

**Thüringer Ministerium
für Bildung, Jugend und Sport**

**Thüringer Lehrplan
für die berufsbildende Schule**

Schulform: Berufsschule

Beruf:

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

2024

Herausgeber:
Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport
Werner-Seelenbinder-Straße 7
99096 Erfurt

Inhaltsverzeichnis

1	Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung.....	4
2	Berufsbezogene Vorbemerkungen.....	7
3	Mitarbeiter der Lehrplangruppe.....	9
4	Studentafel.....	10
5	Lernfelder.....	11
5.1	Lernfeld 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren.....	11
5.2	Lernfeld 2 - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen.....	13
5.3	Lernfeld 3 – In der Küche arbeiten.....	14
5.3.1	Rohstoffe für die Herstellung einfacher Speisen kennenlernen.....	14
5.3.2	Einfache Speisen vor- und zubereiten.....	15
5.3.3	Berufsbezogene Berechnungen durchführen.....	16
5.4	Lernfeld 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen.....	17
5.5	Lernfeld 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen.....	19
5.5.1	Gäste beraten und bedienen.....	19
5.5.2	In einer Fremdsprache kommunizieren.....	20
5.6	Lernfeld 6 – Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren.....	21
5.6.1	Rohstoffe kennenlernen, Gerichte und Menüs zusammenstellen.....	21
5.6.2	Gasträume vorbereiten sowie Gerichte, Menüs und Produkte servieren.....	22
5.6.3	Angebotskarten erstellen.....	22
5.6.4	In einer Fremdsprache kommunizieren.....	23
5.7	Lernfeld 7 – Getränke anbieten und servieren.....	24
5.7.1	Getränke anbieten und servieren.....	24
5.7.2	Getränkekarten digital erstellen.....	24
5.7.3	In einer Fremdsprache kommunizieren.....	25
5.8	Lernfeld 8 – Am Getränkeausschank arbeiten.....	26
5.9	Lernfeld 9 – Zahlungen mit dem Gast abwickeln.....	27
5.10	Lernfeld 10 – Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen.....	28
5.11	Lernfeld 11 – Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen.....	29
5.12	Lernfeld 12 – Im Marketing arbeiten.....	30
5.13	Lernfeld 13 – Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen.....	31
5.14	Lernfeld 14 – Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern.....	33

1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung

Unterricht an berufsbildenden Schulen soll auf berufliches Handeln und auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung vorbereiten.

Zentrales Ziel jeder Berufsausbildung ist die Entwicklung einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz, welche sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz entfaltet. Ebenso ist die Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz das Ziel beruflicher Bildung, welche immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sind.¹ Die Thüringer Lehrpläne folgen damit dem Kompetenzmodell, welches den KMK-Rahmenlehrplänen zugrunde liegt.

Handlungsorientierung steht für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden. Dabei sollen diese nach Möglichkeit selbst handeln bzw. die notwendigen Handlungen zur Problemlösung gedanklich nachvollziehen, um alle Aspekte der beruflichen Realität ganzheitlich zu erfassen.

Über die verschiedenen Lernfelder ist eine aufsteigende Anforderungstiefe in der Kompetenzstruktur gesichert.

Berufliche Handlungskompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben. Die genannten Kompetenzen gehen auf die Ausführungen des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) in den einzelnen Niveaustufen zurück.

Um der Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz als einem zentralen Anliegen der beruflichen Bildung gerecht zu werden, wird der Lehrplanstrukturierung das Modell der vollständigen Handlung in seinen Phasen Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Bewerten/Reflektieren zugrunde gelegt.

Mit diesem Handlungsmodell erfolgt eine Zuordnung von zu entwickelnden Kompetenzen und Inhalten. Der Thüringer Lehrplan beschreibt die einzelnen Lernfelder ausgehend von den Zielvorgaben und Kompetenzbeschreibungen des KMK-Rahmenlehrplans und bezieht die Ausbildungsverordnung des jeweiligen Berufs ein. Alle Lernfelder haben somit ihre Basis in beruflichen Handlungsfeldern und können diesen zugeordnet werden. Lernfelder selbst konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Das bedeutet, die vorliegenden Lernfeldbeschreibungen stellen die berufliche Handlung selbst und die damit verbundenen Kompetenzen und Inhalte in das Zentrum. Einem Handlungsfeld können mehrere Lernfelder zugeordnet werden, welche sich an den berufsspezifischen Handlungsabläufen des jeweiligen Ausbildungsberufs orientieren.

¹Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der KMK für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule..., KMK 2018, S. 15-16

Dabei werden die einzelnen Lernfelder in verschiedene Themenbereiche gegliedert, die einer Ausdifferenzierung nach zu entwickelnden Kompetenzen und Lerninhalten folgen. Diese wiederum sind inhaltlich auf der Basis der vollständigen Handlung strukturiert.

Lernfelder setzen sich aus der Abfolge einzelner Lernsituationen, welche handlungsorientiert die verschiedenen Inhalte und die zu entwickelnden Kompetenzen abbilden, zusammen. Im vorliegenden Lehrplan wird auf eine Beschreibung einzelner Lernsituationen verzichtet, da eine Lernsituation aktuelle realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen eines entsprechenden Ausbildungsberufs beschreibt. Lernsituationen müssen exemplarischen Charakter haben, damit sie den Auszubildenden Strategien vermitteln, die ihnen dabei helfen, zukünftige Berufssituationen zu bewältigen. Diese sind in den Schulen unter Berücksichtigung vorhandener oder neu zu entwickelnder Beispiele und Lernträger, zum Beispiel aus der betrieblichen Praxis, in einer didaktischen Jahresplanung zu verankern. Lernsituationen sind dabei als komplexe Lehr- und Lernarrangements zu verstehen. Diese schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie die Erfolgskontrolle ein.

Die Kompetenzentwicklung der Auszubildenden in den einzelnen Ausbildungsberufen wird durch die Reihenfolge der Lernfelder und der darin festgelegten Abfolge der Lernsituationen und die Lernsituation selbst bestimmt. Innerhalb eines Lernfeldes sollten verschiedene Lernsituationen zur Anwendung kommen.

Lernsituationen sollten nach ihrer Verwendung einer Evaluation unterzogen werden. Damit soll die Eignung der Problemstellungen und Arbeitsaufträge überprüft werden. Ebenso ist der angestrebte Kompetenzzuwachs mit der tatsächlichen Realisierung zu vergleichen und ggf. zu optimieren. Diese Qualitätsprüfung von Lernsituationen stellt eine Basis von Qualitätssicherung in der Unterrichtsgestaltung beruflicher Schulen dar.

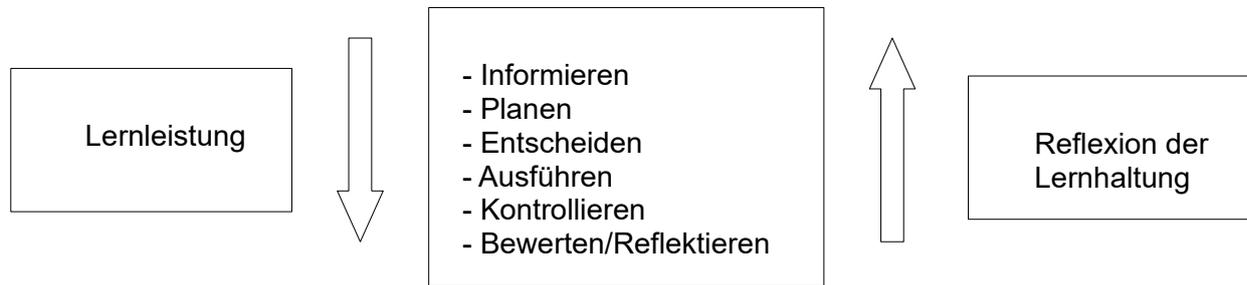
Eine enge Vernetzung der Partner der Berufsausbildung (Lernortkooperation zwischen Berufsschule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

Handlungsschema nach Phasen der vollständigen Handlung

Lernsituationen stellen curriculare Einheiten der Lernfelder dar und leiten typische berufliche Aufgabenstellungen ab. Ganzheitliche Problemstellungen, welche in einer engen Verbindung mit berufstypischen Handlungssituationen stehen, orientieren sich an beruflichen Handlungskompetenzen. Diese Orientierung soll den Zusammenhang zwischen betrieblichem und schulischem Lernen sicherstellen.

Handeln, insbesondere eigenverantwortliches Handeln, kann als produktives, kommunikatives oder exploratives Handeln stattfinden. Die Umsetzung unterrichtlicher Handlungsorientierung ist über vollständige Handlungsstrukturen möglich.

Die Struktur der einzelnen Lernsituationen ist somit durch die Abfolge der Handlungsphasen einer vollständigen Handlung bestimmt.



Die Kompetenzbeschreibungen in Kapitel 5 dieses Lehrplans wurden entsprechend dieser Struktur formuliert.

Wichtig für einen handlungsorientierten Unterricht sind die Reflexionen innerhalb einer Lernsituation und der Rückblick auf vergangene Lernsituationen. Für die Auszubildenden wird so eine hohe Transparenz des Unterrichtsgeschehens geschaffen. Damit entwickelt sich kontinuierlich eine Erfahrungskurve, die den Aufbau beruflicher Handlungskompetenz unterstützt. Im Vordergrund steht dabei der Prozess der Problemlösung. Die Auszubildenden sollen befähigt werden, die erworbenen Kompetenzen auf neue Situationen zu übertragen und so selbstständig Lösungen zu finden.

2 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Thüringer Lehrplan für die Berufsausbildung im Beruf Fachmann² für Systemgastronomie ist mit den Verordnungen über die Berufsausbildung (BGBl.I. S. 314 ff, veröffentlicht am 14.03.2022) und mit den KMK-Rahmenlehrplänen (vom 11.04.2022 bzw. 06.05.2022) abgestimmt.

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichts bedeutsam und bei der Unterrichtsorganisation zu berücksichtigen:

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Somit werden die Lernfelder 1 bis 5 im ersten Ausbildungsjahr berufsübergreifend beschult. Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Fachmann für Systemgastronomie, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachkraft Gastronomie eine gemeinsame Fachbildung absolviert.

Die Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Im vierten Ausbildungshalbjahr findet Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung statt. Die Ergebnisse aus theoretischer und praktischer Prüfung gehen mit einem Anteil von 25 % in die Gesamtleistung ein. Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung erfolgt am Ende der 36-monatigen Berufsausbildung.

Im Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie sind die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 6 des Lehrplans mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass der Inhalt des Lernfeldes 6 für die gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 berücksichtigt wird und damit zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres unterrichtet werden muss.

Die Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts in der Berufsschule ist es, den Schülern den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Lernfelder orientieren sich an beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch und didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Die Lerninhalte sind unter dem Aspekt des gasterorientierten Handelns zu vermitteln. Die Inhalte der Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

² Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen,
- im Team arbeiten,
- wertschätzend kommunizieren und reflektieren,
- gastorientiert handeln,
- Fach- und Fremdsprache verwenden,
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen,
- ergonomische Überlegungen berücksichtigen,
- Qualitätsmanagement umsetzen,
- Digitalisierung anwenden,
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden,

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase.

3 Mitarbeiter der Lehrplangruppe

Name	Schule
Dietzel, Nico	Staatliches Berufsschulzentrum Gotha-West
Dr. Finke, Andrea	Staatliche Berufsbildende Schule „Friedrich Justin Bertuch“, Wirtschaft/Verwaltung und Ernährung Weimar
Faber, Robert	Staatliches Berufsbildungszentrum „Ernst-Arnold“ Greiz-Zeulenroda
Gemperlein, Susanne	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Körper, Silvana	Ernst-Benary-Schule, Staatliche Berufsbildende Schule 5, Erfurt
Dr. Löber, Yvonne	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz
Schwabe, Petra	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Weick-Vorel, Monika	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz
Wiesenthal, Michael	Berufsschulcampus Unstrut-Hainich

4 Stundentafel

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmerorientiert steuern			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Im fachtheoretischen Unterricht sind für das Lernfeld Wirtschaftslehre laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern jährlich 40 Stunden zu planen.

Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

5 Lernfelder

5.1 Lernfeld 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, seine Rolle innerhalb des Betriebs mitzugestalten und den Betrieb zu repräsentieren.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Berufsbilder des Gastgewerbes beschreiben und daraus resultierende Anforderungen ableiten.	<ul style="list-style-type: none"> – Fachkraft Küche – Koch – Fachkraft für Gastronomie – Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie – Fachmann für Systemgastronomie – Hotelfachmann – Kaufmann für Hotelmanagement
– die Organisationsstruktur und die Arbeitsteilung im Ausbildungsbetrieb beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebsarten – Organigramm <ul style="list-style-type: none"> • Abteilungen • Küchenposten • Mitarbeiter Restaurant • Mitarbeiter Beherbergung
– Arbeitsfelder im Gastgewerbe definieren und beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – Bewirtung – Beherbergung – Magazin – Marketing
– Maßnahmen des betrieblichen Qualitätsmanagements und der Nachhaltigkeit benennen.	<ul style="list-style-type: none"> – ökonomisch – ökologisch – sozial
– die Internationalität der Branche identifizieren.	<ul style="list-style-type: none"> – Personal- und Gästestrukturen <ul style="list-style-type: none"> • intern • extern

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten ermitteln.	<ul style="list-style-type: none"> – inner- und außerbetrieblich – Meister – Betriebswirt – Diätkoch – Barkeeper – Sommelier
– berufliche Herausforderungen ableiten.	<ul style="list-style-type: none"> – Rolle als Gastgeber und im Team <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsformen • Kommunikationsstörungen – Arbeitszeiten/Schichtdienst – Gesundheitsschutz
– den Ausbildungsbetrieb und die eigene betriebliche Tätigkeit präsentieren und bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> – Präsentationsformen – Präsentationsmedien – Datenschutz – Urheber-, Persönlichkeitsrecht – Kriterien zur Bewertung von Präsentationen

5.2 Lernfeld 2 - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrictwert 40 Stunden
---------------------------	------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die betrieblichen Abläufe zur Bestellung von Waren analysieren und durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Bedarfsermittlung (nachhaltiges Wirtschaften) – Bestellmenge <ul style="list-style-type: none"> • Meldebestand • Mindestbestand • Höchstbestand – Bezugsquellen – Anfrage und Angebot – Bestellung/Kaufvertrag
– Waren annehmen.	<ul style="list-style-type: none"> – Wareneingang <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle • Dokumentation – Transportgutannahme – Leergutrückgabe – Reklamation
– die Waren fachgerecht einlagern.	<ul style="list-style-type: none"> – Lagerarten und Lagerfunktionen <ul style="list-style-type: none"> • Trockenlager • Kühllager • Tiefkühllager
– Waren pflegen.	<ul style="list-style-type: none"> – Hygiene bei der Lagerung – Ursachen und Arten des Warenverderbs
– Waren ausgeben und den Warenbestand erfassen.	<ul style="list-style-type: none"> – Dokumentation – Lagerdatei – EDV im Magazin (Warenwirtschaftssysteme)

5.3 Lernfeld 3 – In der Küche arbeiten

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 120 Stunden
---------------------------	--------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.

5.3.1 Rohstoffe für die Herstellung einfacher Speisen kennenlernen

ca. 40 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Eiern darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	<ul style="list-style-type: none"> – Güte- und Gewichtsklassen – Kennzeichnung – Aufbau – Inhaltsstoffe und Nährwert – technologische Eigenschaften – Convenienceprodukte – Lagerung/HACCP
– die Zubereitung einfacher Eierspeisen beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – Spiegelei – Setzei – Rührei – gekochtes Ei – pochirtes Ei – Eiersalat – Omelett
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	<ul style="list-style-type: none"> – Einteilung, Arten und Qualität – Regionalität und Saisonalität – Inhaltsstoffe und Nährwert – Nährstoffverluste bei Vor- und Zubereitung – Convenienceprodukte – Lagerung
– die Zubereitung einfacher Gemüsegerichte und -beilagen beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – selbstständige Gemüsegerichte – Salate – Beilagen

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die ernährungsphysiologische Bedeutung von Kartoffeln darlegen und küchentechnologische Eigenschaften benennen.	– Arten, Sorten und Qualität – Inhaltsstoffe und Nährwert – Kocheigenschaften – Nährstoffverluste bei Vor- und Zubereitung – Convenienceprodukte – Lagerung
– die Zubereitung einfacher Kartoffelbeilagen beschreiben.	– Pell- und Salzkartoffeln – Kartoffelpüree – Bratkartoffeln – frittierte Kartoffeln – Kartoffelsalate

5.3.2 Einfache Speisen vor- und zubereiten

Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, diesen Themenbereich im Laborunterricht durchzuführen.

ca. 55 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Hygienevorschriften anwenden. – seinen Arbeitsplatz sowie die Arbeitsgeräte reinigen.	– Personal-, Betriebs-, Produkthygiene – Reinigung und Desinfektion – aktuelle Rechtsvorschriften in Bezug auf Lebensmittelhygiene, -kennzeichnung, Produkthaftung
– seinen Arbeitsplatz in der Küche einrichten und gestalten.	– Arbeitsplatzergonomie – Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte – Unfallschutz und Arbeitssicherheit – Erste Hilfe

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung einfacher Speisen aus Eiern und pflanzlichen Rohstoffen planen und durchführen. – einfache Speisen anrichten und präsentieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vorbereitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> • waschen • putzen • schälen – Bearbeitungsverfahren <ul style="list-style-type: none"> • Schnittformen • Schneidetechniken • Mischtechniken – Zubereitungsverfahren für Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüse- und Sättigungsbeilagen <ul style="list-style-type: none"> • mechanisch • thermisch – Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung – Arbeitsprozess reflektieren – Ergebnisse in Bezug auf Optimierungsmöglichkeiten überprüfen.

5.3.3 Berufsbezogene Berechnungen durchführen

ca. 25 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – die Grundrechenarten berufsbezogen anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division
<ul style="list-style-type: none"> – geometrische Berechnungen berufsbezogen durchführen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Maßeinheiten <ul style="list-style-type: none"> • Länge • Fläche • Volumen – Flächen- und Volumenberechnung
<ul style="list-style-type: none"> – den Material- und Wareneinsatz berechnen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturumrechnung – Zusammenhang zwischen Wareneinsatz und Verlusten <ul style="list-style-type: none"> • absolut • relativ – Waren- und Materialbedarfslisten

5.4 Lernfeld 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.

Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, diesen Themenbereich vorrangig im Laborunterricht durchzuführen.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Gästebedürfnisse und -wünsche analysieren.	– Restaurant- und Veranstaltungsräume – Einrichtungsstile – betriebsspezifische Besonderheiten
– die Einrichtung und Ausstattung von Gasträumen einteilen und benennen.	– Tische, Bestuhlung – Tischwäsche – Geschirr – Trinkgefäße – Bestecke – Geräte und Maschinen
– Gast- und Wirtschaftsräume anlassbezogen vorbereiten.	– Anlassarten – Tafelformen – Serviettenformen – Gedeckarten – Eindecken der Tische – Dekoration <ul style="list-style-type: none"> • individuell • ästhetisch • ökonomisch • ökologisch • funktional – Arbeitsmittelanforderung

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<p>– Gast-, Wirtschaftsräume und betriebliche Gebrauchsgegenstände reinigen, desinfizieren und pflegen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Materialpflege <ul style="list-style-type: none"> • Materialarten • Reinigungsmittel • Pflegemittel – Textilpflege <ul style="list-style-type: none"> • Textilarten • Reinigungsmittel • Pflegemittel – Umweltschutz und Nachhaltigkeit – Arbeits- und Gesundheitsschutz – Reparatur <ul style="list-style-type: none"> • Bedarfsermittlung • Ersatz • Dokumentation

5.5 Lernfeld 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

1. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, den Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.

5.5.1 Gäste beraten und bedienen

ca. 55 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Bedürfnisse der Gäste analysieren und mit ihnen entsprechend umgehen.	<ul style="list-style-type: none"> – Gästebedürfnisse – Gästegruppen – Gästetypen – nationale und internationale Gruppen – Kommunikationsregeln
– Buffet- und Serviceregeln beschreiben und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> – Buffetarten und Buffetaufbau – Ausrüstungsgegenstände – Grundlagen Servierregeln – Buffethygiene
– Getränke nach verschiedenen Kriterien einteilen und Gästen empfehlen.	<ul style="list-style-type: none"> – Kaltgetränke <ul style="list-style-type: none"> • Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser • Erfrischungsgetränke • Fruchtsaft, Fruchtnektar, Gemüsesaft, Gemüsetrunk • Milch, Milchmischgetränke – Heißgetränke und Aufgussgetränke – alkoholische Getränke <ul style="list-style-type: none"> • Biersorten • Weinarten
– die Gäste unter Berücksichtigung von Ernährungsformen beraten.	<ul style="list-style-type: none"> – Ernährungsformen – Allergien – Inhalts- und Zusatzstoffe (gesetzliche Grundlagen)
– Kassen- und Reservierungssysteme charakterisieren.	<ul style="list-style-type: none"> – Arten von Kassensystemen – betriebsspezifischer Einsatz – Reservierungsbuch – Reservierungssysteme – Reservierungsportale

5.5.2 In einer Fremdsprache kommunizieren

ca. 25 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– seinen Betrieb und typische Tätigkeiten adressatengerecht in einer Fremdsprache präsentieren.	– Fachbegriffe – Tätigkeitsbeschreibung – Betriebsportrait
– mit dem Gast in einer Fremdsprache kommunizieren.	– Abschnitte des Verkaufsgesprächs

5.6 Lernfeld 6 – Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 120 Stunden
---------------------------	--------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Gerichte, Menüs und Produkte anzubieten und zu servieren.

5.6.1 Rohstoffe kennenlernen, Gerichte und Menüs zusammenstellen

ca. 50 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Rohstoffe kennzeichnen sowie ihre Zubereitung zu Speisen und Produkten beschreiben. 	<ul style="list-style-type: none"> – Schlachtfleisch und Fleischerzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Fleischteile und Verwendung • Zubereitungsverfahren – Fisch <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Arten und Einteilung • Angebotsformen • Zubereitungsverfahren – Milchprodukte und deren Ersatzprodukte <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Arten und Einteilung • Verwendungsmöglichkeiten – Obst <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Einteilung • Verwendungsmöglichkeiten – Hülsenfrüchte <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Einteilung • Verwendungsmöglichkeiten – Getreide und Getreideerzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Einteilung • Verwendungsmöglichkeiten
<ul style="list-style-type: none"> – Gerichte und 3-Gang-Menüs zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Menüarten – Menüregeln <ul style="list-style-type: none"> • Regionalität und Saisonalität • Anlassorientierung • Gastorientierung – internationale Besonderheiten

5.6.2 Gasträume vorbereiten sowie Gerichte, Menüs und Produkte servieren

Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, diesen Themenbereich im Laborunterricht zu vermitteln.

ca. 40 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Serviceabläufe planen und Materialien auswählen.	– Materialanforderung – Arbeitsablaufplan
– den Gastraum vorbereiten.	– Raumplanung – Reinigungs- und Pflegearbeiten – Dekoration – Eindecken
– Gäste im Verkaufsgespräch beraten.	– Ablauf eines Verkaufsgesprächs – Berücksichtigung von <ul style="list-style-type: none"> • innerbetrieblichen Standards, • Kostformen, • Ernährungstrends, • Zusatzstoffen, • Allergenen – Zusatzverkäufe
– Gerichte, Menüs und Produkte gastorientiert servieren und Rückmeldungen entgegennehmen.	– Serviceregeln – Servicearten – Servicemethoden

5.6.3 Angebotskarten erstellen

ca. 15 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Angebotskarten unterscheiden.	– Arten <ul style="list-style-type: none"> • Menükarte • Speisekarte – rechtliche Vorschriften <ul style="list-style-type: none"> • Preisangaben • Zusatzstoffe • Allergene
– Angebotskarten analog und digital erstellen.	– Gestaltungsmöglichkeiten – Menüfolge – korrespondierende Getränke

5.6.4 In einer Fremdsprache kommunizieren

ca. 15 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Speisenbestandteile benennen.	– pflanzliche und tierische Rohstoffe
– sich mit dem Gast verständigen.	– Begrüßung – Angebotsunterbreitung – Bestellannahme – Speisenservice – Verabschiedung

5.7 Lernfeld 7 – Getränke anbieten und servieren

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten anzubieten und zu servieren.

5.7.1 Getränke anbieten und servieren

ca. 50 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– alkoholfreie und alkoholische Getränke unterscheiden und deren Herstellung beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – rechtliche Grundlagen – deutsche Biere <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Einteilung – Weine <ul style="list-style-type: none"> • Deutschland • Spanien • Italien – Schaumweine – alkoholfreie Alternativen – alkoholhaltige Heißgetränke <ul style="list-style-type: none"> • verwendete Spirituosenarten – Mischgetränke <ul style="list-style-type: none"> • alkoholfrei • alkoholhaltig – regionale Spezialitäten – Trends
– Getränke servieren.	<ul style="list-style-type: none"> – rechtliche Grundlagen – Servierregeln – verkaufsfördernde Maßnahmen

5.7.2 Getränkekarten digital erstellen

ca. 15 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Angebotskarten unterscheiden und erstellen.	<ul style="list-style-type: none"> – Arten <ul style="list-style-type: none"> • Standardkarte • Weinkarte – rechtliche Vorschriften <ul style="list-style-type: none"> • Preisangaben • Zusatzstoffe • Allergene

5.7.3 In einer Fremdsprache kommunizieren

ca. 15 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Getränke benennen.	– alkoholfreie Getränke – alkoholische Getränke
– sich mit dem Gast verständigen.	– Begrüßung – Getränkeangebote – Bestellannahme – Getränkeservice – Verabschiedung

5.8 Lernfeld 8 – Am Getränkeausschank arbeiten

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler verfügt über die Kompetenz, am Getränkeausschank zu arbeiten

Hinweis: Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen, einen Teil dieses Themenbereichs im Laborunterricht durchzuführen.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– den Arbeitsplatz am Getränkeausschank beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – Ausstattung – Arbeitsmittel – rechtliche Vorschriften – Hygiene – betriebliche Standards
– den Arbeitsplatz am Getränkeausschank vorbereiten.	<ul style="list-style-type: none"> – Warenanforderung – Getränkelagerung – Serviertemperatur
– die Schankanlagen pflegen und bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> – Aufbau und Funktionsweise – Reinigung
– Trinkgefäße auswählen und pflegen.	<ul style="list-style-type: none"> – alkoholfreie Kaltgetränke, Bier, Mischgetränke <ul style="list-style-type: none"> • Gläserformen • Gläserarten • Ausschankvolumen – alkoholhaltige Heißgetränke
– verantwortungsbewusst beim Ausschank von Alkohol handeln.	<ul style="list-style-type: none"> – Gefahren von Alkoholkonsum – Selbst- und Fremdgefährdung – rechtliche Bestimmungen
– Bier und alkoholfreie Getränke ausschenken.	<ul style="list-style-type: none"> – Schankvorgang – Schankstörung und Schankfehler – Schankverlustberechnung
– Mischgetränke und alkoholhaltige Heißgetränke herstellen und ausschenken.	<ul style="list-style-type: none"> – alkoholfreie Mischgetränke – Weinmischgetränke – Biermischgetränke – Rüdeshheimer Kaffee, Irish Coffee, Pharisäer, Russische Schokolade – Rezepturberechnung

5.9 Lernfeld 9 – Zahlungen mit dem Gast abwickeln

2. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Zahlungsvorgänge mit dem Gast abzuwickeln.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Zahlungsmöglichkeiten im Betrieb benennen.	<ul style="list-style-type: none"> – Barzahlung – halbbare Zahlung – bargeldlose Zahlung
– Möglichkeiten der Abrechnung unterscheiden.	<ul style="list-style-type: none"> – Bestellsysteme – Kassensysteme
– Rechtsvorschriften zur Zahlungsabwicklung mit dem Gast anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> – Bewirtungsvertrag – Zechprellerei – Umsatzsteuer – Trinkgeld – Belege
– Abrechnungen durchführen und den Gast verabschieden.	<ul style="list-style-type: none"> – Rechnungserstellung <ul style="list-style-type: none"> • Steuernummer • Rechnungsnummer • Brutto und Netto • Umsatzsteuer • Preisnachlass – Rechnungsausgleich mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln – Sicherheitsprüfung von Zahlungsmitteln – Umgang mit Zahlungsreklamationen – Maßnahmen zur Gästebindung <ul style="list-style-type: none"> • analog • digital
– den Kassenabschluss durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Soll-Ist-Vergleich – Ursachen von Kassendifferenzen

5.10 Lernfeld 10 – Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Aufgaben in der Beschaffung in systemgastronomischen Betrieben zu planen, durchzuführen und auszuwerten.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Aufgaben der Warenwirtschaft beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> – Bedarfsermittlung – Bezugsquellenauswahl – Bestellung – Annahme – Lagerung – Inventur
– Arbeitsablaufpläne in der Warenwirtschaft erstellen.	<ul style="list-style-type: none"> – Annahme – Lagerung – Inventur
– die Lagerung organisieren und überwachen.	<ul style="list-style-type: none"> – Inventur und Inventar – Lagerkennzahlen <ul style="list-style-type: none"> • durchschnittlicher Lagerbestand • durchschnittliche Lagerdauer • Lagerumschlaghäufigkeit • Lagerzins – Korrekturbedarf
– Waren beschaffen.	<ul style="list-style-type: none"> – Warenbedarf <ul style="list-style-type: none"> • Gästezahlen • Saison • Marketingmaßnahmen – Angebotsvergleiche – Bestellvorgang <ul style="list-style-type: none"> • digital • analog – Kaufvertrag – Belegprüfung – Rechnungsprüfung – Reklamationen

5.11 Lernfeld 11 – Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen

3. Ausbildungsjahr	Zeitrictwert 40 Stunden
---------------------------	------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Aufgaben im Systemmanagement wahrzunehmen.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– systemgastronomische Restaurantkonzepte unterscheiden.	– Filialsysteme – Franchisesysteme – Lizenzsysteme
– Organisationsformen von systemgastronomischen Restaurantkonzepten beschreiben.	– Aufbauorganisation <ul style="list-style-type: none"> • Zentrale • Filialen – Ablauforganisation – Informationswege – Kommunikationswege
– standardisierte Arbeitsabläufe beschreiben.	– Bedeutung der Standardisierung – Grade der Standardisierung <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsprogramme • Verkaufssysteme – Qualitäts- und Gütesiegel
– standardisierte Arbeitsabläufe umsetzen.	– Informations- und Kommunikationswege – Hygiene- und Qualitätsstandards <ul style="list-style-type: none"> • Checklisten analog • Checklisten digital • Dokumentationssysteme – Korrekturmaßnahmen
– Managementprozesse reflektieren.	– Prozessanalyse <ul style="list-style-type: none"> • ökonomisch • ökologisch • gastorientiert – Standardoptimierung

5.12 Lernfeld 12 – Im Marketing arbeiten

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 40 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, Marketingmaßnahmen zu planen, durchzuführen und auszuwerten.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Bedeutung des Marketings systemgastronomischer Restaurantkonzepte begründen.	<ul style="list-style-type: none"> – Zielgruppen – Gästebedürfnisse – Marktbegleiter – Standorte – Marketingziele <ul style="list-style-type: none"> • strategisch • operativ – Marketinginstrumente <ul style="list-style-type: none"> • Produktpolitik • Preispolitik • Kommunikationspolitik • Distributionspolitik
– zentrale Marketingmaßnahmen durchführen sowie eigene Maßnahmen planen und umsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> – Analyse <ul style="list-style-type: none"> • Zielgruppen • Anlass • Budget – Marketing-Mix <ul style="list-style-type: none"> • Gästebindungsprogramme • Werbemaßnahmen • Verkaufssteuerung • Verkaufsförderung – rechtliche Vorgaben <ul style="list-style-type: none"> • Wettbewerbsrecht • Markenrecht
– den Erfolg von Marketingmaßnahmen bewerten und beurteilen.	<ul style="list-style-type: none"> – Erfolgskontrolle <ul style="list-style-type: none"> • Umsatzstatistik • Frequenzstatistik

5.13 Lernfeld 13 – Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, den Personalbedarf zu planen, Personal zu beschaffen und zu führen.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– die Bedeutung von Personalgewinnung und Personalbindung begründen.	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsmarktsituation – Vertragsbedingungen – Betriebsklima – Fluktuationsquote – zusätzliche Sozialleistungen
– den Personalbedarf qualitativ und quantitativ planen.	<ul style="list-style-type: none"> – Stellenbeschreibung – Methoden der Personalbedarfsplanung – Bruttopersonalbedarf – Nettopersonalbedarf
– Personal intern oder extern anwerben und auswählen.	<ul style="list-style-type: none"> – Anwerbequellen – Personalauswahlmethoden <ul style="list-style-type: none"> • Personalfragebogen • Vorstellungsgespräch • Probearbeit • Assessmentcenter
– Personal einarbeiten, führen und motivieren.	<ul style="list-style-type: none"> – Einarbeitungsplanung <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsunterweisung • Probezeitplanung – Anforderungen an eine Führungskraft – Führungsaufgaben – Führungsstile – Führungsmethoden – Führungsmittel <ul style="list-style-type: none"> • Informationsformen • Kritik positiv • Kritik negativ • Mitarbeitergespräch • Meeting – Mitarbeitermotivation

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Personal belehren und schulen.	<ul style="list-style-type: none"> – Unterweisung <ul style="list-style-type: none"> • Standards • Hygiene • Infektionsschutz • Arbeitsschutz • Nachhaltigkeit – Personalentwicklungsplanung <ul style="list-style-type: none"> • Bedarfserfassung • Mitarbeiterauswahl • Weiterbildungsbereiche • Weiterbildungsmethoden – Erfolgskontrolle
– Personal beurteilen.	<ul style="list-style-type: none"> – gesetzliche Grundlagen – Beurteilungsformen – Beurteilungskriterien – Beurteilungsgespräch
– Personalprozesse verwalten.	<ul style="list-style-type: none"> – Ausbildungsverträge – Arbeitsverträge – Dienstplangestaltung <ul style="list-style-type: none"> • Personaleinsatzplanung • Urlaubsplanung – Arbeitszeiterfassung <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitszeit • Fehlzeiten • Urlaubszeiten • Krankheit – Entgeltabrechnung
– Personal freisetzen.	<ul style="list-style-type: none"> – Ende des Arbeitsverhältnisses – Befristung – Kündigungsarten – Aufhebungsvertrag
– personalwirtschaftliches Handeln kritisch bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> – Auswertung von Statistiken – Mitarbeiterfeedback

5.14 Lernfeld 14 – Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern

3. Ausbildungsjahr	Zeitrichtwert 80 Stunden
---------------------------	-------------------------------------

Der Schüler besitzt die Kompetenz, kaufmännische Vorgänge zu steuern und zu kontrollieren sowie unternehmerisch zu handeln.

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung erklären.	<ul style="list-style-type: none"> – Aufgaben des Controlling – Aufwendungen – Kosten – Erlöse – Leistungen
– Kosten unterscheiden und zuordnen.	<ul style="list-style-type: none"> – Kostenunterscheidung <ul style="list-style-type: none"> • Art • Zielsetzung – Einzelkosten – Gemeinkosten – Fixkosten – variable Kosten
– Daten der Kostenrechnung aufbereiten.	<ul style="list-style-type: none"> – Betriebsabrechnungsbogen <ul style="list-style-type: none"> • BAB I • BAB II – Gemeinkostenzuschlagssätze
– Preiskalkulationen durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Zuschlagskalkulation – retrograde Kalkulation
– eine Teilkostenrechnung durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> – Deckungsbeitrag – Gewinnschwelle
– betriebliche Kennzahlen ermitteln, bewerten sowie analog und digital darstellen.	<ul style="list-style-type: none"> – operative Kennzahlen – Erfolgskennzahlen – Bilanzkennzahlen – Tabellen und Diagramme – Optimierungsmaßnahmen
– Belege archivieren.	<ul style="list-style-type: none"> – gesetzliche Regelungen – betriebliche Standards <ul style="list-style-type: none"> • analog • digital