodukte sowie Kräuter und Gewürze. - planen die Mitarbeiterschulung im Markt der Möglichkeiten und berücksichtigen nachhaltiges Vorgehen und beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. (wählen geeignete digitale Werkzeuge zur Gestaltung und Präsentation ihres Informationsangebots aus und setzen diese zielgerichtet ein) (gestalten digitale Informationsmaterialien adressatengerecht und berücksichtigen wählen geeignete digitale Werkzeuge zur Gestaltung und	Konkretisierung der Inhalte Warenkunde der Rohstoffgruppen Obst, Gemüse, Getreide (+ Mahlprodukte), Reis, Speisepilze, Hülsenfrüchte, Nüsse und Saaten, Kräuter und Gewürze Marktangebot (verschiedenen Sorten, Saison, Handelsklassen...) Inhaltsstoffe und ernährungsphysiologische Bedeutung Verarbeitung der Produkte, Besonderheiten bei der Zubereitung ... Qualitätsmerkmale Lagerung Berechnung von Material- und Wareneinsatz; Brutto für Netto

Präsentation ihres Informationsangebots aus und setzen diese zielgerichtet ein dabei Verständlichkeit, Bildauswahl und Informationsdichte) - präsentieren ihre Ausarbeitungen im Rahmen einer Mitarbeiterschulung - reflektieren ihre Mitarbeiterschulung und bewerten diese digital leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit (je nach Klassengröße auch Partnerarbeit)	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38. Aufl., Internet, Ipads, Laptops, Nextcloud, eventuell Präsentationsprogramme	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellen von Speisen und Produkten Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze vorbereiten (80 UStd.) Lernsituation 9.2.: Projekt 5: Vegetarische Kost (25 UStd.)	
Einstiegsszenario Ihr Küchenchef möchte in Zukunft verstärkt vegetarische Gerichte anbieten. Er fordert Sie auf, Gerichte und Beilagen aus pflanzlichen Rohstoffen, vorgefertigten Teigen und Pilzen für eine Speisekarte zu planen. Die Gerichte sollen anschließend im Küchenteam zubereitet werden.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Vegetarische Speisekarte, vegetarische Gerichte und Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren die Lernsituation Planen und Herstellen vegetarischer Gerichte und Beilagen von ausgewählten pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen. - informieren sich über vegetarische Kostformen, Intoleranzen, Zubereitungsformen und Garverfahren. - planen Rezepturen für die Zubereitung der Gerichte aus und berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. (prüfen digitale Rezeptvorschläge hinsichtlich ihrer fachlichen Eignung und passen diese an die vorgegebenen Rohstoffe und Anforderungen an) - stellen her und präsentieren ihre Gerichte - reflektieren ihre Arbeitsergebnisse und bewerten diese auch sensorisch leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Konkretisierung der Inhalte ➤ Vegetarische Haupt-Kostformen ➤ Intoleranzen (Laktose / Gluten) ➤ Zusammenstellung von vegetarischen Gerichten aus einem vorgegebenen Warenkorb

Lern- und Arbeitstechniken

Gruppenarbeit; Präsentation im Markt der Möglichkeiten

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

Vegetarischer Warenkorb und Lebensmittel, Fachbuch Junger Koch/ Köchin, Ipad, Laptops

Organisatorische Hinweise

Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellen von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 9: Pflanzliche Rohstoffe und Pilze vorbereiten (80 UStd.) Lernsituation 9.3.: Projekt 6: Vegane Kost (25 UStd.)	
Einstiegsszenario Ihr Küchenchef möchte in Zukunft verstärkt vegane Gerichte anbieten. Er fordert Sie auf, Gerichte und Beilagen aus pflanzlichen Rohstoffen, industriell vorgefertigten Komponenten und Pilzen für eine Speisekarte zu planen. Die Gerichte sollen anschließend im Küchenteam zubereitet werden.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Vegane Speisekarte, vegane Gerichte und Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren die Lernsituation. Planen und herstellen veganer Gerichte und Beilagen von ausgewählten pflanzlichen Rohstoffen, Pilzen und industriellen Ersatzprodukten. - informieren sich über vegane Ernährung, Zubereitungsformen und Garverfahren. (untersuchen digitale Produktinformationen und Herstellerangaben auf relevante Angaben für die vegane Verwendung) - wählen Rezepturen für die Zubereitung der Gerichte aus und berücksichtigen dabei Angebotsformen und Herstellungsverfahren. (nutzen digitale Produkt- und Rezeptinformationen, um geeignete Ersatzprodukte für die gastronomische Praxis auszuwählen) - stellen her und präsentieren ihre Gerichte - reflektieren ihre Arbeitsergebnisse und bewerten diese auch sensorisch	Konkretisierung der Inhalte ➤ Vegane Ernährung unter Berücksichtigung ernährungspysiologischer Aspekte ➤ Industrielle Produkte in der veganen Ernährung (Zutatenlisten) ➤ Vegane Alternativen / Ersatzprodukte in der gastronomischen Küche ➤ Zusammenstellung von veganen Gerichten aus einem vorgegebenen Warenkorb

leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit; Präsentation im Markt der Möglichkeiten	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle Veganer Warenkorb und Lebensmittel sowie industrielle Ersatzprodukte, Fachbuch Junger Koch/ Köchin, Ipads, Laptops	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 10.1: Projekt 7 Süßspeisen (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Der Küchenchef vom Gasthof zur Forelle möchte die Dessertkarte modernisieren. Sie haben den Auftrag, für die zukünftige Dessertkarte Süßspeisen aus Cremes, Mousse und süßen Eierspeisen herzustellen. Eis möchte der Küchenchef weiterhin als Convenienceprodukt einsetzen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Präsentation der Süßspeisen mit sensorischer und technologischer Leistungsbewertung Schriftliche Ausarbeitung, ggf. Leistungsüberprüfung
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren den Arbeitsauftrag Süßspeisen aus Cremes, Mousses und süßen Eierspeisen herzustellen und vorgefertigtes Eis anzurichten. - informieren sich über die Angebotsformen von Süßspeisen, deren Zubereitung und Garnierungen. - planen die Herstellung von Süßspeisen und begleitenden Komponenten (Obst, Saucen, Garnierungen). - wählen Süßspeisen und begleitende Komponenten aus . Sie entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Materialeinsatz. wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an. - präsentieren die Süßspeisen, vorgefertigtes Eis und begleitende Komponenten	Konkretisierung der Inhalte Herstellung von Cremespeisen, Mousses und süßen Eierspeisen: Cremes mit Stärke/ Ei/ Gelatine und Ei Bindung Vanillecreme, Creme Brulee, Bayerische Creme (Charlotte Royal) Mousse, Fruchtmousse Grießflammerie, Milchreis mit Zimt und Zucker Kabinettpudding (Brot und Butterpudding) Apfelkompott, Rote Grütze, Kirschen angedickt Vanillesoße/Schokoladensoße, Fruchtsoßen Kaiserschmarren Apfelpfannkuchen

- bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch und reflektieren ihren Arbeitsablauf. - leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Süßspeisen, Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

2. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellung von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 10: Süßspeisen herstellen und präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 10.2: In der Molkerei (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Der Küchenchef vom Gasthof zur Forelle möchte in der Zukunft im Nachspeisenbereich nicht nur Süßspeisen sondern auch etwas herzhaftes zum Abschluss anbieten. Käseplatten können hier eine Vielfalt bieten, sind abwechslungsreich und individuell für jeden Gästegeschmack. Ihr Küchenchef bittet Sie, zu überlegen, welche Käsesorten eingekauft werden sollen und welche Spezialgeräte gebraucht werden, damit Käse als Menügang und auch in büfettform angeboten werden können.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Schriftliche Ausarbeitung, Leistungsüberprüfung Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden - analysieren den Arbeitsauftrag ein Käsesortiment zusammenzustellen, dass für verschiedene Anlässe (Käsebuffet, Käsegang) angeboten werden kann. - informieren sich über Milch, Milchprodukte und Käse. - planen die Zusammenstellung verschiedener Käsesorten mit begleitenden Komponenten (Obst, Saucen, Garnierungen). (nutzen digitale Produkt- und Fachinformationen, um Herkunft, Eigenschaften und Qualitätsmerkmale verschiedener Käsesorten zu vergleichen)	Konkretisierung der Inhalte Inhaltsstoffe der Milch Milchverarbeitung in der Molkerei Säuregerinnung, Labgerinnung Einteilung der Käsegruppen, Herkunftsländer Fettgehaltsstufen, Berechnung Fett in Trockenmasse Regeln zur Zusammenstellung von Käseplatten/ Käseteller Schneidwerkzeuge Laktosemangel, -intoleranz, Milcheiweißallergie Pflanzendrinks als Kuhmilchersatz

- sie **entscheiden** sich für eine abwechslungsreiche Käseauswahl und berechnen den Materialeinsatz.
- **präsentieren** anlassbezogene Käseplatten/ -teller, und begleitende Komponenten
- **bewerten** die Arbeitsergebnisse und **leiten** Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lern- und Arbeitstechniken
 Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle
 Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Internet

Nr.	Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen	Zeitrictwert	Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan
LF 11	SPEISEEIS UND BACKWAREN HERSTELLEN UND DESSERTS ANRICHTEN	40 USTD	Bündelungsfach: Herstellen von Speisen und Produkten
LS 11.1	Projekt 1 „Back dir ein Eis“	28 UStd	
LS 11.2	„Backe, backe Kuchen der hat gerufen. “	12 Ustd	
LF 12	SPEISEANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN GASTORIENTIERT PLANEN	80 USTD	Bündelungsfach: Gastorientiertes Handeln
L			
S 12.1	Projekt 2 „Waidmannsheil“ (28 UStd.)	28 Ustd	
LS 12.2	Projekt 3 „Waidmannsdank“ (28 UStd.)	28 Ustd	
LS 12.3	Ein Halali aus der Küche	28 Ustd	
LF 13	BÜFETT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN	60 USTD	Bündelungsfach: Gastorientiertes Handeln
LS 13.1	Projekt 4 „Aus dem Netz und von der Angel“	28 Ustd	
LS 13.2	„Hummage“ an die Krustentiere	24 Ustd	
LF 14	EINE AKTIONSWOCHE ORGANISIEREN UND BETRIEBSWIRTSCHAFTLICH BEURTEILEN	100 USTD	Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation
LS 14. 1	Projekt 5 „Das kommt mir Spanisch vor“ – Landestypische Küche	28 Ustd	
LS 14.2		28 Ustd	
LS 14.3	Projekt 6 „Das kommt mir Spanisch vor“ – Landestypische Küche Kulinarische Deutschlandreise	40 UStd	

3. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellen von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten (40 UStd.) Lernsituation 11.1.: Projekt 1 „Back dir ein Eis“ (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Der Küchenchef vom Gasthof zur Forelle möchte die Dessertkarte erweitern. Sie arbeiten zurzeit in der Patisserie und haben den Auftrag, für die zukünftige Dessertkarte zusätzlich Eis und Backwaren herzustellen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Präsentation der Süßspeisen mit sensorischer und technologischer Leistungsbewertung Schriftliche Ausarbeitung, ggf. Leistungsüberprüfung
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, Desserts zusammenzustellen aus Speiseeis sowie Backwaren aus Teigen und Massen. informieren sich über die Zusammenstellung von Desserts sowie die Angebotsformen und die Zubereitung von Speiseeis und Backwaren. planen die Herstellung von Speiseeis und Backwaren im Küchenteam. Dabei berücksichtigen Sie die Hygienischen Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. entscheiden sich für Rezepturen und berechnen den Material- und Wareneinsatz. (nutzen digitale Rezept- und Fachinformationen gezielt zur Vorbereitung ihrer praktischen Herstellung und dokumentieren ausgewählte Arbeitsschritte digital) bereiten Speiseeis und Backwaren zu und präsentieren diese in einer Dessertauswahl	Konkretisierung der Inhalte ➤ Herstellung von Backwaren aus Teigen und Masse am Beispiel Biskuitmasse, Mürbteig ➤ Herstellung unterschiedlicher Eisarten am Beispiel Cremeeis, Sorbet, Parfait ➤ Zubereitung unterschiedlicher Desserteller mit Kombinationen aus Törtchen und Eis.

reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse auch sensorisch. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Dessertauswahl, Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

3. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Herstellen von Speisen und Produkten (PTH2) Lernfeld 11: Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten (40 UStd.) Lernsituation 11.2.: „Backe, backe Kuchen der hat gerufen. “ (12 UStd.)	
Einstiegsszenario Das Leitungsteam des Tagungshotels Zur Post hat das Tagungsangebot neu zusammengestellt. Für die Kaffeepausen im Foyer werden selbstgemachte Gebäcke gereicht. Sie werden beauftragt, für zukünftige Tagungen das Angebot an verschiedenen Kleingebäcken und Kuchen zusammenzustellen und in einer Angebotskarte zu präsentieren.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Angebotskarte und digitales Rezeptheft Schriftliche Ausarbeitung, ggf. Leistungsüberprüfung
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, eine Angebotskarte mit Kleingebäcken aus Teigen und Massen zusammenzustellen. informieren sich über die Herstellung von Teigen und Massen und deren sinnvollen und adressatengerechten Verwendung für die Kaffeepausen während der Tagungen. (Sie nutzen digitale Medien und Internetseiten ihrer Betriebe) planen und erstellen ein Angebot aus Kleingebäcken sowie der zugehörigen Rezepturen. Sie beachten dabei saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. (strukturieren und erstellen ein digitales Rezeptheft sowie eine digitale Angebotskarte adressatengerecht)	Konkretisierung der Inhalte ➤ Auszug aus dem Tagungsangebot ➤ Fachlich richtige Herstellung von Brandmasse, Hefe-, Plunder- und Rührteig ➤ Analyse technologischer Fehler sowie deren Auswirkung und Vermeidung ➤ Material- und Wareneinsatzberechnung für Süßspeisen und Süßspeisenbüffets

(beurteilen die Wirkung von Gestaltung, Bildauswahl und Informationsumfang auf die Wahrnehmung des Angebots durch Tagungsgäste)

präsentieren ihre Arbeitsergebnisse [digital und sichern diese in der Nextcloud](#).

reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

Lern- und Arbeitstechniken

Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle

Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl.,

Organisatorische Hinweise

3. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Gastorientiertes Handeln (GOH) Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen (80 UStd.) Lernsituation 12.1: Projekt 2 „Waidmanns Heil“ (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Die Küchenchefin vom Restaurant „Zum goldenen Hirschen“ hat sie beauftragt für eine Veranstaltung ein Zweigang-Menü zum Thema Wild / Lamm zu erstellen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Wild- oder Lammgerichte mit fachgerechten Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen. planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe. entscheiden sich für Rezepturen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln eine Arbeitsablaufplan und die Menükarte. (strukturieren den Arbeitsablauf mithilfe eines digitalen Arbeitsablaufplans und koordinieren die Arbeitsschritte im Küchenteam; überführen die entwickelte Menükarte in eine digitale, übersichtlich gestaltete Form und stellen sie über eine geeignete digitale Plattform bereit) bereiten die vollständigen Gerichte zu präsentieren ihre Arbeitsergebnisse bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Konkretisierung der Inhalte ➤ Erstellen Zweigang-Menü aus einem vorgegebenen, saisonalen Warenkorb ➤ Bereiten zwei Gerichte des Menüs zu ➤ erarbeiten und verschriftlichen einen Arbeitsablaufplan ➤ führen gastorientierte Gespräche durch

Lern- und Arbeitstechniken

Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle

Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung des Menüs aus zwei Gängen, Internet, Lehrküche

Organisatorische Hinweise

Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.

3. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Gastorientiertes Handeln (GOH) Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen (80 UStd.) Lernsituation 12.2: Projekt 3 „Waidmanns Dank“ (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Die Küchenchefin vom Restaurant „Zum goldenen Hirschen“ hat sie beauftragt für eine Veranstaltung ein Dreigang-Menü zum Thema Wild / Lamm zu erstellen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Wild- oder Lammgerichte mit fachgerechten Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen. planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe. entscheiden sich für Rezepturen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln eine Arbeitsablaufplan und die Menükarte. (strukturieren den Arbeitsablauf mithilfe eines digitalen Arbeitsablaufplans und koordinieren die Arbeitsschritte im Küchenteam; überführen die entwickelte Menükarte in eine digitale, übersichtlich gestaltete Form und stellen sie über eine geeignete digitale Plattform bereit) bereiten die vollständigen Gerichte zu präsentieren ihre Arbeitsergebnisse	Konkretisierung der Inhalte ➤ Grundlagen der Menükunde ➤ Erstellen Dreigang-Menü aus einem vorgegebenen, saisonalen Warenkorb ➤ Bereiten zwei Gerichte des Menüs zu ➤ erarbeiten und verschriftlichen einen Arbeitsablaufplan ➤ führen gastorientierte Gespräche durch

bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Dessertauswahl, Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

3. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Gastorientiertes Handeln (GOH) Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen (80 UStd.) Lernsituation 12.3: Ein Halali aus der Küche (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Sie arbeiten im Restaurant „Zum goldenen Hirschen“. Ihre Küchenchefin möchte passend zur Jahreszeit eine kulinarische Abwechslung auf die Speisekarte bringen und plant eine Spezialitätenwoche „Aus Feld und Wald“. Zudem gibt es eine Reservierung einer Jagdgesellschaft mit 50 Personen. Sie wünschen sich ein Sechs-Gang-Jagdmenü. Sie bekommen den Auftrag für die Gerichte, geeignete Vorschläge zu machen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Steckbrief zum ausgewählten Haarwild oder Federwild Menüvorschlag Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, ein Speisenangebot (sechs-Gang-Menü) zum Thema Wild für eine Jagdgesellschaft zusammen zu stellen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Regeln der Speisenzusammenstellung (Menüregeln) planen Gerichte für die Spezialitätenwoche, stellen ein 6-Gang-Menü aus Feld und Wald zusammen und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe. (vergleichen digitale Fachinformationen zu Wildarten hinsichtlich Aktualität, fachlicher Aussagekraft und Interessenlage der jeweiligen Informationsquelle) entscheiden sich für Rezepturen, ermitteln den Warenbedarf und kalkulieren den Verkaufspreis mit dem Schema der aufgebauten Kalkulation. Die Gerichte und die Menüs	Konkretisierung der Inhalte ➤ fachlich korrekte Speisenfolge ➤ Auswählen passender Menügerippe für die Veranstaltung ➤ erarbeiten warenkundliche Informationen (Altersbezeichnung, Jagd- und Schonzeiten, Gewicht, besondere hygienische Anforderungen, Preise)zu den Wildarten (Haarwild und Federwild), auch im Zweierteam ➤ Vorbereitungsarbeiten bardieren, bridieren, spicken

werden in der Nextcloud hochgeladen. (nutzen digitale Werkzeuge zur Kalkulation des Verkaufspreises und zur strukturierten Dokumentation der Menüplanung)

präsentieren ihre Steckbriefe zur ausgewählten Wildart und stellen Ihre Menüs vor.

bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.

➤ Arbeitsergebnisse werden im Plenum vorgestellt

Lern- und Arbeitstechniken

Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle

Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Internet, eigene Speisekarten aus den Betrieben

3. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Gastorientiertes Handeln (GOH) Lernfeld 13: Büfette mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und Präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 13.1: Projekt 3 „Aus dem Netz und von der Angel“(28 UStd.)	
Einstiegsszenario Die Küchenchefin vom Restaurant „Nordkap“ hat sie beauftragt für eine Veranstaltung ein Dreigang-Menü zum Thema Fisch und Meeresfrüchte zu erstellen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Fisch und Meeresfrüchte mit fachgerechten Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen. (beurteilen digitale Darstellungen von Fisch und Fischfang hinsichtlich Nachhaltigkeit, Herkunft und möglicher Interessen der Informationsanbieter) planen Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe. entscheiden sich für Rezepturen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln eine Arbeitsablaufplan und Digitalisieren die Menükarte in der Nextcloud. (Gestalten die Menükarte digital und passen deren Darstellung an die Zielgruppe der Veranstaltung an) bereiten die vollständigen Gerichte zu präsentieren ihre Arbeitsergebnisse bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Konkretisierung der Inhalte ➤ Erstellen Dreigang-Menü aus einem vorgegebenen, saisonalen Warenkorb ➤ Bereiten die Gerichte des Menüs zu ➤ erarbeiten und verschriftlichen einen Arbeitsablaufplan ➤ führen gastorientierte Gespräche durch
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	

Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle

Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Dessertauswahl, Internet, Lehrküche

Organisatorische Hinweise

Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.

3. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Gastorientiertes Handeln (GOH) Lernfeld 13: Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und Präsentieren (60 UStd.) Lernsituation 13.2: „Hummage“ an die Krustentiere (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Unter dem Motto <i>„Hummage“ an die Krustentiere</i> plant Ihr Betrieb Speisen aus Meeresfrüchten für ein Büffet zusammenzustellen. Sie sind in die Planung und Durchführung eingebunden und haben die Aufgabe die Gäste am Büffet beraten können.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Steckbriefe der Meeresfrüchte Aufbauplan für das Büffet Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, Gerichte mit Meeresfrüchten für ein Büffet zusammen zu stellen. planen büffettaugliche Gerichte, berücksichtigen dabei saisonale sowie ernährungsphysiologische Aspekte, entwerfen einen Aufbauplan für den Büffetaufbau. entscheiden sich für Meeresfrüchte und erstellen einen Steckbrief zur Beratung am Büffet. berechnen den Material- und Wareneinsatz und kalkulieren den Endpreis pro Person für das Büffet. (Gestalten digitale Informationskarten zu ausgewählten Meeresfrüchten und wählen dafür geeignete Text- und Bildelemente aus) präsentieren ihre Steckbriefe zu den jeweiligen Meeresfrüchten sowie den Büffetplan und beraten Gäste. bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	Konkretisierung der Inhalte ➤ warenkundliche Informationen zu ausgewählten Meeresfrüchten: Krustentiere: Hummer, Languste, Kaisergranat, Meeresspinne, Garnelen Weichtiere: Austern, Jakobsmuschel, Miesmuscheln, Tintenfische, Kaviar ➤ Kriterien zur Erstellung des Steckbriefs als Büffetaufsteller ➤ Aufbau eines Büffetplans ➤ Aufgaben zur Berechnung von Wareneinsatz und Inklusivpreisen
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	

Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule;, Internet	
Organisatorische Hinweise	
3. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen (100 UStd.) Lernsituation 14.1: Projekt 5 „Das kommt mir Spanisch vor“ – Landestypische Küche (24 UStd.)	
Einstiegsszenario Die Küchenchefin vom Restaurant „Il Capo“ hat sie beauftragt für eine Veranstaltung ein Dreigang-Menü zum Thema italienische Küche / spanische Küche /französische Küche zu erstellen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Landestypische Speisen mit fachgerechten Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, landestypische (regionale) Speisen für eine Aktionswoche zusammen zu stellen. informieren sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte planen die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam wählen geeignete Speisen aus. entscheiden sich für Rezepturen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln eine Arbeitsablaufplan und Digitalisieren die Menükarte in der Nextcloud. (erstellen eine	Konkretisierung der Inhalte ➤ Erstellen Dreigang-Menü aus einem vorgegebenen, regionalen / landestypischen Warenkorb ➤ Bereiten die Gerichte zu ➤ erarbeiten und verschriftlichen einen Arbeitsablaufplan ➤ führen gastorientierte Gespräche durch

digitale Menükarte und nutzen digitale Werkzeuge zur anlassbezogenen Gestaltung des Aktionsangebots) bereiten die vollständigen Gerichte zu präsentieren ihre Arbeitsergebnisse bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Dessertauswahl, Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

3. Ausbildungsjahr Bündelungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen (100 UStd.) Lernsituation 14.2: Projekt 6 „Das kommt mir Spanisch vor“ – Landestypische Küche (24 UStd.)	
Einstiegsszenario Die Küchenchefin vom Restaurant „Il Capo“ hat sie beauftragt für eine Veranstaltung ein Dreigang-Menü zum Thema italienische Küche / spanische Küche / französische Küche zu erstellen	Handlungsprodukt/Lernergebnis Landestypische Speisen mit fachgerechten Beilagen
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, landestypische (regionale) Speisen für eine Aktionswoche zusammen zu stellen. informieren sich über Esskulturen und die Vielfalt landestypischer Gerichte planen die Herstellung landestypischer Gerichte als Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam wählen geeignete Speisen aus. entscheiden sich für Rezepturen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln eine Arbeitsablaufplan und Digitalisieren die Menükarte in der Nextcloud. (nutzen eine digitale Kollaborationsplattform zur gemeinsamen Bearbeitung und Abstimmung der Menüplanung) bereiten die vollständigen Gerichte zu	Konkretisierung der Inhalte ➤ Erstellen Dreigang-Menü aus einem vorgegebenen, regionalen / landestypischen Warenkorb ➤ Bereiten die Gerichte zu ➤ erarbeiten und verschriftlichen einen Arbeitsablaufplan ➤ führen gastorientierte Gespräche durch

präsentieren ihre Arbeitsergebnisse bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Youtubekanal der Schule; Warenkorb für die Zubereitung der Dessertauswahl, Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise <i>Die Klasse wird in zwei Gruppen eingeteilt. Werkstattunterricht und Theorie finden im Wechsel statt.</i>	

3. Ausbildungsjahr Bündlungsfach: Betriebsprozesse und Organisation (BPO) Lernfeld 14: Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen (100 UStd.) Lernsituation 14.3: Kulinarische Deutschlandreise (28 UStd.)	
Einstiegsszenario Ihr Betrieb plant für die kommende Saison mehrere Aktionswochen unter dem Motto „zu Gast bei Freunden“. Zunächst sollen unterschiedliche deutsche Regionen kulinarisch vorgestellt werden bevor dann ein Querschnitt der ausländischen Küche gezeigt wird. Ihr Küchenchef bittet Sie um Mithilfe bei der Auswahl der Regionen und ihrer typischen Speisen.	Handlungsprodukt/Lernergebnis
Wesentliche Kompetenzen Die Lernenden analysieren die Aufgabe, landestypische (regionale) Speisen für eine Aktionswoche zusammen zu stellen. (analysieren digitale Speisekarten und gastronomische Online-Angebote hinsichtlich ihrer Gestaltung, Zielgruppenansprache und Verkaufswirkung) informieren sich über regionale Esskulturen und die Vielfalt ihrer typischen Spezialitäten. planen die Aktionswoche mit regionalen deutschen Gerichten. wählen für die Region passende Speisen aus. erstellen Speisekarten in digitaler Form und setzen sie als Instrument der Verkaufsförderung ein. (entwickeln eine digitale Speisekarte als Instrument der Verkaufsförderung und setzen dabei geeignete digitale Gestaltungsmöglichkeiten zielgerichtet ein) präsentieren ihre Arbeitsergebnisse	Konkretisierung der Inhalte ➤

bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	
Lern- und Arbeitstechniken Gruppenarbeit	
Unterrichtsmaterialien/ Fundstelle Fachbuch Junger Koch/Köchin, 38.Aufl., Internet, Lehrküche	
Organisatorische Hinweise	

Didaktische Jahresplanung Gastronomieabteilung

Wirtschafts- und Betriebslehre und Politik/Gesellschaftslehre

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Rahmenbedingungen	73
1.1 Bildungsgang und Ausbildungsberuf	73
1.2 Grundlagen der Planung	73
1.3 Fächerübergreifende Planung	73
1.4 Didaktische Leitlinien	73
1.5 Individuelle Förderung, Differenzierung und Sprachsensibilität	74
1.6 Leistungsüberprüfungen und Leistungsbewertung	74
1.7 Digitale Schlüsselkompetenzen	74
1.8 Kompetenzprogression über den Ausbildungszeitraum	74
1.9 Aktualität und Prüfung rechtlicher Quellen	75
1.10 Evaluation und Weiterentwicklung der Didaktischen Jahresplanung	75
2. Fächerübergreifende Anforderungssituations-Matrix	76
3. Didaktische Jahresplanung Wirtschafts- und Betriebslehre und Politik/Gesellschaftslehre	78
3.1 Ausbildungsjahr – 1. Halbjahr	78
3.1.1 Lernsituation 1 - „Ich finde meinen Platz im Ausbildungsbetrieb – Gemeinsam im Team arbeiten“	78
3.1.2 Lernsituation 2 - „Fair arbeiten in der Gastronomie“	80
3.2 Ausbildungsjahr – 2. Halbjahr	82
3.2.1 Lernsituation 3 - „Gut abgesichert in den Beruf starten“	82
3.2.2 Lernsituation 4 - „Bestellt ist noch nicht geliefert!“	84
3.3 Ausbildungsjahr – 1. Halbjahr	86
3.3.1 Lernsituation 5 - „Wer entscheidet eigentlich mit?“	86
3.3.2 Lernsituation 6 - „Nachhaltig kochen – aber zu welchem Preis?“	88
3.4 Ausbildungsjahr – 2. Halbjahr	90
3.4.1 Lernsituation 7 - „Expandieren oder nicht? Eine gute Idee allein reicht nicht.“	90
3.4.2 Lernsituation 8 - „Geliefert – aber mangelhaft. Was nun?“	93
3.5 Ausbildungsjahr – 1. Halbjahr	95
3.5.1 Lernsituation 9 - „Arbeiten ohne Grenzen? Berufliche Chancen in Europa“	95
3.5.2 Lernsituation 10 - „Wenn die Welt auf dem Teller landet – Wie global darf Gastronomie sein?“	97
3.5.3 Lernsituation 11 - „Gleiche Arbeit – gleicher Lohn? Wie gerecht ist unsere Arbeitswelt?“	100
3.6 Ausbildungsjahr – 2. Halbjahr	102
3.6.1 Lernsituation 12 - „Neue Küche oder leere Kasse? Investieren will gut überlegt sein.“	102
3.6.2 Lernsituation 13 - „Zum Erfolg aufgetischt – Wie behauptet sich die BKO Happiness Hotel GmbH am Markt?“	104

1. Allgemeine Rahmenbedingungen

1.1 Bildungsgang und Ausbildungsberuf

Ausbildungsberuf: Köchin/Koch

Fachbereich: Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Bündelungsfächer: Wirtschafts- und Betriebslehre sowie Politik und Gesellschaftslehre

Berufskolleg: Berufskolleg Ost der Stadt Essen

1.2 Grundlagen der Planung

Die Didaktische Jahresplanung konkretisiert die Vorgaben der Bildungspläne für die Fachklassen des dualen Systems im Ausbildungsberuf Köchin/Koch für die Fächer Wirtschafts- und Betriebslehre sowie Politik/Gesellschaftslehre.

Die Unterrichtsinhalte werden in Form handlungsorientierter Lernsituationen konkretisiert und auf die berufliche Lebens- und Arbeitswelt im gastronomischen Betrieb übertragen.

Die Fächer Wirtschafts- und Betriebslehre sowie Politik/Gesellschaftslehre werden dabei als zusammenhängendes Gesamtkonzept über die drei Ausbildungsjahre geplant. Die Lernsituationen sind den jeweiligen Fächern schwerpunktmäßig zugeordnet, werden jedoch inhaltlich und kompetenzorientiert aufeinander bezogen. Dadurch können wirtschaftliche, rechtliche, gesellschaftliche und politische Perspektiven innerhalb gemeinsamer beruflicher Handlungssituationen miteinander verknüpft werden.

Die konkrete zeitliche Umsetzung erfolgt halbjahresbezogen. Innerhalb eines Halbjahres werden die Lernsituationen beider Fächer aufeinander abgestimmt und entsprechend der jeweiligen fachlichen Schwerpunktsetzung unterrichtet.

Für jedes Halbjahr wird bei der zeitlichen Planung mit einem Orientierungsrahmen von 20 Unterrichtsstunden je Fach gerechnet. Im zweiten Halbjahr des dritten Ausbildungsjahres werden fünf Unterrichtsstunden bewusst als flexible individuelle Lernzeit vorgesehen. Diese Stunden dienen der Wiederholung und Vertiefung zentraler Inhalte und Kompetenzen sowie dem gezielten Schließen individueller Lernlücken. Die konkrete Nutzung orientiert sich am Lernstand der Lerngruppe und den individuellen Lernbedarfen der Schülerinnen und Schüler.

Die Anforderungssituationen der Bildungspläne werden dabei nicht ausschließlich isoliert innerhalb eines Faches bearbeitet. Vielmehr können Lernsituationen Beiträge zum Kompetenzerwerb des jeweils anderen Faches enthalten. Die fächerübergreifenden Bezüge werden in der Anforderungssituations-Matrix sowie durch entsprechende Querverweise innerhalb der Lernsituationen sichtbar gemacht.

1.3 Fächerübergreifende Planung

Wirtschafts- und Betriebslehre sowie Politik und Gesellschaftslehre werden nicht isoliert voneinander geplant. Inhalte werden jeweils dort schwerpunktmäßig verortet, wo die entsprechende fachliche Perspektive im Vordergrund steht.

Ergänzende Beiträge des jeweils anderen Faches werden über fächerübergreifende Querverweise ausgewiesen. Dadurch werden gemeinsame berufliche und gesellschaftliche Handlungssituationen genutzt, fachliche Zusammenhänge sichtbar gemacht und unnötige inhaltliche Doppelungen vermieden.

Die Lernsituationen berücksichtigen dabei, dass wirtschaftliche Entscheidungen in gastronomischen Betrieben häufig zugleich rechtliche, gesellschaftliche, ökologische und politische Fragestellungen berühren.

1.4 Didaktische Leitlinien

Die Lernsituationen orientieren sich am Prinzip der vollständigen Handlung und sind ausgehend von problemorientierten beruflichen Situationen entwickelt.

Die Schülerinnen und Schüler sollen aus einer konkreten Ausgangssituation den Informations- und Handlungsbedarf erschließen, geeignete Informationen beschaffen und bewerten, unterschiedliche Handlungsmöglichkeiten entwickeln, Entscheidungen begründen sowie die Ergebnisse reflektieren.

Dabei wird insbesondere Wert daraufgelegt, dass die Lernenden wirtschaftliche und gesellschaftliche Fragestellungen nicht ausschließlich theoretisch, sondern im Zusammenhang mit authentischen Situationen aus gastronomischen Betrieben bearbeiten.

Über die Ausbildungsjahre hinweg erfolgt ein systematischer Kompetenzaufbau von der Orientierung im beruflichen und gesellschaftlichen Umfeld über die Bearbeitung konkreter betrieblicher Problemstellungen bis hin zur selbstständigen Beurteilung komplexerer wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Entscheidungssituationen.

1.5 Individuelle Förderung, Differenzierung und Sprachsensibilität

Die Lernsituationen berücksichtigen unterschiedliche fachliche, sprachliche und methodische Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler. Differenzierungsmaßnahmen werden insbesondere über unterschiedlich komplexe Aufgabenstellungen, gestufte Hilfen, ergänzende Materialien, unterschiedliche Zugänge zu Lerninhalten sowie kooperative Lernformen umgesetzt. Bei der Bearbeitung der beruflichen Handlungssituationen werden sowohl unterstützende Lernangebote als auch Möglichkeiten zur vertiefenden und selbstständigen Bearbeitung vorgesehen.

Die sprachensible Gestaltung des Unterrichts unterstützt die Schülerinnen und Schüler insbesondere beim Verständnis und bei der Anwendung fachlicher, rechtlicher, wirtschaftlicher und politischer Fachsprache. Hierzu werden zentrale Fachbegriffe gezielt eingeführt, gesichert und in unterschiedlichen Handlungssituationen angewendet. Komplexe Texte und Materialien werden bei Bedarf sprachlich aufbereitet und durch geeignete Hilfen erschlossen. Die konkrete Ausgestaltung der Differenzierung und Sprachförderung erfolgt abhängig von der jeweiligen Lerngruppe und Lernsituation.

1.6 Leistungsüberprüfungen und Leistungsbewertung

Die Leistungsüberprüfung erfolgt kompetenzorientiert und wird an den jeweiligen Handlungsprodukten bzw. den in der Lernsituation ausgewiesenen Kompetenzen ausgerichtet. Je nach Lernsituation können schriftliche Leistungsüberprüfungen, Präsentationen oder die Bewertung eines im Rahmen der Lernsituation erstellten Handlungsprodukts eingesetzt werden. Die konkrete Ausgestaltung und Gewichtung erfolgt unter Berücksichtigung der schulischen Vorgaben.

1.7 Digitale Schlüsselkompetenzen

Digitale Schlüsselkompetenzen werden nicht pauschal in jeder Lernsituation ergänzt, sondern dort integriert, wo digitale Werkzeuge und Informationsangebote für die jeweilige berufliche oder gesellschaftliche Handlung einen tatsächlichen Mehrwert bieten.

Berücksichtigt werden dabei: Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse

Über die Ausbildungsjahre hinweg wird ein zunehmender Kompetenzaufbau angestrebt. Dieser reicht von der gezielten Recherche und Bewertung digitaler Informationen über die Nutzung digitaler Werkzeuge zur Bearbeitung beruflicher Aufgaben bis hin zur selbstständigen Anwendung digitaler Systeme in komplexeren betrieblichen Entscheidungssituationen.

Die in den Lernsituationen integrierten digitalen Kompetenzen werden entsprechend ihrer Zuordnung kenntlich gemacht.

1.8 Kompetenzprogression über den Ausbildungszeitraum

Die Lernsituationen sind über die drei Ausbildungsjahre so angelegt, dass die Schülerinnen und Schüler zunehmend komplexere berufliche, wirtschaftliche und gesellschaftliche Handlungssituationen selbstständig bearbeiten. Die Kompetenzentwicklung erfolgt dabei nicht linear über einzelne Operatoren, sondern insbesondere über zunehmende Komplexität, Selbstständigkeit, Perspektivenvielfalt und Verantwortung bei der Entscheidungsfindung.

Im 1. Ausbildungsjahr steht zunächst die Orientierung im beruflichen Handlungsfeld sowie die Analyse und Anwendung auf überschaubare berufliche Situationen im Vordergrund. Im 2. Ausbildungsjahr werden zunehmend mehrdimensionale betriebliche Problemstellungen analysiert, unterschiedliche Interessen berücksichtigt, Sachverhalte verglichen und begründete Handlungsmöglichkeiten entwickelt. Im 3. Ausbildungsjahr bearbeiten die Schülerinnen und Schüler komplexere wirtschaftliche, gesellschaftliche und politische Entscheidungssituationen, wägen unterschiedliche Kriterien und

Perspektiven ab, beurteilen Handlungsalternativen und entwickeln eigenständig begründete Entscheidungen und Handlungskonzepte.

Dimension	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Komplexität	Überschaubare berufliche Situationen	Mehrdimensionale betriebliche Problemstellungen	Komplexe betriebliche und gesellschaftliche Entscheidungssituationen
Selbstständigkeit	Angeleitete bzw. unterstützte Recherche und Bearbeitung	Zunehmend selbstständige Analyse und Lösungsentwicklung	Weitgehend selbstständige Bewertung und Entscheidungsfindung
Perspektiven	Eigene Rolle und unmittelbares berufliches Umfeld	Unterschiedliche betriebliche Interessen	Unterschiedliche wirtschaftliche, gesellschaftliche und politische Perspektiven
Handlungsniveau	Analysieren und anwenden	Vergleichen, prüfen und begründet handeln	Beurteilen, abwägen, entscheiden und gestalten

1.9 Aktualität und Prüfung rechtlicher Quellen

Bei der Planung und Durchführung der Lernsituationen werden rechtliche und gesetzliche Quellen ausschließlich in ihrer jeweils aktuellen Fassung verwendet. Gesetzes- und Verordnungsänderungen werden vor der Durchführung einer entsprechenden Lernsituation überprüft und bei der Auswahl der Unterrichtsmaterialien berücksichtigt. Als vorrangige Referenz dienen die amtlichen bzw. offiziellen Informationsangebote des Bundes und des Landes Nordrhein-Westfalen. Bei rechtlichen Fragestellungen werden insbesondere die jeweils aktuellen Fassungen der einschlägigen Gesetze und Verordnungen über die entsprechenden amtlichen Rechtsportale herangezogen. Für die Unterrichtsvorbereitung werden die verwendeten Rechtsgrundlagen und Materialien auf Aktualität geprüft; Änderungen mit unmittelbarer Bedeutung für die berufliche Handlungssituation werden in der jeweiligen Lernsituation berücksichtigt.

1.10 Evaluation und Weiterentwicklung der Didaktischen Jahresplanung

Die Didaktische Jahresplanung wird im Rahmen der Bildungsgangarbeit regelmäßig auf ihre Umsetzbarkeit und Wirksamkeit überprüft. Dabei werden insbesondere die Erfahrungen aus der Durchführung der Lernsituationen, die Passung von Zeitumfang, Inhalten, Kompetenzen und Methoden sowie die Ergebnisse der Lernerfolgsüberprüfungen berücksichtigt.

Rückmeldungen der Schülerinnen und Schüler sowie Erfahrungen der unterrichtenden Lehrkräfte werden genutzt, um die Lernsituationen bei Bedarf weiterzuentwickeln. Änderungen der rechtlichen, fachlichen oder organisatorischen Rahmenbedingungen werden ebenfalls berücksichtigt. Die Didaktische Jahresplanung wird damit als fortlaufend weiterzuentwickelndes Planungsinstrument verstanden.

2. Fächerübergreifende Anforderungssituations-Matrix

Wirtschafts- und Betriebslehre ↔ Politik/Gesellschaftslehre – Köchin/Koch

Bildungsplan / Anforderungssituation	Schwerpunkt der Anforderungssituation	Fachlicher Schwerpunkt	Zugeordnete Lernsituationen	Fächerübergreifende Vernetzung
Wirtschaft AS 1	Unternehmensgründung und Einordnung des Unternehmens in den volkswirtschaftlichen Zusammenhang	Wirtschaft	LS 7: Unternehmensziele, Zielgruppen, Geschäftsmodell, Unternehmensgründung, Rechtsformen und Wirtschaftskreislauf	Politik: ergänzende Betrachtung gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Rahmenbedingungen unternehmerischer Entscheidungen
Wirtschaft AS 2	Planung und Optimierung der Beschaffung und Leistungserstellung in einem branchenspezifischen Unternehmen	Wirtschaft	LS 4: Vertragsschluss und Kaufvertrag; LS 8: Vertragsstörungen, Reklamation und Haftung	Politik: ergänzende ökologische und gesellschaftliche Perspektiven wirtschaftlicher Entscheidungen, insbesondere Nachhaltigkeit
Wirtschaft AS 3	Entwicklung eines abgestimmten Marketing-Mix vor dem Hintergrund unterschiedlicher Marktbedingungen	Wirtschaft	LS 13: Wettbewerb, Marktformen, Angebot und Nachfrage, Preisbildung und Marketing-Mix	Politik: ergänzende Betrachtung gesellschaftlicher Erwartungen an Unternehmen, insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit, Verbraucherschutz und verantwortungsvolle Kommunikation
Wirtschaft AS 4	Rolle in der Arbeitswelt und Bedeutung der nachhaltigen Existenzsicherung	Wirtschaft	LS 3: Entgeltabrechnung, Sozialversicherung und Vorsorge	Politik: LS 1 und LS 11 – Rolle in der Arbeitswelt, soziale Verantwortung, soziale Gerechtigkeit und gesellschaftliche Teilhabe
Wirtschaft AS 5	Betriebliche Mitbestimmung und Wahrnehmung von Arbeitnehmerinteressen	Wirtschaft	fachübergreifende Umsetzung über LS 5	Politik: LS 5 – Betriebsrat, Gewerkschaften, Arbeitgeberverbände, Tarifaufonomie, Mitbestimmung und demokratische Beteiligung
Wirtschaft AS 6	Notwendigkeit von Investitionen und deren Finanzierung; Vergleich von Finanzierungsalternativen	Wirtschaft	LS 12: Investitionsentscheidung, Finanzierung, Zahlungsarten, Liquidität und Forderungsmanagement	Politik: ergänzende gesellschaftliche und wirtschaftspolitische Perspektiven auf betriebliche Investitions- und Finanzierungsentscheidungen, soweit diese im jeweiligen Unterrichtsvorhaben aufgegriffen werden.

Wirtschaft AS 7	Rolle Deutschlands in Europa und der Weltwirtschaft, Globalisierung und lebenslanges Lernen	Wirtschaft	fachübergreifende Umsetzung über LS 9 und LS 10	Politik: LS 9 – Europa, berufliche Mobilität; LS 10 – Globalisierung, globale Lieferketten und internationale Zusammenarbeit
Politik AS 1	Spannungsfeld von individueller Freiheit und gesellschaftlicher Verantwortung – soziales Handeln in lebensweltlichen Kontexten	Politik	LS 1: Zusammenarbeit im Ausbildungsbetrieb, Rollen, Verantwortlichkeiten und Rechte und Pflichten	Wirtschaft: WBL AS 4 – Rolle in der Arbeitswelt und nachhaltige Existenzsicherung
Politik AS 2	Sicherung und Weiterentwicklung der Demokratie durch Partizipation – Mitwirkung und Mitbestimmung im Betrieb	Politik	LS 5: Betriebliche Mitbestimmung, Betriebsrat, Gewerkschaften und Tarifeinsetzung	Wirtschaft: WBL AS 5 – Arbeitnehmerinteressen und betriebliche Mitbestimmung
Politik AS 3	Soziale Gerechtigkeit und Ungleichheit – Wert der Arbeit	Politik	LS 2: faire Arbeitsbedingungen ; LS 11: gerechte Bezahlung, Einkommen und gesellschaftliche Teilhabe	Wirtschaft: WBL AS 4 – Entgelt, Sozialversicherung und nachhaltige Existenzsicherung
Politik AS 4	Schutz von Natur und Umwelt – Ressourcensicherung und Nachhaltigkeit als politische Herausforderung	Politik	LS 6: Nachhaltige Beschaffung; Bezug zu LS 13	Wirtschaft: WBL AS 2 – Beschaffung und Leistungserstellung; WBL AS 3 – wirtschaftliche Entscheidungen und Marketing
Politik AS 5	Europas Zukunft zwischen Kontinuität und Krise	Politik	LS 9: berufliche Mobilität und Arbeiten in Europa	Wirtschaft: WBL AS 7 – Europa, berufliche Mobilität und lebenslanges Lernen
Politik AS 6	Friedenssicherung und Globalisierung als politische Herausforderungen	Politik	LS 10: Globalisierung, globale Lieferketten, wirtschaftliche Schwankungen und internationale Zusammenarbeit	Wirtschaft: WBL AS 7 – Rolle Deutschlands in der Weltwirtschaft, Globalisierung und wirtschaftliche Schwankungen

3. Didaktische Jahresplanung Wirtschafts- und Betriebslehre und Politik/Gesellschaftslehre

3.1 Ausbildungsjahr – 1. Halbjahr

3.1.1 Lernsituation 1 - „Ich finde meinen Platz im Ausbildungsbetrieb – Gemeinsam im Team arbeiten“

1. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 1: Spannungsfeld von individueller Freiheit und gesellschaftlicher Verantwortung – Soziales Handeln in lebensweltlichen Kontexten Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 4 Lernsituation 1: „Ich finde meinen Platz im Ausbildungsbetrieb – Gemeinsam im Team arbeiten“ Stundenumfang: 15 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH eröffnet nach einer umfassenden Modernisierung ihr Restaurant neu. Nach der Wiedereröffnung nehmen mehrere neue Mitarbeitende ihre Tätigkeit in Küche, Service und Verwaltung auf. Bereits in den ersten Arbeitstagen zeigt sich, dass es Unsicherheiten über Zuständigkeiten, Verantwortlichkeiten und Entscheidungswege gibt. Arbeitsaufgaben bleiben liegen, Informationen werden nicht an die richtigen Personen weitergegeben und es entstehen Missverständnisse zwischen Küche, Service und Betriebsleitung. Einige Beschäftigte vertreten unterschiedliche Auffassungen darüber, welche Rechte und Pflichten im Betrieb gelten und wer für bestimmte Entscheidungen verantwortlich ist. Gleichzeitig werden im Betrieb digitale Informations- und Kommunikationssysteme genutzt, deren Möglichkeiten den Mitarbeitenden unterschiedlich bekannt sind. Dadurch entstehen weitere Unsicherheiten bei der Weitergabe und Nutzung betrieblicher Informationen.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Handlungsportfolio „Erfolgreich im Ausbildungsbetrieb“ bestehend aus: - Organigramm mit betrieblichen Rollen und Funktionen - Übersicht von Rechten und Pflichten - Informationen zur Ausbildungsordnung und zum Ausbildungsrahmenplan - Reflexionsdokument der eigenen Rolle im Team und der Bedeutung einer gelingenden Zusammenarbeit für das spätere Berufsleben. - Begründete Handlungsempfehlungen für eine gelingende Zusammenarbeit im Ausbildungsbetrieb Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse und Präsentationen - Bewertung der erstellten Materialien (Organigramm, Informationsportfolio) - Reflexionsaufgabe zur eigenen Rolle im Betrieb - Bewertungsraster nach Kriterien: Fachliche Richtigkeit, Analysefähigkeit, Problemlösefähigkeit, Teamarbeit, Präsentation, Reflexionsfähigkeit, Eigenständigkeit bei der Entwicklung von Lösungsansätzen, Anwendung auf neue berufliche Situationen
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ...	Konkretisierung der Inhalte - Rollen, Aufgaben und Verantwortlichkeiten im Ausbildungsbetrieb - betriebliche Hierarchien und Organigramme - Rollenkonflikte und unterschiedliche Interessen im Team

- analysieren Rollen, Aufgaben und Verantwortlichkeiten in der BKO Happiness Hotel GmbH und stellen deren Zusammenwirken in einem Organigramm dar. - analysieren einen Rollenkonflikt zwischen Küche, Service und Betriebsleitung, berücksichtigen dabei unterschiedliche Interessen und entwickeln begründete Handlungsmöglichkeiten für eine gelingende Zusammenarbeit. - reflektieren die Bedeutung von Werten und Normen für eine gelingende Zusammenarbeit im Ausbildungsbetrieb. - erläutern Rechte und Pflichten von Auszubildenden und Ausbildenden und beziehen diese auf konkrete Situationen des Ausbildungsalltags. - recherchieren Informationen zur Ausbildungsordnung und zum Ausbildungsrahmenplan in geeigneten digitalen Quellen und strukturieren diese für das Informationsportfolio. - beurteilen die Qualität und Verlässlichkeit der recherchierten Informationen und nutzen diese zur Klärung konkreter Fragen der eigenen Ausbildung. - beurteilen betriebliche Kommunikationswege und erläutern die Funktion digitaler Informations- und Kommunikationssysteme für die Weitergabe und gemeinsame Bearbeitung betrieblicher Informationen. - reflektieren die Bedeutung ihrer eigenen Rechte, Pflichten und Verantwortlichkeiten für eine faire Zusammenarbeit im Ausbildungsbetrieb und für gesellschaftliche Teilhabe.	- Werte und Normen im beruflichen Miteinander - Rechte und Pflichten von Auszubildenden und Ausbildenden nach dem BBiG - Ausbildungsordnung und Ausbildungsrahmenplan - betriebliche Kommunikationswege und digitale Informations- und Kommunikationssysteme - Möglichkeiten des lebenslangen Lernens und der beruflichen Weiterentwicklung
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines betrieblichen Fallbeispiels - Recherche und Auswertung von Ausbildungsordnung, Ausbildungsrahmenplan und BBiG - Erstellung und Auswertung eines Organigramms - Rollenanalyse und Perspektivwechsel - Strukturierung von Informationen mit Mindmap oder Flowchart - Entwicklung und Präsentation begründeter Handlungsempfehlungen	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Gesetzestexte (BBiG), Ausbildungsrahmenplan, anonymisierte Organigramme aus Gastronomiebetrieben, Fallbeispiele zu Rollen und Kommunikationswegen Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB), IHK, Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.1.2 Lernsituation 2 - „Fair arbeiten in der Gastronomie“

1. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 3: Soziale Gerechtigkeit und Ungleichheit – Wert der Arbeit Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 4 Lernsituation 2: „Fair arbeiten in der Gastronomie“ Stundenumfang: 5 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario In der BKO Happiness Hotel GmbH kommt es zunehmend zu Konflikten bei der Arbeitszeitgestaltung. Dienstpläne werden kurzfristig geändert, Überstunden werden nicht in allen Fällen dokumentiert und Pausen können während arbeitsintensiver Schichten teilweise nicht eingehalten werden. Besonders bei Auszubildenden und Beschäftigten mit wechselnden Einsatzzeiten entstehen unterschiedliche Auffassungen darüber, welche Arbeitszeiten zulässig und welche Regelungen verbindlich sind. Gleichzeitig werden Arbeitszeiten und Dienstpläne digital erfasst. In den betrieblichen Systemen finden sich jedoch unterschiedliche Angaben zu geplanten und tatsächlich geleisteten Arbeitszeiten. Zusätzlich kursieren in sozialen Netzwerken, Internetforen und Messenger-Gruppen widersprüchliche Aussagen zu Arbeitszeit, Pausen und Arbeitnehmerrechten. Die Betriebsleitung sieht die zunehmenden Unstimmigkeiten als Belastung für die Zusammenarbeit und möchte die Arbeitszeitgestaltung im Betrieb überprüfen. Dabei stellt sich die Frage, welche Arbeitsbedingungen rechtlich zulässig und unter Berücksichtigung der Interessen von Beschäftigten und Betrieb als fair und gerecht anzusehen sind.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Beratungsmappe „Fair arbeiten in der Gastronomie“ bestehend aus: - Analyse der betrieblichen Ausgangssituation - Prüfung ausgewählter Arbeitszeit-, Pausen- und Überstundenregelungen - Übersicht relevanter Arbeitnehmerrechte und arbeitsrechtlicher Schutzvorschriften - Auswertung und Beurteilung eines digitalen Dienstplans bzw. einer Arbeitszeiterfassung - Gegenüberstellung der Interessen von Beschäftigten und Betrieb - begründete Handlungsempfehlungen für eine faire und rechtlich zulässige Arbeitszeitgestaltung - kurze begründete Position dazu, was faire Arbeitsbedingungen im gastronomischen Betrieb ausmacht Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse und der fachlichen Diskussionen - Bewertung der Beratungsmappe - fachliche Richtigkeit der arbeitsrechtlichen Prüfung - Qualität der Analyse der betrieblichen Situation - Berücksichtigung unterschiedlicher Interessen und Perspektiven - Begründung und Umsetzbarkeit der Handlungsempfehlungen - Eigenständigkeit bei Recherche und Argumentation - Reflexion der Bedeutung fairer Arbeitsbedingungen

Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - recherchieren arbeitsrechtliche Informationen zu Arbeitszeit, Pausen und Arbeitnehmerrechten in geeigneten digitalen Informationsangeboten und vergleichen diese mit widersprüchlichen Aussagen aus sozialen Netzwerken, Internetforen und Messenger-Gruppen und beurteilen deren Verlässlichkeit. - wenden die Regelungen des Arbeitszeitgesetzes und des Jugendarbeitsschutzgesetzes auf die konkrete Arbeits- und Dienstplansituation in der BKO Happiness Hotel GmbH an und beurteilen die dargestellten Arbeitsbedingungen. - analysieren die unterschiedlichen Interessen von Beschäftigten und Betrieb in der Konfliktsituation und entwickeln eine begründete Handlungsempfehlung für einen fairen Umgang mit Arbeitszeit, Pausen und Überstunden. - werten die digitale Arbeitszeiterfassung bzw. einen digitalen Dienstplan aus, überprüfen die dokumentierten Arbeitszeiten im Hinblick auf die zuvor erarbeiteten arbeitsrechtlichen Vorgaben und erläutern deren Funktion des Systems für die Dokumentation und Organisation von Arbeitszeiten im gastronomischen Betrieb. - reflektieren die Bedeutung fairer Arbeitsbedingungen für soziale Gerechtigkeit und die Lebenssituation von Beschäftigten.	Konkretisierung der Inhalte - Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe: Arbeitszeit, Pausen und Überstunden - Arbeitszeitgesetz und Jugendarbeitsschutzgesetz - arbeitsrechtliche Schutzvorschriften - prekäre Arbeitsverhältnisse und soziale Gerechtigkeit - digitale Arbeitszeit- und Dienstplansysteme - kritische Bewertung digitaler Informationsquellen - Ansprechpartner und Unterstützungsmöglichkeiten bei arbeitsrechtlichen Konflikten - Bedeutung fairer Arbeitsbedingungen für soziale Gerechtigkeit
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines arbeitsrechtlichen Fallbeispiels - Recherche und Auswertung arbeitsrechtlicher Vorschriften - Vergleich und Bewertung unterschiedlicher digitaler Informationsquellen - Prüfung eines digitalen Dienstplans bzw. einer Arbeitszeiterfassung - Perspektivwechsel zwischen Beschäftigten und Betrieb - Entwicklung und Präsentation einer begründeten Handlungsempfehlung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Gesetzestexte (Arbeitszeitgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz, BBlG), Informationen der Bundeszentrale für politische Bildung, Informationen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), anonymisierte Dienstpläne und Fallbeispiele aus Gastronomiebetrieben, digitale Informationsangebote zu Arbeitnehmerrechten Quelle: Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS), Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.2 Ausbildungsjahr – 2. Halbjahr

3.2.1 Lernsituation 3 - „Gut abgesichert in den Beruf starten“

1. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr) Fach: Wirtschafts- und Betriebslehre Anforderungssituation 4: Die Absolventinnen und Absolventen reflektieren ihre Rolle in der Arbeitswelt und die Bedeutung der nachhaltigen Existenzsicherung. Fächerübergreifender Querverweis: PGL AS 3 Lernsituation 3: „Gut abgesichert in den Beruf starten“ Stundenumfang: 10 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH übernimmt mehrere Auszubildende nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung als Fachkräfte. Kurz nach dem Berufseinstieg erhalten sie ihre erste Gehaltsabrechnung als Vollzeitbeschäftigte. Dabei fällt auf, dass der ausgezahlte Betrag deutlich niedriger ist als erwartet. Viele Beschäftigte sind unsicher, welche Bedeutung die einzelnen Abzüge haben und welche Leistungen sie dafür erhalten. Gleichzeitig berichtet ein Kollege nach einem Arbeitsunfall von der Unterstützung durch seine Berufsgenossenschaft. Im Team entsteht eine Diskussion darüber, welche Bedeutung die einzelnen Abzüge haben, welche Leistungen damit verbunden sind und welche Möglichkeiten der sozialen Absicherung Beschäftigten zur Verfügung stehen.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Informationsportfolio „Gut abgesichert in den Beruf“ bestehend aus: - Analyse einer Muster-Gehaltsabrechnung - Übersicht der Zweige der Sozialversicherung mit Leistungen und Finanzierung - Vergleich gesetzlicher und privater Vorsorgemöglichkeiten - begründete Einschätzung ausgewählter Vorsorgemöglichkeiten für Berufseinsteiger - Reflexion über die Bedeutung sozialer Sicherungssysteme für das Berufsleben Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse und der fachlichen Diskussionen - Bewertung des Informationsportfolios - Analyse einer Muster-Gehaltsabrechnung - Reflexionsaufgabe zur Bedeutung der Sozialversicherung für das eigene Berufsleben - Eigenständigkeit bei der Entwicklung begründeter Handlungsempfehlungen - Bewertungsraster nach Kriterien: Fachliche Richtigkeit, Analysefähigkeit, Problemlösefähigkeit, Argumentationsfähigkeit, Teamarbeit, Reflexionsfähigkeit, Anwendung auf neue berufliche Situationen
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren eine Gehaltsabrechnung, erläutern Brutto- und Nettolohn sowie die gesetzlichen Abzüge und ordnen diese den entsprechenden Zweigen der Sozialversicherung zu. - recherchieren Informationen zu Sozialversicherung und Vorsorge in geeigneten digitalen Informations- und Vergleichsangeboten und beurteilen deren Qualität, Aktualität und Verlässlichkeit.	Konkretisierung der Inhalte - Aufbau und Bestandteile einer Entgeltabrechnung - Brutto- und Nettolohn sowie gesetzliche Abzüge - Zweige der gesetzlichen Sozialversicherung und ihre Leistungen - Finanzierung der gesetzlichen Sozialversicherung - gesetzliche und private Vorsorgemöglichkeiten

- erläutern die Aufgaben und Leistungen der gesetzlichen Sozialversicherung und beziehen diese auf konkrete berufliche Situationen. - vergleichen gesetzliche und private Vorsorgemöglichkeiten und beurteilen deren Bedeutung für den Berufseinstieg im Gastgewerbe. - beurteilen die Bedeutung und Grenzen des Sozialstaates für die soziale Absicherung von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern. - nutzen digitale Gehalts- und Vorsorgerechner zur Bearbeitung ausgewählter Entgelt- und Vorsorgefragen und übertragen die Ergebnisse auf die berufliche Situation eines Berufseinsteigers.	- digitale Informations- und Vergleichsangebote zu Sozialversicherung und Vorsorge - Bedeutung und Grenzen des Sozialstaates - digitale Gehalts- und Vorsorgerechner
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse einer Muster-Gehaltsabrechnung - Recherche und Auswertung von Informationen zur Sozialversicherung und Vorsorge - Vergleich und Bewertung gesetzlicher und privater Vorsorgemöglichkeiten - Anwendung digitaler Gehalts- und Vorsorgerechner - Übertragung der Ergebnisse auf eine konkrete berufliche Situation - Präsentation und Reflexion der Vorsorgeentscheidung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Muster-Gehaltsabrechnungen, Materialien der Deutschen Rentenversicherung, Informationsmaterialien gesetzlicher Krankenkassen, Gesetzestexte (SGB), digitale Gehalts- und Vorsorgerechner Quelle: Deutsche Rentenversicherung, Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS), gesetzliche Krankenkassen, Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.2.2 Lernsituation 4 - „Bestellt ist noch nicht geliefert!“

1. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr) Fach: Wirtschafts- und Betriebslehre Anforderungssituation 2: Die Absolventinnen und Absolventen planen und optimieren die Beschaffung und die Leistungserstellung in einem branchenspezifischen Unternehmen. Lernsituation 4: „Bestellt ist noch nicht geliefert!“ Stundenumfang: 10 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH bereitet kurzfristig ein großes Catering für einen regionalen Kunden vor. Damit alle Speisen termingerecht hergestellt werden können, bestellt eine Mitarbeiterin telefonisch frische Lebensmittel bei einem langjährigen Großhändler. Der Händler bestätigt die Bestellung, liefert am nächsten Morgen jedoch nur einen Teil der vereinbarten Ware. Einige dringend benötigte Zutaten fehlen vollständig. Dadurch gerät die Produktionsplanung unter Zeitdruck und es stellt sich die Frage, welche Rechte und Pflichten für beide Vertragsparteien bestehen. Gleichzeitig wird im Team diskutiert, wann ein Vertrag überhaupt rechtswirksam zustande kommt und wie digitale Bestell- und Kommunikationswege den Vertragsabschluss beeinflussen.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Vertragsmappe „Rechtssicher handeln“ bestehend aus - Analyse des Vertragsschlusses - Prüfung der Wirksamkeit eines Kaufvertrages - Einordnung der Vertragsstörung - begründete Handlungsempfehlung für den weiteren Umgang mit der Vertragsstörung - Musterschreiben zur Reklamation - Reflexion der Bedeutung rechtssicherer Verträge für den Gastronomiebetrieb Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeit - Bewertung der Vertragsmappe - Analyse eines Fallbeispiels - Eigenständigkeit bei der Entwicklung begründeter Handlungsempfehlungen - Reflexion

Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - prüfen anhand der telefonischen Bestellung und der Bestätigung des Großhändlers, ob zwischen der BKO Happiness Hotel GmbH und dem Großhändler ein rechtsgültiger Kaufvertrag zustande gekommen ist. - unterscheiden Angebot und Annahme und berücksichtigen die Geschäftsfähigkeit bei der Prüfung des Zustandekommens und der Wirksamkeit des Kaufvertrags. - ermitteln die Rechte und Pflichten der Vertragsparteien und ordnen die Teillieferung anhand der vertraglichen Vereinbarungen als Vertragsstörung ein. - erläutern die Bedeutung eines zuverlässigen Beschaffungsvorgangs für die betriebliche Leistungserstellung und beurteilen die Auswirkungen einer Vertragsstörung auf den betrieblichen Ablauf. - recherchieren rechtliche Informationen zu Vertragsschluss und Vertragsstörungen in geeigneten digitalen Rechtsquellen und beurteilen deren Verlässlichkeit und fachliche Eignung für die Bearbeitung des konkreten Falls. - entwickeln auf Grundlage der rechtlichen Prüfung und der Auswirkungen der fehlenden Ware auf die geplante Catering-Produktion eine begründete Handlungsempfehlung für den weiteren Umgang mit dem Großhändler. - formulieren auf Grundlage ihrer Prüfung ein sachgerechtes Reklamationsschreiben. - beurteilen die Bedeutung digitaler Bestell- und Kommunikationswege für den Beschaffungsvorgang und erläutern deren Funktion bei der Dokumentation und Nachvollziehbarkeit von Vereinbarungen zwischen Gastronomiebetrieb und Lieferant.	Konkretisierung der Inhalte - Willenserklärung, Angebot und Annahme - Geschäftsfähigkeit und Wirksamkeit von Rechtsgeschäften - Zustandekommen eines Kaufvertrages - Rechte und Pflichten der Vertragsparteien - Vertragsstörungen: Lieferverzug, Schlechtleistung und Teilleistung - Möglichkeiten der Reklamation - Bedeutung der Beschaffung für die betriebliche Leistungserstellung - Allgemeine Geschäftsbedingungen als Bestandteil von Vertragsvereinbarungen - Produktionsfaktoren und Leistungserstellungsprozess im gastronomischen Betrieb - Eigenfertigung und Fremdbezug als grundlegende betriebliche Entscheidungsalternativen - digitale Bestell- und Kommunikationsprozesse und deren Bedeutung für die Dokumentation von Vereinbarungen
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines rechtlichen Fallbeispiels - Prüfung von Bestellung, Bestätigung, Lieferschein und Rechnung - Recherche und Auswertung rechtlicher Informationen - Prüfung des Vertragsschlusses und der Vertragsstörung anhand eines Prüfschemas - Entwicklung einer begründeten Vorgehensweise bei der Vertragsstörung - Formulierung und Überarbeitung eines sachgerechten Reklamationsschreibens	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Musterbestellungen, Lieferscheine und Rechnungen, Gesetzestexte (BGB), Materialien der Verbraucherzentrale, digitale Bestellbestätigungen und AGB Quelle: Bundesministerium der Justiz (BGB), Verbraucherzentrale, Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.3 Ausbildungsjahr – 1. Halbjahr

3.3.1 Lernsituation 5 - „Wer entscheidet eigentlich mit?“

2. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 2: Sicherung und Weiterentwicklung der Demokratie durch Partizipation – Mitwirkung und Mitbestimmung im Betrieb als demokratisches Handeln Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 5 Lernsituation 5: „Wer entscheidet eigentlich mit?“ Stundenumfang: 15 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH plant eine neue Arbeitszeitregelung, um den Personaleinsatz an Wochenenden flexibler zu gestalten. Viele Beschäftigte begrüßen die Idee, andere befürchten längere Arbeitszeiten und eine schlechtere Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben. Der Betriebsrat fordert, bei der Einführung der neuen Regelung beteiligt zu werden, während die Geschäftsleitung auf wirtschaftliche Erfordernisse verweist. Gleichzeitig wird bekannt, dass die zuständige Gewerkschaft über neue tarifliche Regelungen verhandelt. Im Betrieb entsteht eine Diskussion darüber, wer Entscheidungen treffen darf, welche Aufgaben Betriebsrat, Gewerkschaften und Arbeitgeberverbände übernehmen und welche Bedeutung Mitbestimmung für einen fairen Interessenausgleich hat. Dabei zeigt sich, dass unterschiedliche Quellen teilweise verschiedene Schwerpunkte setzen und kritisch eingeordnet werden müssen.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Informationsmappe „Mitbestimmung im Betrieb“ bestehend aus - Analyse der betrieblichen Konfliktsituation - Übersicht über Aufgaben und Rechte des Betriebsrates - Vergleich der Aufgaben von Gewerkschaften und Arbeitgeberverbänden - Darstellung des Ablaufs einer Tarifaussensatzung - begründete Handlungsempfehlung für den konkreten betrieblichen Konflikt - Reflexion über die Bedeutung betrieblicher Mitbestimmung für demokratische Arbeitswelten Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung der Informationsmappe - Analyse einer betrieblichen Konfliktsituation - Entwicklung begründeter Handlungsempfehlungen - Präsentation und Diskussion der Ergebnisse - Reflexion über Mitbestimmung und demokratische Beteiligung - Eigenständigkeit bei der Entwicklung begründeter Handlungsempfehlungen
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren den Konflikt um die geplante Arbeitszeitregelung in der BKO Happiness Hotel GmbH und berücksichtigen dabei die unterschiedlichen Interessen von Beschäftigten, Betriebsrat und Geschäftsleitung.	Konkretisierung der Inhalte - betriebliche Mitbestimmung - Aufgaben, Rechte und Beteiligungsmöglichkeiten des Betriebsrates - Gewerkschaften und Arbeitgeberverbände als Tarifpartner - Tarifvertrag und Tarifautonomie - Betriebsvereinbarung

- erläutern Aufgaben, Rechte und Pflichten des Betriebsrates und prüfen dessen Beteiligungsmöglichkeiten bei der geplanten Veränderung der Arbeitszeitregelung. - unterscheiden die Interessen und Aufgaben von Gewerkschaften und Arbeitgeberverbänden und erläutern deren Bedeutung für die Gestaltung von Arbeitsbedingungen. - ordnen ausgewählte arbeitsrechtliche Streitigkeiten der zuständigen Arbeitsgerichtsbarkeit zu und erläutern deren Bedeutung für die Durchsetzung von Arbeitnehmerrechten. - recherchieren Informationen zu Betriebsrat, Gewerkschaften, Arbeitgeberverbänden und Tarifrecht in geeigneten digitalen Informationsangeboten und vergleichen die unterschiedlichen Darstellungen und beurteilen deren Glaubwürdigkeit und Verlässlichkeit. - erläutern Tarifvertrag und Tarifautonomie und stellen den Ablauf einer Tarifaufeinanderersetzung von den Verhandlungen bis zu möglichen Arbeitsk Kampfmaßnahmen strukturiert dar. - nutzen digitale Werkzeuge zur Strukturierung und Präsentation der recherchierten Informationen und entwickeln daraus eine begründete Handlungsempfehlung für den Konflikt um die Arbeitszeitregelung. - beurteilen die Bedeutung betrieblicher und tariflicher Mitbestimmung für einen fairen Interessenausgleich und demokratische Entscheidungsprozesse in der Arbeitswelt.	- Ablauf einer Tarifaufeinandersetzung und mögliche Arbeitsk Kampfmaßnahmen - Arbeitsgerichtsbarkeit und Durchsetzung von Arbeitnehmerrechten - Arbeitsschutz im Zusammenhang mit betrieblicher Mitbestimmung - digitale Informationsangebote von Gewerkschaften, Arbeitgeberverbänden und Interessenvertretungen
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines betrieblichen Konfliktfalles - Auswertung von Tarifvertrag, Betriebsvereinbarung und Informationsmaterialien - Erschließung und Sicherung zentraler Fachbegriffe aus Tarifvertrag und Betriebsvereinbarung - Recherche und Vergleich unterschiedlicher Interessenpositionen - strukturierte Argumentation aus unterschiedlichen Perspektiven - Durchführung eines Rollenspiels zur Tarifverhandlung - Entwicklung und Präsentation einer begründeten Handlungsempfehlung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Auszüge aus dem Betriebsverfassungsgesetz, Tarifverträge (Auszüge), Muster-Betriebsvereinbarungen, Materialien von Gewerkschaften und Arbeitgeberverbänden, Informationsmaterialien der Bundeszentrale für politische Bildung Quelle: Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS), Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), Deutscher Gewerkschaftsbund (DGB), Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA), Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.3.2 Lernsituation 6 - „Nachhaltig kochen – aber zu welchem Preis?“

2. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 4: Schutz von Natur und Umwelt – Ressourcensicherung und Nachhaltigkeit als politische Herausforderung Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 2 Lernsituation 6: „Nachhaltig kochen – aber zu welchem Preis?“ Stundenumfang: 5 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH möchte ihr Speisenangebot nachhaltiger gestalten. Immer mehr Gäste fragen nach regionalen, saisonalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln. Gleichzeitig weist die Geschäftsleitung darauf hin, dass steigende Einkaufspreise und wirtschaftliche Vorgaben berücksichtigt werden müssen. Im Küchenteam entstehen unterschiedliche Auffassungen darüber, welche Produkte tatsächlich nachhaltig sind und welche Bedeutung Bio-, Fairtrade- oder Regionalsiegel für den Einkauf haben. Auch die Frage, ob nachhaltiges Wirtschaften zwangsläufig höhere Kosten verursacht, wird kontrovers diskutiert.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Informationsmappe „Nachhaltige Entscheidungen in der Gastronomie“ bestehend aus - Analyse ausgewählter Lebensmittel - quantitativer Vergleich ausgewählter Beschaffungsangebote anhand von Preis, Menge und weiteren wirtschaftlichen Kriterien - Bewertung von Nachhaltigkeitssiegeln - Gegenüberstellung von Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit - begründete Handlungsempfehlung für den Gastronomiebetrieb - kurze digitale Präsentation Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung der Informationsmappe - Präsentation der Ergebnisse - Reflexion des Zielkonflikts zwischen Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit - Eigenständigkeit bei der Entwicklung der Handlungsempfehlung

Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren ausgewählte Lebensmittel und Angebotsalternativen für die BKO Happiness Hotel GmbH hinsichtlich ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Kriterien. - vergleichen ausgewählte Beschaffungsangebote anhand quantitativer und qualitativer Kriterien und beurteilen die Angebote unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. - recherchieren Informationen zu Bio-, Fairtrade- und Regionalsiegeln in geeigneten digitalen Quellen und beurteilen deren Aussagekraft und die Verlässlichkeit der zugrunde liegenden Informationen. - erläutern den Zielkonflikt zwischen Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit und vergleichen ausgewählte Beschaffungsalternativen anhand qualitativer und wirtschaftlicher Kriterien. - entwickeln auf Grundlage des Angebotsvergleichs eine begründete Handlungsempfehlung für eine nachhaltige Beschaffungsentscheidung der BKO Happiness Hotel GmbH und präsentieren diese adressatengerecht. - reflektieren die Verantwortung eines gastronomischen Unternehmens für ökologische und soziale Ziele und berücksichtigen diese bei der Entwicklung einer nachhaltigen Beschaffungsentscheidung.	Konkretisierung der Inhalte - Nachhaltigkeit in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung - ökologische, soziale und wirtschaftliche Kriterien nachhaltiger Beschaffung - quantitative Angebotsvergleiche - Preis-, Mengen- und Kostenvergleiche - Nachhaltigkeits- und Qualitätssiegel, z. B. Bio, Fairtrade und Regionalfenster - Aussagekraft und Verlässlichkeit von Produkt- und Siegelinformationen - Zielkonflikt zwischen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit - Analyse ausgewählter Lebensmittel oder Speiseplanbestandteile - ökologische Bilanz ausgewählter Lebensmittel und Beschaffungsalternativen - qualitativer und wirtschaftlicher Angebotsvergleich - Entwicklung einer begründeten nachhaltigen Beschaffungsentscheidung
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines authentischen Beschaffungsfalles - Auswertung von Produktinformationen und Nachhaltigkeitssiegeln - Recherche und kritische Bewertung digitaler Informationen - qualitativer und wirtschaftlicher Vergleich von Lebensmittelangeboten - Entwicklung und Begründung einer nachhaltigen Beschaffungsentscheidung - kurze Präsentation und Reflexion der Entscheidung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Produktinformationen ausgewählter Lebensmittel, vergleichbare Lieferantenangebote und Preislisten, Informationen zu Bio-, Fairtrade- und Regionalsiegeln, Materialien zur Bewertung von Nachhaltigkeitskriterien, ausgewählte digitale Informationsangebote Quelle: Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.4 Ausbildungsjahr – 2. Halbjahr

3.4.1 Lernsituation 7 - „Expandieren oder nicht? Eine gute Idee allein reicht nicht.“

2. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr) Fach: Wirtschafts- und Betriebslehre Anforderungssituation 1: Die Absolventinnen und Absolventen legen anhand einer entwickelten Geschäftsidee für ein Unternehmen ihrer Branche ausgewählte Parameter für die Unternehmensgründung fest und ordnen das Unternehmen in den volkswirtschaftlichen Zusammenhang ein. Lernsituation 7: „Expandieren oder nicht? Eine gute Idee allein reicht nicht.“ Stundenumfang: 10 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH plant, ihr gastronomisches Angebot zu erweitern und einen zweiten Betrieb zu eröffnen. Mehrere Geschäftsideen stehen zur Auswahl. Gleichzeitig müssen zahlreiche Entscheidungen getroffen werden: Welche Zielgruppe soll angesprochen werden? Soll ein eigener Betrieb gegründet oder ein Franchise-Konzept übernommen werden? Welche Rechtsform eignet sich? Welche gesetzlichen Vorschriften müssen beachtet werden? Außerdem stellt sich die Frage, ob sich die Geschäftsidee wirtschaftlich umsetzen lässt. Im Planungsteam entstehen unterschiedliche Auffassungen darüber, welche Lösung langfristig die besten Erfolgsaussichten bietet.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Gründungskonzept „Vom Konzept zum Gastronomiebetrieb“ bestehend aus - Beschreibung und Begründung der Geschäftsidee - Zielgruppenanalyse und Berücksichtigung ausgewählter Standortfaktoren - Festlegung wesentlicher Unternehmensziele und Nachhaltigkeitsaspekte - begründete Wahl zwischen Eigengründung und Franchising - begründete Wahl der Rechtsform - Benennung ausgewählter für die Gründung relevanter rechtlicher Rahmenbedingungen - vereinfachtes Business Model Canvas - kurze Einordnung des geplanten Gastronomiebetriebs in den erweiterten Wirtschaftskreislauf - Präsentation und Reflexion der Gründungsentscheidung Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung des Gründungskonzeptes - Präsentation des Gründungskonzeptes - Begründung der getroffenen Entscheidungen unter wirtschaftlichen und rechtlichen Gesichtspunkten - Reflexion des Gründungsprozesses - Eigenständigkeit bei der Entwicklung und Ausgestaltung der Geschäftsidee
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - entwickeln auf Grundlage der Ausgangssituation der BKO Happiness Hotel GmbH eine begründete Geschäftsidee für die Eröffnung eines zweiten gastronomischen Betriebs und berücksichtigen dabei betriebliche Rahmenbedingungen und Zielgruppen.	Konkretisierung der Inhalte Entwicklung und Bewertung einer gastronomischen Geschäftsidee: - Geschäftsidee und Zielgruppe - ausgewählte Standortfaktoren - Unternehmensziele und Nachhaltigkeitsaspekte

- analysieren die Zielgruppe und leiten daraus Anforderungen an das gastronomische Konzept sowie geeignete Standort- und Angebotsentscheidungen ab. - ermitteln unterschiedliche Unternehmensziele und beurteilen deren Bedeutung für die geplante Betriebserweiterung. - berücksichtigen bei der Entwicklung des Gründungskonzeptes wirtschaftliche, ökologische und soziale Nachhaltigkeitsaspekte und analysieren mögliche Zielkonflikte zwischen diesen Zielen. - vergleichen Eigengründung und Franchising und beurteilen beide Gründungsformen hinsichtlich ihrer wirtschaftlichen Chancen und Risiken für die BKO Happiness Hotel GmbH. - recherchieren Informationen zu geeigneten Rechtsformen, Geschäftsmodellen und branchenspezifischen Rechtsvorschriften in digitalen Informationsangeboten und beurteilen die Aussagekraft und Verlässlichkeit der recherchierten Informationen. - beurteilen verschiedene Rechtsformen für den geplanten gastronomischen Betrieb und berücksichtigen dabei Haftung, Entscheidungsbefugnisse und wirtschaftliche Rahmenbedingungen. - ordnen den geplanten Gastronomiebetrieb in den erweiterten Wirtschaftskreislauf ein und erläutern seine Beziehungen zu privaten Haushalten, Unternehmen, Staat und weiteren Wirtschaftssubjekten. - strukturieren die gewonnenen Informationen mit einem digitalen Planungs- oder Darstellungswerkzeug und entwickeln daraus ein Business Model Canvas für den geplanten Betrieb. - präsentieren und begründen ihr Gründungskonzept, beurteilen die wirtschaftliche und rechtliche Tragfähigkeit ihrer Entscheidungen und reflektieren den eigenen Gründungsprozess.	- Eigengründung und Franchising als Gründungsformen - Auswahl einer geeigneten Rechtsform - ausgewählte rechtliche Rahmenbedingungen einer Gastronomiegründung - vereinfachtes Business Model Canvas - Einordnung des Unternehmens in den erweiterten Wirtschaftskreislauf
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse authentischer Gründungsbeispiele - Recherche und Vergleich gastronomischer Geschäftsmodelle - Recherche und Bewertung von Informationen zu Rechtsformen und Gründungsvoraussetzungen - Arbeit mit dem Business Model Canvas - strukturierte Bewertung von Gründungsalternativen - Entwicklung und Präsentation eines Gründungskonzeptes - Reflexion der getroffenen Entscheidungen	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Gründungsleitfäden der IHK, Informationen zu Rechtsformen, Fallbeispiele gastronomischer Betriebe, Beispiele gastronomischer Geschäftsmodelle (z. B. Café, Foodtruck, Franchise, Catering) Quelle: Industrie- und Handelskammer (IHK), Bundesministerium für Wirtschaft und Energie, Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	

Organisatorische Inhalte

Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.

3.4.2 Lernsituation 8 - „Geliefert – aber mangelhaft. Was nun?“

2. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr) Fach: Wirtschafts- und Betriebslehre Anforderungssituation 2: Die Absolventinnen und Absolventen planen und optimieren die Beschaffung und die Leistungserstellung in einem branchenspezifischen Unternehmen. Lernsituation 8: „Geliefert – aber mangelhaft. Was nun?“ Stundenumfang: 10 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH bereitet ein exklusives Fischbuffet für eine größere Veranstaltung vor. Am Morgen wird eine Lieferung mit frischem Lachs, Garnelen und Muscheln angeliefert. Beim Auspacken fällt auf, dass ein Teil der Ware unangenehm riecht und offensichtlich nicht mehr die vereinbarte Qualität besitzt. Der Lieferant weist die Reklamation zunächst zurück und verlangt die vollständige Bezahlung der Lieferung. Im Team entsteht eine Diskussion darüber, welche Rechte und Pflichten beide Vertragsparteien haben, wie professionell mit der Situation umgegangen werden kann und welche Folgen sich ergeben, wenn keine Einigung erzielt wird.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Fallakte „Vertragsstörung und Haftung professionell lösen“ bestehend aus - Analyse des Rechtsfalles - rechtliche Einordnung der Vertragsstörung - Erstellung eines Reklamationsschreibens - Analyse ausgewählter Haftungsfälle aus dem Gastgewerbe und deren rechtliche Einordnung - begründete Handlungsempfehlung für den weiteren Umgang mit dem Lieferanten und mit Haftungssituationen - Reflexion über die Bedeutung rechtssicheren Handelns im Gastronomiebetrieb Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung der Fallakte - Analyse und rechtliche Einordnung von Vertragsstörungen - Erstellung eines Reklamationsschreibens - Analyse typischer Haftungsfälle - Entwicklung begründeter Handlungsempfehlungen - Reflexion wirtschaftlicher und rechtlicher Auswirkungen - Eigenständigkeit bei der Problemlösung
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren die mangelhafte Lieferung anhand von Bestellung, Lieferschein und Rechnung und ordnen die Abweichung von der vereinbarten Leistung als Vertragsstörung bzw. Schlechtleistung ein. - beurteilen die Bedeutung der Qualitätssicherung für die betriebliche Leistungserstellung und den Umgang mit Qualitätsabweichungen.	Konkretisierung der Inhalte - Vertragsstörungen und Schlechtleistung - Rechte und Pflichten bei mangelhafter Lieferung - Qualitätssicherung und Umgang mit Qualitätsabweichungen - Reklamationsmöglichkeiten und Reklamationsverfahren - Gewährleistungsansprüche und Abgrenzung zur Haftung

- ermitteln die Rechte und Pflichten der Vertragsparteien bei einer mangelhaften Lieferung und leiten daraus geeignete Möglichkeiten der Reklamation und weiteren Vorgehensweise ab. - recherchieren rechtliche Informationen zu Gewährleistungs- und Haftungsansprüchen in geeigneten digitalen Rechtsquellen und beurteilen deren Aktualität, Verlässlichkeit und fachliche Eignung für die Bearbeitung der konkreten Rechtsfälle. - erläutern typische Haftungssituationen im Gastgewerbe, insbesondere die Haftung gegenüber Gästen, die Garderobenhaftung sowie Grundlagen der Lebensmittel- und Produkthaftung, und wenden diese auf berufliche Fallbeispiele an. - unterscheiden Gewährleistungsansprüche bei mangelhafter Leistung von Haftungsansprüchen und beurteilen anhand typischer Fälle, wann unterschiedliche rechtliche Anspruchsgrundlagen relevant werden. - entwickeln auf Grundlage der rechtlichen Prüfung eine begründete Handlungsempfehlung für den Umgang mit der mangelhaften Lieferung und typischen Haftungssituationen im gastronomischen Betrieb. - formulieren ein sachgerechtes Reklamationsschreiben und berücksichtigen dabei die wirtschaftlichen und rechtlichen Folgen der mangelhaften Lieferung. - beurteilen die Bedeutung rechtssicherer Dokumentation für die Durchsetzung von Ansprüchen und erläutern die Funktion digitaler Dokumentations- und Kommunikationssysteme bei der Nachvollziehbarkeit von Bestellungen, Reklamationen und Haftungsfällen.	- Haftung im Gastgewerbe, insbesondere gegenüber Gästen sowie Grundlagen der Garderoben-, Lebensmittel- und Produkthaftung - Sorgfaltspflichten im Gastronomiebetrieb - wirtschaftliche Folgen von Vertragsstörungen und Haftungsfällen - digitale Dokumentation und Kommunikation bei Reklamationen und Haftungsfällen
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines authentischen Rechtsfalles - Prüfung von Bestellung, Lieferschein und Rechnung - rechtliche Einordnung von Vertragsstörungen und Haftungsfällen - Recherche und Bewertung rechtlicher Informationen - Formulierung eines sachgerechten Reklamationsschreibens - Vergleich möglicher Lösungswege und rechtlicher Folgen - Entwicklung und Präsentation einer begründeten Handlungsempfehlung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Musterbestellungen, Lieferscheine und Rechnungen, Muster-Reklamationsschreiben, Fallbeispiele zur Haftung im Gastgewerbe, Gesetzestexte (BGB-Auszüge), Materialien der Verbraucherzentrale Quelle: Bundesministerium der Justiz (BGB), Verbraucherzentrale, Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.5 Ausbildungsjahr – 1. Halbjahr

3.5.1 Lernsituation 9 - „Arbeiten ohne Grenzen? Berufliche Chancen in Europa“

3. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 5: Europas Zukunft zwischen Kontinuität und Krise Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 7 Lernsituation 9: „Arbeiten ohne Grenzen? Berufliche Chancen in Europa“ Stundenumfang: 5 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH möchte den Austausch mit einem Partnerbetrieb in den Niederlanden ausbauen. Dafür werden Mitarbeitende gesucht, die für einige Wochen in dem Partnerbetrieb mitarbeiten und neue Erfahrungen sammeln. Im Team entstehen unterschiedliche Meinungen: Während einige die beruflichen Chancen eines Auslandsaufenthaltes hervorheben, sehen andere sprachliche, organisatorische und rechtliche Herausforderungen. Gleichzeitig stellt sich die Frage, welche Bedeutung die Europäische Union für das tägliche Leben, die berufliche Ausbildung und die Arbeitsmöglichkeiten in Europa hat und welche Chancen und Herausforderungen sich daraus für Beschäftigte und den gastronomischen Betrieb ergeben.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Entscheidungsvorlage „Berufliche Chancen in Europa“ bestehend aus: - Analyse der betrieblichen Ausgangssituation - Übersicht über die Bedeutung der Europäischen Union für Leben, Ausbildung und Beruf - Vergleich ausgewählter Arbeits- und Ausbildungsbedingungen in Deutschland und einem EU-Mitgliedstaat - Darstellung der Möglichkeiten beruflicher Mobilität - Chancen und Herausforderungen eines Mitarbeiteraustauschs - Einordnung der Bedeutung europäischer Regelungen für den beruflichen Alltag - begründete Empfehlung für oder gegen die Durchführung des Austauschs - kurze Präsentation der Ergebnisse Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung der Entscheidungsvorlage - Analyse der betrieblichen Ausgangssituation - Vergleich europäischer Arbeitsbedingungen - Entwicklung einer begründeten Empfehlung - Präsentation der Ergebnisse - Eigenständigkeit bei der Informationsrecherche
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - erläutern die Bedeutung der Europäischen Union für Lebenswelt, Ausbildung und Beruf im Gastgewerbe.	Konkretisierung der Inhalte - Europäische Union als Wirtschafts- und Arbeitsraum - ausgewählte historische und kulturelle Entwicklungen Europas und ihre Bedeutung für die heutige Lebens- und Arbeitswelt

- beschreiben die Arbeitnehmerfreizügigkeit als Grundlage beruflicher Mobilität innerhalb Europas und erläutern deren Bedeutung für Beschäftigte und gastronomische Betriebe. - informieren sich über ausgewählte Möglichkeiten beruflicher Weiterbildung und lebenslangen Lernens im Gastgewerbe und beurteilen deren Bedeutung für die eigene berufliche Entwicklung. - vergleichen ausgewählte Arbeits- und Ausbildungsbedingungen in Deutschland und einem EU-Mitgliedstaat und beurteilen deren Bedeutung für berufliche Mobilität. - erläutern ausgewählte historische und kulturelle Entwicklungen Europas und stellen deren Bedeutung für heutige Lebens- und Arbeitsbedingungen heraus. - recherchieren Informationen zu europäischen Mobilitätsmöglichkeiten, insbesondere Erasmus+, und beruflichen Rahmenbedingungen in geeigneten digitalen Informationsangeboten und bewerten diese hinsichtlich ihrer Aktualität, Aussagekraft und Zuverlässigkeit. - analysieren die Auswirkungen beruflicher Mobilität auf Beschäftigte und gastronomische Betriebe und berücksichtigen dabei unterschiedliche Interessen und Perspektiven. - entwickeln auf Grundlage ihrer Analyse eine begründete Empfehlung für oder gegen den geplanten Mitarbeiteraustausch mit dem niederländischen Partnerbetrieb und präsentieren ihre Entscheidung adressatengerecht.	- Binnenmarkt und Arbeitnehmerfreizügigkeit - Möglichkeiten beruflicher Weiterbildung und lebenslangen Lernens im Gastgewerbe - berufliche Mobilität innerhalb der Europäischen Union - Erasmus+ und weitere Mobilitätsprogramme (Überblick) - Wandel der Arbeitswelt und Bedeutung lebenslangen Lernens für die berufliche Mobilität und Beschäftigungsfähigkeit - Vergleich ausgewählter Arbeits- und Ausbildungsbedingungen in europäischen Mitgliedstaaten - Chancen und Herausforderungen beruflicher Mobilität - digitale Informationsangebote zu europäischen Mobilitätsmöglichkeiten und beruflichen Rahmenbedingungen
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines authentischen Fallbeispiels zur beruflichen Mobilität - Recherche und Auswertung europäischer Informationsangebote - Vergleich ausgewählter Arbeits- und Ausbildungsbedingungen - Bewertung digitaler Informationsangebote hinsichtlich Aktualität und Verlässlichkeit - Abwägung von Chancen und Herausforderungen eines Auslandsaufenthaltes - Entwicklung und Präsentation einer begründeten Entscheidung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Informationsmaterialien der Europäischen Union, Erasmus+-Informationsmaterial, Informationen zu Arbeits- und Ausbildungsbedingungen in europäischen Mitgliedstaaten, Materialien der Bundeszentrale für politische Bildung, digitale Informationsangebote zu beruflicher Mobilität Quelle: Europäische Union (Europa.eu), Erasmus+, Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.5.2 Lernsituation 10 - „Wenn die Welt auf dem Teller landet – Wie global darf Gastronomie sein?“

3. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 6: Friedenssicherung und Globalisierung als politische Herausforderungen Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 7 Lernsituation 10: „Wenn die Welt auf dem Teller landet – Wie global darf Gastronomie sein?“ Stundenumfang: 10 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH stellt fest, dass sich Einkaufspreise für verschiedene Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit stark verändert haben. Gleichzeitig sind einzelne Produkte zeitweise nur eingeschränkt verfügbar. Einige Gäste wünschen weiterhin exotische Zutaten aus aller Welt, andere legen zunehmend Wert auf regionale und nachhaltig erzeugte Lebensmittel. Im Küchenteam entstehen unterschiedliche Auffassungen darüber, wie der Betrieb auf diese Entwicklungen reagieren sollte und welche Verantwortung Gastronomiebetriebe gegenüber Umwelt, Produzenten und Verbraucherinnen und Verbrauchern tragen.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Handlungskonzept „Global verantwortlich einkaufen“ bestehend aus: - Analyse der betrieblichen Ausgangssituation - Darstellung ausgewählter globaler Lieferketten - Gegenüberstellung regionaler und global beschaffter Lebensmittel - Analyse der Auswirkungen wirtschaftlicher Schwankungen auf gastronomische Betriebe - Bewertung nachhaltiger Beschaffungsalternativen - Bewertung der Auswirkungen auf Betrieb, Umwelt und Gesellschaft - begründete Handlungsempfehlungen für einen verantwortungsvollen Einkauf - Präsentation der Ergebnisse Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung des Handlungskonzeptes - Analyse globaler wirtschaftlicher Zusammenhänge - Entwicklung begründeter Handlungsempfehlungen - Präsentation und Diskussion der Ergebnisse - Reflexion über nachhaltige Beschaffungsentscheidungen - Eigenständigkeit bei Recherche und Problemlösung
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren Auswirkungen der Globalisierung auf gastronomische Betriebe und erläutern anhand ausgewählter Lebensmittel die Bedeutung globaler Lieferketten für Verfügbarkeit, Preise und betriebliche Beschaffungsentscheidungen.	Konkretisierung der Inhalte - Globalisierung und globale Lieferketten - Armut und Hunger sowie ungleiche Ressourcenverteilung - nachhaltiges Konsumverhalten - Fairer Handel (Fairtrade) als Beispiel nachhaltiger Beschaffung

- untersuchen globale Lieferketten ausgewählter Lebensmittel und erläutern dabei Zusammenhänge zwischen Armut, Hunger und ungleicher Ressourcenverteilung. - recherchieren und strukturieren aktuelle Informationen zu globalen Warenströmen, Preisentwicklungen und Lieferengpässen in digitalen Informationsquellen und bewerten deren Aktualität, Glaubwürdigkeit und Aussagekraft. - analysieren wirtschaftliche Schwankungen, insbesondere Preissteigerungen und Lieferengpässe, und beurteilen deren Auswirkungen auf Einkauf, Kalkulation und betriebliche Entscheidungen in einem gastronomischen Betrieb. - vergleichen regionale und global beschaffte Lebensmittel unter ökologischen, ökonomischen und sozialen Gesichtspunkten und beurteilen nachhaltige Beschaffungsalternativen. - erläutern Fairtrade als Beispiel einer nachhaltigen Beschaffungsalternative und beurteilen dessen Bedeutung im Spannungsfeld zwischen globaler Verantwortung und wirtschaftlichen Interessen. - erläutern grundlegende wirtschaftspolitische Maßnahmen zur Reaktion auf wirtschaftliche Schwankungen und ordnen deren mögliche Auswirkungen auf Unternehmen und Verbraucher ein. - bewerten Zielkonflikte zwischen Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und globaler Verantwortung und entwickeln daraus begründete Handlungsempfehlungen für den Einkauf der BKO Happiness Hotel GmbH. - erläutern die Bedeutung digitaler Informationssysteme für die Nachverfolgung globaler Warenströme und Lieferketten. - erläutern ausgewählte Ansätze internationaler Zusammenarbeit und Entwicklungspolitik zur Bewältigung globaler Herausforderungen und beurteilen deren Möglichkeiten und Grenzen.	- regionale und globale Beschaffung - wirtschaftliche Schwankungen, z. B. Inflation - wirtschaftspolitische Maßnahmen (Überblick) - internationale Zusammenarbeit und entwicklungspolitische Lösungsansätze zur Bewältigung globaler Herausforderungen - Zielkonflikte zwischen Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit - digitale Informationssysteme zur Nachverfolgung globaler Warenströme und Lieferketten
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines authentischen Beschaffungsfalles - Analyse und Visualisierung ausgewählter globaler Lieferketten - Recherche und kritische Auswertung aktueller wirtschaftlicher Informationen - Vergleich regionaler und globaler Beschaffungsalternativen - Abwägung ökologischer, ökonomischer und sozialer Kriterien - Entwicklung und Bewertung von Handlungsmöglichkeiten - Präsentation und Reflexion der Beschaffungsentscheidung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Aktuelle Berichte zu globalen Lieferketten, aktuelle Presseberichte zu Preisentwicklungen und Lieferengpässen, Informationsmaterialien der Bundeszentrale für politische Bildung, Materialien des Bundeszentrums für Ernährung, Fallbeispiele gastronomischer Betriebe, digitale Informationsangebote zu globalen Warenströmen und Lieferketten Quelle: Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	

Organisatorische Inhalte

Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.

3.5.3 Lernsituation 11 - „Gleiche Arbeit – gleicher Lohn? Wie gerecht ist unsere Arbeitswelt?“

3. Ausbildungsjahr (1. Halbjahr) Fach: Politik und Gesellschaftslehre Anforderungssituation 3: Soziale Gerechtigkeit und Ungleichheit – Wert der Arbeit Fächerübergreifender Querverweis: WBL AS 4 Lernsituation 11: „Gleiche Arbeit – gleicher Lohn? Wie gerecht ist unsere Arbeitswelt?“ Stundenumfang: 5 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario In der BKO Happiness Hotel GmbH wird über die Bezahlung verschiedener Beschäftigtengruppen diskutiert. Während erfahrene Fachkräfte aufgrund ihrer Qualifikation ein höheres Einkommen erhalten, arbeiten Auszubildende, Aushilfen und Saisonkräfte zu unterschiedlichen Bedingungen. Gleichzeitig berichten Medien über den Fachkräftemangel, steigende Lebenshaltungskosten sowie Diskussionen über Mindestlohn und gerechte Bezahlung. Im Team stellt sich die Frage, wodurch sich Einkommen unterscheiden, welche Bedeutung Arbeit für Gesellschaft und Wirtschaft besitzt und welchen Beitrag Steuern sowie Sozialversicherungen zur sozialen Gerechtigkeit leisten.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Diskussionspapier „Was ist gerechte Bezahlung?“ bestehend aus: - Analyse der betrieblichen Ausgangssituation - Vergleich ausgewählter Beschäftigungs- und Entgeltformen - Auswertung einer Gehaltsabrechnung als Grundlage für die Betrachtung von Einkommensunterschieden, Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen - Einordnung der Bedeutung von Arbeit und Einkommen für gesellschaftliche Teilhabe - begründete Stellungnahme zur Frage „Was ist gerechte Bezahlung?“ - Präsentation der Ergebnisse Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung des Diskussionspapiers - Analyse der Ausgangssituation - Vergleich unterschiedlicher gesellschaftlicher Positionen - Entwicklung einer begründeten Stellungnahme - Präsentation und Diskussion der Ergebnisse - Eigenständigkeit bei Recherche und Argumentation

Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - erläutern die Bedeutung von Arbeit für Individuum, Wirtschaft und Gesellschaft und analysieren unterschiedliche Einflussfaktoren auf die Höhe von Einkommen. - analysieren unterschiedliche Beschäftigungs- und Entgeltformen im gastronomischen Betrieb und beurteilen diese unter dem Gesichtspunkt sozialer Gerechtigkeit. - werten eine Gehaltsabrechnung im Hinblick auf Brutto- und Nettoeinkommen sowie Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge aus und ordnen die Ergebnisse in den Zusammenhang sozialer Gerechtigkeit und der Finanzierung des Sozialstaates ein. - recherchieren Informationen zu Mindestlohn, Einkommensverteilung und sozialer Ungleichheit in geeigneten digitalen Quellen und bewerten deren Glaubwürdigkeit und Aussagekraft. - entwickeln anhand ausgewählter Kriterien ein Verständnis von Armut und ordnen Armut und Einkommensungleichheit in den Zusammenhang sozialer Gerechtigkeit ein. - erläutern den Zusammenhang zwischen Arbeit, Einkommen, sozialer Sicherung und gesellschaftlicher Teilhabe und entwickeln eine begründete Position zur Frage „Was ist gerechte Bezahlung?“.	Konkretisierung der Inhalte - Wert der Arbeit - soziale Gerechtigkeit und Ungleichheit - Armutsbegriff und Kriterien zur Beschreibung von Armut - Verteilungsgerechtigkeit - Einflussfaktoren auf Einkommen - Mindestlohn - Einkommensunterschiede und Einflussfaktoren auf Einkommen - Mindestlohn - Auswertung von Brutto- und Nettoeinkommen anhand einer Gehaltsabrechnung - Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge als Elemente der Finanzierung des Sozialstaates - Zusammenhang zwischen Arbeit, Einkommen, sozialer Sicherung und gesellschaftlicher Teilhabe
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines authentischen Fallbeispiels - Analyse einer Gehaltsabrechnung - Auswertung und Interpretation statistischer Daten - Recherche und Bewertung von Informationen zu Mindestlohn und sozialer Ungleichheit - Vergleich unterschiedlicher gesellschaftlicher Positionen - Entwicklung einer strukturierten Argumentation - Präsentation und Diskussion einer begründeten Position	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Aktuelle Statistiken zur Einkommensverteilung, Armutsgefährdungsquote und Mindestlohnentwicklung, Muster-Gehaltsabrechnungen, Materialien der Bundeszentrale für politische Bildung, Informationen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales, Informationen der Deutschen Rentenversicherung, Statistiken des Statistischen Bundesamtes Quelle: Bundeszentrale für politische Bildung (bpb), Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS), Deutsche Rentenversicherung, Statistisches Bundesamt, Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.6 Ausbildungsjahr – 2. Halbjahr

3.6.1 Lernsituation 12 - „Neue Küche oder leere Kasse? Investieren will gut überlegt sein.“

3. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr) Fach: Wirtschafts- und Betriebslehre Anforderungssituation 6: Die Absolventinnen und Absolventen beschreiben die Notwendigkeit von Investitionen und deren Finanzierung. Sie vergleichen Finanzierungsalternativen aus Unternehmens- und Verbrauchersicht. Lernsituation 12: „Neue Küche oder leere Kasse? Investieren will gut überlegt sein.“ Stundenumfang: 10 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH möchte ihre Küche modernisieren. Mehrere Küchengeräte sind veraltet und verursachen hohe Energiekosten sowie häufige Ausfälle. Gleichzeitig stehen nur begrenzte finanzielle Mittel zur Verfügung. Im Leitungsteam wird diskutiert, welche Investitionen dringend notwendig sind, wie diese finanziert werden können und welche Zahlungsart für die Anschaffung sinnvoll erscheint. Zusätzlich verzögert ein Kunde die Begleichung einer größeren Rechnung, wodurch die Liquidität des Betriebes belastet wird. Es stellt sich die Frage, wie sich Investitionen trotz knapper finanzieller Mittel verantwortungsvoll planen lassen und welche Handlungsmöglichkeiten bei ausbleibenden Zahlungen bestehen.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Investitions- und Finanzierungsempfehlung für die BKO Happiness Hotel GmbH bestehend aus: - Analyse des Investitionsanlasses - Auswahl eines geeigneten Investitionsobjektes - Vergleich ausgewählter Finanzierungsformen anhand der konkreten betrieblichen Entscheidungssituation - begründete Entscheidung für eine geeignete Finanzierungsform unter Berücksichtigung von Kosten, Liquidität und Verschuldungsrisiken - begründete Auswahl einer geeigneten Zahlungsart - Einordnung des Mahnverfahrens am Beispiel des offenen Kundenfalls - Bewertung möglicher Verschuldungsrisiken - Präsentation der Ergebnisse Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung der Investitions- und Finanzierungsempfehlung - Analyse der Ausgangssituation - Begründung der Investitions- und Finanzierungsentscheidung - Darstellung des Mahnverfahrens - Reflexion wirtschaftlicher Risiken - Eigenständigkeit bei Recherche und Problemlösung
Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren den Investitionsbedarf der BKO Happiness Hotel GmbH und unterscheiden Ersatz-, Erweiterungs- und Rationalisierungsinvestitionen anhand des konkreten Investitionsvorhabens.	Konkretisierung der Inhalte - Investitionsanlässe - Ersatz-, Erweiterungs- und Rationalisierungsinvestitionen - Wirtschaftlichkeit von Investitionen anhand ausgewählter Kriterien

- beurteilen die Wirtschaftlichkeit einer Investition anhand ausgewählter wirtschaftlicher Kriterien und beziehen die Ergebnisse in die Investitionsentscheidung ein. - vergleichen geeignete Finanzierungsformen hinsichtlich ihrer Vor- und Nachteile und beurteilen deren Auswirkungen auf die Liquidität und Verschuldung des Betriebs. - beurteilen verschiedene Zahlungsarten im Geschäftsverkehr und wählen unter Berücksichtigung der betrieblichen Situation eine geeignete Zahlungsart für die geplante Anschaffung aus. - recherchieren Informationen zu Finanzierungsangeboten und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in geeigneten digitalen Informationsquellen und beurteilen deren Verlässlichkeit und Aussagekraft für die betriebliche Entscheidungsfindung. - erläutern das Mahnverfahren als Instrument des Forderungsmanagements und stellen die wesentlichen Schritte am Beispiel der offenen Kundenforderung der BKO Happiness Hotel GmbH dar. - entwickeln unter Berücksichtigung von Investitionsbedarf, Finanzierung, Liquidität und Verschuldungsrisiken eine begründete Investitions- und Finanzierungsentscheidung für die BKO Happiness Hotel GmbH.	- ausgewählte Finanzierungsformen, z. B. Eigenfinanzierung, Darlehen und Leasing - Finanzierung aus Unternehmens- und Verbrauchersicht - Chancen und Risiken ausgewählter Finanzierungsformen für Unternehmen und private Haushalte - Zahlungsarten im Geschäftsverkehr - Liquidität und Grundlagen der Liquiditätsplanung - Verschuldungsrisiken - Mahnverfahren und Forderungsmanagement - Zusammenhang zwischen Investition, Finanzierung und Liquidität
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse des Investitions- und Finanzierungsfalles - Vergleich ausgewählter Finanzierungsangebote anhand wirtschaftlicher Kriterien - Recherche und Bewertung von Informationen zu Finanzierungsformen - strukturierte Abwägung von Liquidität, Kosten und Verschuldungsrisiken - Entwicklung und Präsentation einer begründeten Investitions- und Finanzierungsentscheidung	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Produktkataloge für Küchengeräte, Finanzierungsangebote (z. B. Kauf, Leasing, Darlehen), Musterangebote verschiedener Finanzierungsformen, Musterrechnungen und Zahlungspläne, Muster-Mahnschreiben, Gesetzestexte und Informationsmaterial zum Mahnverfahren, Quelle: Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), Bundesministerium der Justiz, eigene Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

3.6.2 Lernsituation 13 - „Zum Erfolg aufgetischt – Wie behauptet sich die BKO Happiness Hotel GmbH am Markt?“

3. Ausbildungsjahr (2. Halbjahr) Fach: Wirtschafts- und Betriebslehre Anforderungssituation 3: Die Absolventinnen und Absolventen entwerfen für ein Unternehmen ihrer Branche vor dem Hintergrund unterschiedlicher Marktbedingungen einen abgestimmten Marketing-Mix. Fächerübergreifender Querverweis: PGL AS 4 Lernsituation 13: „Zum Erfolg aufgetischt – Wie behauptet sich die BKO Happiness Hotel GmbH am Markt?“ Stundenumfang: 5 Unterrichtsstunden	
Einstiegsszenario Die BKO Happiness Hotel GmbH hat in den vergangenen Monaten in neue Küchengeräte investiert und ihr gastronomisches Angebot weiterentwickelt. Kurz darauf eröffnet in unmittelbarer Nähe ein neuer Gastronomiebetrieb mit einem ähnlichen Speisenangebot und attraktiven Eröffnungspreisen. Gleichzeitig verändern sich die Erwartungen der Gäste: Nachhaltigkeit, Regionalität, digitale Bestellmöglichkeiten und ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis gewinnen zunehmend an Bedeutung. Im Leitungsteam wird diskutiert, wie sich der Betrieb trotz des wachsenden Wettbewerbs erfolgreich am Markt behaupten kann und welche Maßnahmen geeignet sind, neue Gäste zu gewinnen und bestehende Gäste langfristig zu binden.	Handlungsprodukt / Lernergebnis Marketingkonzept „BKO Happiness Hotel 2030“ bestehend aus: - Analyse der Wettbewerbssituation - Einordnung der Marktform - Analyse von Angebot und Nachfrage - Entwicklung einer begründeten Preisstrategie - Erstellung eines abgestimmten Marketing-Mix (Produkt-, Preis-, Kommunikations- und Distributionspolitik) - begründete Maßnahmen zur langfristigen Kundenbindung - Präsentation und Reflexion des Marketingkonzeptes Ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung: - Beobachtung der Gruppenarbeitsprozesse - Bewertung des Marketingkonzeptes - Analyse der Wettbewerbssituation - Entwicklung und Begründung eines Marketing-Mix - Präsentation und Diskussion der Ergebnisse - Reflexion wirtschaftlicher Entscheidungen - Eigenständigkeit bei Recherche, Planung und Problemlösung

Wesentliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ... - analysieren die Wettbewerbssituation der BKO Happiness Hotel GmbH und unterscheiden geeignete Marktformen, um die Stellung des Betriebs am Markt einzuordnen. - analysieren Angebot und Nachfrage und erklären deren Einfluss auf die Preisbildung für gastronomische Leistungen. - recherchieren und strukturieren aktuelle Markt- und Wettbewerbsinformationen aus digitalen Angeboten gastronomischer Betriebe und beurteilen deren Aussagekraft und Zielgruppenorientierung. - entwickeln auf Grundlage der Wettbewerbs-, Markt- und Zielgruppenanalyse einen zielgruppenorientierten Marketing-Mix für die BKO Happiness Hotel GmbH und begründen die Auswahl der Maßnahmen. - nutzen digitale Werkzeuge zur Gestaltung und Präsentation des Marketingkonzeptes und berücksichtigen dabei die Möglichkeiten digitaler Kommunikations- und Vertriebssysteme für die Gewinnung und Bindung von Gästen. - berücksichtigen bei der Gestaltung digitaler Marketing- und Vertriebsmaßnahmen grundlegende Anforderungen des Verbraucherschutzes, des Datenschutzes und des Markenrechts. - beurteilen die wirtschaftliche Wirksamkeit der vorgeschlagenen Marketingmaßnahmen und entwickeln daraus begründete Strategien zur langfristigen Kundenbindung.	Konkretisierung der Inhalte - Wettbewerb und Marktformen - Angebot und Nachfrage - Preisbildung - Zielgruppenanalyse - Marketing-Mix (4P) - digitale Markt- und Wettbewerbsinformationen - digitale Marketinginstrumente - grundlegende Anforderungen des Verbraucherschutzes, Datenschutzes und Markenrechts im digitalen Marketing - Kundenbindung - Zusammenhang zwischen Marktanalyse und Unternehmensstrategie
Lern- und Arbeitstechniken - Analyse eines authentischen Wettbewerbsfalles - Recherche und Auswertung aktueller Markt- und Wettbewerbsinformationen - Analyse von Zielgruppen und gastronomischen Wettbewerbsangeboten - Vergleich und Bewertung unterschiedlicher Marketingstrategien - Entwicklung eines abgestimmten Marketing-Mix - Nutzung digitaler Kommunikations- und Vertriebsmöglichkeiten - Präsentation und Reflexion des Marketingkonzeptes	
Unterrichtsmaterialien / Fundstelle Art: Regionale Speisekarten und Preislisten gastronomischer Betriebe, Webseiten regionaler Gastronomiebetriebe, Werbeanzeigen und Social-Media-Auftritte gastronomischer Unternehmen, Beispiele für digitale Kommunikations- und Vertriebsmöglichkeiten, Materialien der IHK Quelle: Arbeitsbuch Wirtschaftskunde (H. Nuding und J. Haller), Industrie- und Handelskammer (IHK), eigene Recherche und Erstellung	
Organisatorische Inhalte Schriftliche Leistungsüberprüfung und Bewertung der sonstigen Mitarbeit gemäß schulischen Vorgaben.	

Fremdsprachliche Kommunikation – ReVA, FG, SYS, HOFA und KOCH/KÖCHIN

Nr.	Abfolge/ Bezeichnung der Lernsituationen	Zeitrictwert	Beiträge der Fächer zum Kompetenzerwerb in Abstimmung mit dem jeweiligen Fachlehrplan
1	Describing your Workplace – Hello I am the New One! (gemäß Fachunterricht LF 1.1 BPO)	10 UStd.	BPO
2	Food Categories and Hygiene	25 UStd.	LF 3
3	Product Descriptions and Services	15 UStd.	
4	Business Communication – Communication in Hospitality	10 UStd.	
5	Dealing with Complaints and Conflicts	10 UStd.	
6	The Job Application	10 UStd.	

1. Ausbildungslehrgang Bündlungsfach: Fremdsprachliche Kommunikation Lernfeld: Anforderungssituation 1 – Arbeitsplatz (aus LF 1.1 Fachunterricht (BPO)) Lernsituation: 1 Describing your Workplace – Hello I am the New One!	
Einstiegsszenario You work at the BKO-HAPPYNESS Hotel. Your manager gives you an organizational chart of all employees to take home and wants you to be able to explain it. At which position in the organizational chart do you see yourself, and why? Information for the teacher: Job-specific organizational chart, school organizational chart as an example.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Präsentation (im Plenum oder über eine digitale Pinnwand auf Englisch) oder Klassenarbeit Vokabeltest : Jobs in hospitality / What do the different jobs do?
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren die Berufsbilder der Gastronomie - informieren sich über den Aufbau eines Organigramms - zeichnen ein Organigramm des eigenen Betriebs in Zielsprache - planen eine Kurzpräsentation über den eigenen Betrieb - wählen geeignete Präsentationsmedien wie iPad und/oder Flipchart aus - präsentieren ihren Betrieb und ihre Tätigkeit im Plenum mit Hilfe von digitalen Endgeräten - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess - leiten Empfehlungen für ihre Rolle im Betrieb und vor dem Gast ab - medieren eigene berufliche Tätigkeiten in der Zielsprache und können mit Hilfe vorgefertigter Sprachbausteine Berufe und Tätigkeiten der Gastronomie beschreiben	Konkretisierung der Inhalte - Berufsbilder der Gastronomie: Fachmann/ -frau für Systemgastronomie, Fachkraft Gastronomie, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachkraft Küche, Koch und Köchin, Hotelfachmann und Hotelfachfrau - Organisationstruktur des Betriebes (Brigade) - Organigramm (lesen und erstellen) - Identifikation und Information über den eigenen Betrieb ausarbeiten Aufstiegsmöglichkeiten und Weiterbildungsmöglichkeiten
Lern- und Arbeitstechniken - Einzelarbeit ggf. Partnerarbeit - Verarbeitung mittels iPad oder Laptop	
Unterrichtsmaterialien und Fundstelle Ipad, Flipchart, Papier, Stifte, Fachbuch, Internet, digitale Pinnwand, Informationsmaterial der einzelnen Betriebe, Musterorganigramm der Schule (Quellen siehe Unterrichtsmaterialien), Online-Wörterbücher, Buch: Hotel & Catering Milestones	
Organisatorische Hinweise	

1. Ausbildungslehjahr Bündlungsfach: Fremdsprachliche Kommunikation Lernfeld: Anforderungssituation 2 – Produktion am Arbeitsplatz Lernsituation: 2 Food Categories and Hygiene	
Einstiegsszenario Mice in the kitchen! Maggots in the scrambled eggs! Something is wrong with the overall hygiene at the BKO Happiness Hotel. Especially at the breakfast buffet... As part of the kitchen and service team you have to know that, proper hygiene is essential to ensure guest safety and comply food safety regulations.	Handlungsprodukt/Lernergebnis 1. Präsentation landestypischer Frühstücke wie USA, England, Frankreich 2. Handout zu einer gewählten Lebensmittelkategorie oder 3. Klassenarbeit
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren Arbeitsgeräte, Nährstoffe und Lebensmittelgruppen in Zielsprache - informieren sich über Hygiene- und Sicherheitsvorschriften und bringen diese mit den entsprechenden Lebensmitteln überein - planen eine Kurzpräsentation über landestypische Frühstücke der Länder Großbritannien, USA, Frankreich - erarbeiten verschiedene Lebensmittelkategorien in Zielsprache und bauen einen Fachwortschatz auf - wählen geeignete Präsentationsmedien wie Ipad und/oder Flipchart aus - präsentieren landestypische Frühstücke mit Hilfe der Präsentationsmedien - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess - erstellen mittels Mediation Handouts zu verschiedenen Lebensmittelgruppen	Konkretisierung der Inhalte HACCP, Food hygiene, three pillars of hygiene (personal hygiene, food hygiene, workplace hygiene), safety signs Lebensmittelkategorien: - fruits, nuts - vegetables - fish - shellfish - meat Beschaffenheit, Nährwerte, Produktionsverfahren und passende Arbeitsgeräte falls nötig Frühstück: USA, England, Frankreich
Lern- und Arbeitstechniken Internetrecherche, Fachliteratur, Präsentation, Partnerarbeit	
Unterrichtsmaterialien und Fundstelle Fachbuch, Hotel& Catering Milestones, Speisekartenfachwörterbuch	
Organisatorische Hinweise	

1. Ausbildungslehjahr Bündlungsfach: Fremdsprachliche Kommunikation Lernfeld: (Anforderungssituation 3 – Produkte und Dienstleistungen) Lernsituation: 3 Product Descriptions and Services	
Einstiegsszenario You work a part of the culinary and service team at the BKO Happiness Hotel. The management has decided to introduce a special themed menu for a seasonal event (e.g. Halloween, Summer Fiesta, Wine & Dine Evening or Winter Wonderland) to attract new customers and increase guest satisfaction.	Handlungsprodukt/Lernergebnis <u>Für ReVa, FG, SYS und Köche:</u> 1. Klassenarbeit 2. selbst gestaltete Menükarte/Speisenkarte/Bufferübersicht (digital und/oder analog) <u>Für Hotel:</u> 1. Klassenarbeit 2. Erstellung eines Flyers/ Werbemittels einer Hoteldienstleistung
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren Menüregeln und Gängen von Menüs - informieren sich über die themenbezogene Gestaltung von Speise- und Menükarten - planen und erarbeiten ein themenbezogenes Menü /einen Flyer - wählen geeignetes Medium für die Darstellung des Flyers/ Menüs - präsentieren mit Hilfe von Sprachbausteinen das erstellte Produkt - reflektieren die Arbeitsergebnisse gegenseitig unter Berücksichtigung von Feedbackregeln - erstellen mittels Mediation Handouts zu verschiedenen Lebensmittelgruppen	Konkretisierung der Inhalte <u>Für ReVa, FG, SYS und Köche:</u> Produkte und Dienstleistungen wie z.B.: Menu writing – courses (starters, intermediate course, main course, cheese, dessert) Themenbezogene Gestaltung von Speise- und Menükarten Merkmale von Werbemitteln wie einem Flyer <u>Für Hotel:</u> Hotelprodukte und Dienstleistungen wie z.B.: different hotels, star categories, room categories Merkmale von Werbemitteln wie einem Flyer Einbeziehung von Feedbackregeln
Lern- und Arbeitstechniken Brainstorming, Think-Pair-Share, Moodboard (digital) zum Thema des entsprechenden Menüs/ Flyers	
Unterrichtsmaterialien und Fundstelle Fachbuch, Hotel & Catering Milestones, Speisekartenfachwörterbuch	
Organisatorische Hinweise	

1. Ausbildungslehrjahr Bündlungsfach: Fremdsprachliche Kommunikation Lernfeld: Anforderungssituation 4 – Inner- und außerbetriebliche Kommunikation/Geschäftskommunikation Lernsituation: 4 Business Communication – Communication in Hospitality	
Einstiegsszenario Exotic fruits should be as fresh as possible. The BKO Happiness Hotel management wants to order durian fruit from Vietnam for the breakfast buffet. The head chef asks you for help with placing and answering the order by E-Mail.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Klassenarbeit und Vokabeltest
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren ein Lieferantenangebot - informieren sich über die themenbezogene Gestaltung von Speise- und Menükarten - erstellen weitgehend eigenständig ausgewählte formale Schriftstücke (EDV-basiert) z.B. E-Mail und Brief als Antwort auf das Lieferangebot - nutzen ein Datenverarbeitungsprogramm wie Word oder Pages - kommentieren mittels der Methode „stilles Schreibgespräch“ gegenseitig ihre erstellten Briefe/ E-Mails - reflektieren die Arbeitsergebnisse gegenseitig unter Berücksichtigung von DIN 5008	Konkretisierung der Inhalte - Bestandteile einer E-Mail/ Brief - Erstellen einer E-Mail/ Brief - Überarbeitung einer fehlerhaften E-Mail - Nutzung von Sprachbausteinen in Zielsprache - DIN 5008
Lern- und Arbeitstechniken Partnerarbeit, Einzelarbeit	
Unterrichtsmaterialien und Fundstelle Arbeit mit Onlinewörterbüchern, eingeführtes Fachbuch, Hotel& Catering Milestones, Youtube Videos „How to write an E-Mail“	
Organisatorische Hinweis	

1. Ausbildungslehrjahr Bündlungsfach: Fremdsprachliche Kommunikation Lernfeld: Anforderungssituation 5 - Konfliktbewältigung Lernsituation: 5 Dealing with Complaints	
Einstiegsszenario „I am writing this review on Google because I am absolutely disappointed with the BKO-Happiness Hotel. The food has always been lukewarm and of poor quality. The room was never cleaned, and the waiter was extremely unfriendly. All I can say is: never again!!!“	Handlungsprodukt/Lernergebnis Rollenspiel als Video EDV basierte Darstellung eines Leitfadens wie man mit einer Beschwerde umgeht Inklusive Mustersätze „How to deal with complaints“
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren Onlinerezensionen des BKO-Happiness Hotels - informieren sich über den Ablauf einer fachgerecht entgegengenommenen Beschwerde - planen eine angemessene Reaktion auf schlechte Bewertungen anhand von Sprachkonventionen - führen ein Rollenspiel einer Reklamation/ Beschwerde in der Zielsprache durch - sprachmitteln eigenständig Problemsituationen - reflektieren ihre eigenes Rollenspiel und ihren Arbeitsprozess - leiten Ratschläge und Instruktionen/Anweisungen für ein „How to deal with complaints“ ab	Konkretisierung der Inhalte - Rezensionen verstehen - Beschwerden von Gästen entgegennehmen - adressatengerechte Sprachkonventionen nutzen - Gruppenkonflikte aufnehmen und bearbeiten können - Konfliktschilderungen in indirekter Rede wiedergeben - Sprachmittlung auf Deutsch einer englischen Problemsituation
Lern- und Arbeitstechniken Einzelarbeit, Rollenspiel, Partnerarbeit	
Unterrichtsmaterialien und Fundstelle Arbeit mit Onlinewörterbüchern, eingeführtes Fachbuch, Hotel& Catering Milestones, RAABITS Complaints, Ipad, Kameras	
Organisatorische Hinweise	

1. Ausbildungslehrjahr Bündlungsfach: Fremdsprachliche Kommunikation Lernfeld: Anforderungssituation 6 – Bewerbung Lernsituation: 6 The job application	
Einstiegsszenario After your apprenticeship you want to go abroad. The BKO-Happiness Hotel has partner hotels all over the world.	Handlungsprodukt/Lernergebnis Handout „Possible questions in a job interview“
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, - analysieren ausgewählte Informationen und berufliche Tätigkeiten sowie Perspektiven - informieren sich Tätigkeits- und Berufsfelder (Aufstiegsmöglichkeiten nach der Ausbildung) - planen das eigene Auftreten beim Bewerbungsgespräch inklusive sprachlicher Bausteine - erarbeiten mögliche Fragen die Ihnen als Bewerber in der Zielsprache gestellt werden können - wählen geeignete Sprachbausteine und Formulierung aus - präsentieren Tätigkeits- und Berufsfelder im europäischen Ausland und die vorgefertigten Sprachbausteine für das Bewerbungsgespräch im Plenum - reflektieren ihre eigene Präsentation und ihren Arbeitsprozess	Konkretisierung der Inhalte - Internetrecherche auf verschiedenen Jobplattformen - erwartete Fragen eines neuen Arbeitgebers antizipieren - Vergleichen von Berufssituationen (Arbeitszeiten, Urlaubsanspruch) - Eine Stellenanzeige von einem Stellenangebot abgrenzen
Lern- und Arbeitstechniken Partnerarbeit, Einzelarbeit	
Unterrichtsmaterialien und Fundstelle Eingeführtes Fachbuch, Internetrecherche, Youtube-Videos, Onlinejobbörsen wie jobsterne.de, indeed.de	
Organisatorische Hinweise	

Berufe im Gastgewerbe: Köche 3. Lehrjahr

Didaktische Jahresplanung für das Fach Deutsch/ Kommunikation Schuljahr 2026/27

Nr.	Abfolge/Bezeichnung der Lernsituationen	Zeitrichtwert
LS 1	Professionell kommunizieren mit Gästen und im Team	20 UStd.
LS 2	Gäste professionell beraten und für Angebote gewinnen	20 UStd.
LS 3	Das BKO Happiness Hotel präsentiert sein Angebot: Speise- und Menükarten gestalten	20 UStd.
LS 4	Vom Rezept zum Arbeitsablauf – Arbeitsabläufe planen und dokumentieren	20 UStd.
	Ergänzend kann eine Lernsituation zum Bewerbungstraining angeschlossen werden	

3. Ausbildungsjahr Lernsituation 1: Professionell kommunizieren mit Gästen und dem Team (20 UStd)	
Einstiegsszenario Im BKO Happiness Hotel stellt die Hotelleitung fest, dass die schriftliche Kommunikation mit Gästen und innerhalb des Hauses nicht einheitlich erfolgt. Angebote und Bestätigungen werden unterschiedlich formuliert. Auf Beschwerden wird teilweise nicht angemessen reagiert und interne Schreiben sind nicht immer eindeutig. Auch die Auswertung von Gästebewertungen zeigt, dass aus Rückmeldungen nicht konsequent Maßnahmen für die weitere Kommunikation abgeleitet werden. Eine Fachkraft im Happiness Hotel erhält den Auftrag, die verschiedenen Kommunikationsanlässe zu prüfen und einen einheitlichen Kommunikationsstandard für den Hotelbetrieb zu entwickeln.	Handlungsprodukt/Lernergebnis • Kommunikationsleitfaden für das Happiness Hotel • Muster eines professionellen Angebots • Muster einer Bestätigung • Antwort auf eine Gästebeschwerde • Auswertung und Reaktion auf eine Gästebewertung • Beispiel eines internen Schreibens • Kriterien für professionelle schriftliche Kommunikation
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, • analysieren unterschiedliche berufliche Kommunikationsanlässe bezüglich Adressaten, Anlass und Kommunikationsziel. • entnehmen relevante Informationen aus Angeboten, Bestätigungen, Beschwerden und Gästebewertungen und strukturieren diese für die weitere Bearbeitung. • planen adressaten- und situationsgerechte berufliche Schreiben unter Berücksichtigung des jeweiligen Kommunikationsziels. • formulieren Angebote, Bestätigungen, Beschwerdeantworten und interne Schreiben adressaten- und situationsgerecht sowie sprachlich angemessen. • nutzen digitale Textverarbeitungsprogramme zur Erstellung und Überarbeitung beruflicher Schreiben.	Konkretisierung der Inhalte • berufliche Kommunikationsanlässe und Kommunikationsziele • Aufbau und sprachliche Gestaltung beruflicher Schreiben • Angebote und Bestätigungen • Umgang mit Gastbeschwerden • Gästebewertungen auswerten und darauf reagieren • interne Schreiben • adressaten- und situationsgerechte Formulierungen • höfliche, wertschätzende und lösungsorientierte Sprache

• überprüfen und überarbeiten eigene Schreiben auf Inhalt, Aufbau, sprachliche Richtigkeit, Verständlichkeit sowie Wirkung und leiten daraus Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Kommunikationssituationen ab.	
Lern- und Arbeitstechniken • Textanalyse • sinnentnehmendes Lesen • Schreibplanung • Textüberarbeitung • Peer-Feedback • digitale Textverarbeitung	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle • Arbeits- und Informationsblätter • authentisch gestaltete Angebote und Bestätigungen • Gästebewertungen und Beschwerdeschreiben • interne Schreiben des BKO Happiness Hotels • Laptop/PC • Schreibprogramm	
Organisatorische Hinweise 20 UStd. einschließlich Klassenarbeit	

3. Ausbildungsjahr Lernsituation 2: Gäste professionell beraten und für Angebote gewinnen (20 UStd)	
Einstiegsszenario Die Geschäftsführung des BKO Happiness Hotels stellt fest, dass Verkaufsgespräche im Restaurant unterschiedlich geführt werden. Bedürfnisse der Gäste werden nicht immer systematisch ermittelt, Angebote teilweise wenig überzeugend präsentiert und Möglichkeiten des Zusatzverkaufs nicht konsequent genutzt. Sie werden beauftragt, einen Leitfaden für professionelle Verkaufsgespräche zu entwickeln und diesen anhand typischer Situationen im BKO Happiness Hotel zu erproben.	Handlungsprodukt/Lernergebnis • Leitfaden „Professionelles Verkaufsgespräch im BKO Happiness Hotel“ • Darstellung der Gesprächsphasen • verkaufsfördernde Formulierungen • Durchführung eines Verkaufsgesprächs • Checkliste zur Beurteilung eines Verkaufsgesprächs

Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, • analysieren typische Verkaufssituationen und ermitteln Gesprächsziel, Bedürfnisse und Erwartungen der Gäste. • planen Verkaufsgespräche unter Berücksichtigung von Gesprächsphasen, Gesprächsziel und Gesprächspartner. • wählen geeignete Fragetypen und verkaufsfördernde Formulierungen für unterschiedliche Gästesituationen aus. • führen Verkaufsgespräche strukturiert, gastorientiert und situationsgerecht und reagieren angemessen auf Wünsche und Einwände. • nutzen digitale bzw. mediale Aufzeichnungen zur Analyse und Reflexion von Gesprächsverläufen. • überprüfen und reflektieren die eigene Gesprächsführung hinsichtlich Gastorientierung, Verständlichkeit und Zielerreichung und entwickeln Verbesserungsmöglichkeiten.	Konkretisierung der Inhalte • Phasen des Verkaufsgesprächs • unterschiedliche Fragetypen • Bedarfsermittlung • verkaufsfördernde und gastorientierte Formulierungen • Gesprächsführung und Umgang mit Einwänden • situationsgerechte Beratung und Zusatzverkauf • Reflexion von Gesprächsverläufen
Lern- und Arbeitstechniken • Gesprächsanalyse • Rollenspiel • Gesprächsleitfaden • Beobachtungsbogen • Peer-Feedback • Reflexion	

Unterrichtsmaterialien/Fundstelle

- Arbeits- und Informationsblätter
- Gesprächsbeispiele
- Rollenkarten
- Beobachtungs- und Feedbackbögen
- Laptop/PC bzw. Tablet
- ggf. Audio-/Videoaufzeichnung

Organisatorische Hinweise

20 UStd. einschließlich Klassenarbeit

3. Ausbildungsjahr Lernsituation 3: Das BKO Happiness Hotel präsentiert sein Angebot: Speise-, und Menü- und Angebotskarten gestalten (20 UStd)	
Einstiegsszenario Das BKO Happiness Hotel überarbeitet sein gastronomisches Angebot. Bei der Überprüfung der bestehenden Speise- ,und Menü- und Angebotskarten stellt die Geschäftsleitung fest, dass Speisen uneinheitlich bezeichnet und teilweise fehlerhaft beschrieben werden. Außerdem ist die Gliederung nicht optimal auf die Orientierung der Gäste ausgerichtet. Eine Fachkraft erhält den Auftrag, die bestehende Karten zu überprüfen und sprachlich und strukturell professionelle Speise- bzw. Menükarten für das BKO Happiness Hotel zu entwickeln.	Handlungsprodukt/Lernergebnis • professionelle Speise- bzw. Menü- und Angebotskarte des BKO Happiness Hotels • fachlich korrekte Bezeichnungen • adressatengerechte Speisenbeschreibungen
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, • analysieren bestehende Speise-, und Menü- und Angebotskarten hinsichtlich Aufbau, Sprache, Verständlichkeit und Adressatenorientierung. • entnehmen relevante Informationen aus Rezepten und betrieblichen Unterlagen und planen deren Auswahl und Anordnung für eine Speise-, Menü- und Angebotskarte. • entscheiden über geeignete sprachliche Gestaltungsmittel und formulieren gastronomische Angebote adressaten- und situationsgerecht. • erstellen eine sprachlich korrekte, übersichtliche und adressatengerechte Karte. • nutzen digitale Werkzeuge zur Erstellung und Gestaltung einer professionellen Karte.	Konkretisierung der Inhalte • Aufbau von Speise- und Menükarten • Ansprechende Gliederung und Textanordnung • fachsprachliche und adressatengerechte Formulierungen • sprachliche Gestaltung gastronomischer Angebote • Rechtschreibung, Zeichensetzung und Grammatik • Überarbeitung fehlerhafter Speise- und Menütex te

• überprüfen und überarbeiten die Karte hinsichtlich Inhalt, Aufbau, Rechtschreibung, Zeichensetzung, Verständlichkeit und sprachlicher Wirkung.	
Lern- und Arbeitstechniken • Textvergleich • Textanalyse • Schreibplanung • Überarbeitung • Checkliste • Peer-Feedback • digitale Gestaltung	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle • Arbeits- und Informationsblätter • bestehende Speise- und Menükarten • fehlerhafte Kartenbeispiele • Rezept- und Produktinformationen • Laptop/PC bzw. Tablet • digitale Gestaltungswerkzeuge	
Organisatorische Hinweise 20 UStd. einschließlich Klassenarbeit	

3. Ausbildungsjahr Lernsituation 4: Vom Rezept zum Arbeitsablauf: Arbeitsabläufe planen und dokumentieren (20 UStd)	
Einstiegsszenario Im BKO Happiness Hotel steht eine größere gastronomische Veranstaltung an. Für die Herstellung eines mehrgängigen Menüs müssen zahlreiche Arbeitsschritte innerhalb eines festgelegten Zeitrahmens koordiniert werden. Die vorhandenen Rezepte enthalten zwar die einzelnen Zubereitungsschritte, bieten jedoch keine ausreichende Übersicht über die zeitliche und sachlogische Organisation des gesamten Arbeitsprozesses. Der Küchenchef beauftragt Sie, aus den vorhandenen Informationen einen übersichtlichen und praxistauglichen Arbeitsablaufplan für die Herstellung des Menüs zu entwickeln.	Handlungsprodukt/Lernergebnis • Arbeitsablaufplan für die Herstellung eines Menüs im BKO Happiness Hotel inklusive vollständiger Darstellung der Arbeitsschritte inklusive sachlogischer Reihenfolge und Zuordnung notwendiger Arbeitsmittel • zeitliche Planung • Qualitätskontrollpunkte
Wesentliche Kompetenzen Die SchülerInnen, • entnehmen Rezepten, Arbeitsaufträgen und weiteren beruflichen Texten relevante Informationen. • strukturieren die erforderlichen Arbeitsschritte und planen einen sachlogischen und zeitlich realisierbaren Arbeitsablauf. • entscheiden über Reihenfolge, zeitliche Anordnung und geeignete Darstellungsform der Arbeitsschritte und berücksichtigen dabei zeitliche Abhängigkeiten und parallele Arbeitsprozesse. • formulieren eindeutige und präzise Arbeitsanweisungen und erstellen einen strukturierten Arbeitsablaufplan. • nutzen digitale Werkzeuge zur strukturierten Erstellung, Bearbeitung und Überarbeitung eines Arbeitsablaufplans.	Konkretisierung der Inhalte • Informationsentnahme aus Rezepten und beruflichen Texten • Strukturierung und zeitliche Ordnung von Arbeitsschritten • zeitliche Abhängigkeiten und parallele Arbeitsprozesse • Aufbau und Funktion eines Arbeitsablaufplans • präzise und eindeutige Arbeitsanweisungen • Anwendung von Fachsprache • Überprüfung und Optimierung von Arbeitsabläufen

kontrollieren den Arbeitsablauf hinsichtlich Vollständigkeit, sachlogischer und zeitlicher Plausibilität, Verständlichkeit und sprachlicher Richtigkeit und reflektieren dessen Praxistauglichkeit.	
Lern- und Arbeitstechniken - Informationsentnahme - Markieren und Strukturieren - Ablaufdiagramm - Tabellenarbeit - Schreibplanung - Peer-Feedback - Überarbeitung	
Unterrichtsmaterialien/Fundstelle - Arbeits- und Informationsblätter - Rezepte - Produktionsaufträge - Arbeitsabläufe aus dem BKO Happiness Hotel - Arbeitsablaufpläne aus der beruflichen Praxis - Laptop/PC bzw. Tablet - Textverarbeitung/Tabellenkalkulation	
Organisatorische Hinweise 20 UStd. einschließlich Klassenarbeit	