

**Freistaat Sachsen
Sächsisches Staatsministerium für Kultus**

**Lehrplan für die
Berufsschule**

Fachkraft im Gastgewerbe

Fachtheoretischer Bereich

**Klassenstufen
1 und 2**

August 2003

Der Lehrplan ist ab 1. August 2003 freigegeben.

I m p r e s s u m

Dem Lehrplan liegt der Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe (Beschlüsse der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997) zugrunde, die mit der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998 (abgedruckt im Bundesgesetzblatt I, 1998, S. 364 ff.) abgestimmt sind.

Der Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungsverordnung (Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft) dem Berufsfeld "Ernährung und Hauswirtschaft", Schwerpunkt "Gastgewerbe und Hauswirtschaft" zugeordnet. Er hat eine gemeinsame Grundstufe mit den anderen gastgewerblichen Berufen und eine gemeinsame Fachstufe 1 mit den übrigen gastgewerblichen Berufen außer Koch/Köchin.

Der Lehrplan wurde unter Leitung des

Sächsischen Staatsinstituts für Bildung und Schulentwicklung

Comenius-Institut

Dresdner Straße 78c

01445 Radebeul

www.comenius-institut.de

unter Mitwirkung von

Britta Ebert

Uta Frenzel

Christa Jüngel

Udo Krzyminiewski

Heike Hartmann

Siri Leistner

Carola Partschefeld

Uwe Pfeifer

Walburga Voigt

Hans-Georg Vorbeck

Falkenstein

Freiberg

Schneeberg

Chemnitz

Pirna

Dresden

Leipzig

Bautzen

Dresden

Cossebaude

an der Grundstufe außerdem von:

Dr. Gabriele Eckardt Dresden

Thea Galle Pirna

Friederike Herrmann Schneeberg

Frank Sauerstein Wurzen

Gerda Schieck Leipzig

Berufsspezifisches Französisch:

Silvia Hunger Annaberg-Buchholz

Dr. Bettina Stier Lichtenstein

Bärbel Titze Freiberg

Brigitte Uhlig Chemnitz

erarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus

Carolaplatz 1

01097 Dresden

www.sachsen-macht-schule.de

HERSTELLUNG UND VERTRIEB

Stoba Druck GmbH

Am Mart 16

01561 Lampertswalde

www.stoba-druck.de

Stoba-Druck@t-online.de

Best.-Nr.: 03/L 3 01 006

Der Lehrplan wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorbemerkungen	4
Kurzcharakteristik des Bildungsganges	5
Studentafel	7
Aufbau und Verbindlichkeit der Einzellehrpläne	8
Einzellehrpläne	9
Küche	9
Kurzcharakteristik	9
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte	9
Service	14
Kurzcharakteristik	14
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte	14
Warenwirtschaft	20
Kurzcharakteristik	20
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte	20
Marketing	26
Kurzcharakteristik	26
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte	26
Berufsspezifisches Englisch	30
Kurzcharakteristik	30
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte	30
Berufsspezifisches Französisch (Wahlfach)	36
Kurzcharakteristik	36
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte	36
Anhang Anlage zur Studentafel: Gestaltung des Wirtschaftskundeunterrichts	40

Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

"(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen."

Das Schulgesetz für den Freistaat Sachsen legt in § 1 fest:

"(1) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(2) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. Diesen Auftrag erfüllt die Schule, indem sie Kenntnisse, Fähigkeiten und Werthaltungen vermittelt, um so die Erziehungs- und Bildungsziele zu erreichen und Freude am Lernen zu wecken. Das Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland und die Verfassung des Freistaates Sachsen bilden hierfür die Grundlage."

Für die Berufsschule gilt § 8 des Schulgesetzes:

"(1) Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem fachtheoretische Kenntnisse zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie ist hierbei gleichberechtigter Partner der betrieblichen Ausbildung und führt gemeinsam mit Berufsausbildung oder Berufsausübung zu berufsqualifizierenden Abschlüssen."

...

"(4) Der qualifizierte berufliche Bildungsabschluss wird zuerkannt, wenn der Berufsabschluss mit gutem Ergebnis nachgewiesen werden kann und entweder der qualifizierende Hauptschulabschluss erworben oder die Berufsschule mit gutem Ergebnis abgeschlossen wurde. Damit wird ein mittlerer Bildungsabschluss verliehen."

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der "Rahmenvereinbarung über die Berufsschule" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.3.1991) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

Kurzcharakteristik des Bildungsganges

Die schulische Ausbildung orientiert sich an den berufsspezifischen Einsatzgebieten.

Typische Tätigkeiten für die Fachkraft im Gastgewerbe sind unterstützende Tätigkeiten in den Bereichen Restaurant, Büffet, Wirtschaftsdienst, Küche und Lager sowie bei der Betreuung von Gästen.

Die berufliche Tätigkeit erfordert eine gute Allgemeinbildung, den sicheren Umgang mit der Fachsprache, umfangreiches technisches und technologisches Wissen, ein hygienisch einwandfreies Arbeiten, kostenbewusstes Handeln sowie Kreativität, Aufgeschlossenheit gegenüber Innovationen und die Bereitschaft, sich ständig weiterzubilden.

Fremdsprachenkompetenzen verbessern die Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Die duale Ausbildung ist in eine berufliche Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert. Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs einschließlich Koch/Köchin erhalten in der Klassenstufe (Klst.) 1 eine gemeinsame schulische Grundbildung.

Schwerpunkte der schulischen Grundbildung sind insbesondere

- die Vermittlung der ernährungsphysiologischen Grundlagen,
- die Motivation zur strikten Einhaltung der Hygienebestimmungen sowie der Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Umweltschutz,
- die Aneignung von Kenntnissen über die Rohstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften,
- das Kennen lernen der Vor- und Zubereitungsverfahren für einheimische Gemüse, Kartoffeln, Eier und Frühstück sowie von Portionierungs- und Anrichteverfahren,
- servicetypische Aufgaben wie die Auswahl und Pflege von Gläsern, Besteckteilen, Geschirr, Tafelgerät und Tischwäsche, das dekorative Gestalten und der Umgang mit Gästen,
- das Ermitteln des Bedarfs an Waren und deren Beschaffung,
- die Arbeiten im Wareneingang sowie bei der Überwachung und Pflege des Warenbestandes eines Magazins unter Verwendung von Datenverarbeitungstechnik und
- das richtige Verwenden fachsprachlicher Begriffe.

In der Klst. 2 haben diese Berufe, mit Ausnahme des Kochs/der Köchin, eine gemeinsame schulische Fachbildung.

Schwerpunkte der gemeinsamen schulischen Fachbildung sind

- das Verkaufen von Speisen und Getränken,
- die Arbeiten im Warenausgang eines Magazins und die Grundlagen der Kalkulation,
- die Bestandteile des Marketingmix und deren Anwendungsmöglichkeiten und
- das Herstellen von Werbemitteln.

Schülerinnen und Schüler, die als Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet werden, schließen ihre berufliche Ausbildung nach zwei Jahren ab. Sie haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr "besondere Fachbildung" zu erweitern und den Abschluss in einem der oben genannten Ausbildungsberufe, ausgenommen Koch/Köchin, zu erwerben.

In diesem Lehrplan ist "Berufsspezifisches Englisch" als eigenständiges Unterrichtsfach ausgewiesen. Die in der vorausgegangenen schulischen Ausbildung erworbenen Englischkenntnisse sollen berufsbezogen vertieft und ausgebaut werden. Die Schülerinnen und Schüler sollen in die Lage versetzt werden, Kommunikationssituationen in ihrem jeweiligen Aufgabengebiet auch fremdsprachlich zu bewältigen.

Wo immer möglich, sollten Dialoge mit Gästen im Zentrum des Unterrichts stehen, um so auch in diesem Bereich der Leitlinie gastorientierten Verhaltens Rechnung zu tragen.

Fachsprache, Fachrechnen und angewandte Datenverarbeitung sind in den Fachunterricht integriert und an entsprechende berufliche Situationen gebunden.

Im Zusammenhang mit dem Erwerb fundierter fachlicher Qualifikationen sind insbesondere folgende Kompetenzen zu vermitteln:

- selbstständiges, analytisches und vernetztes Denken
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Fähigkeit zur Nutzung technischer und organisatorischer Mittel
- Bereitschaft zur ständigen Fortbildung
- Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung

Darüber hinaus ist Problembewusstsein für Fragen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu entwickeln, insbesondere sind

- Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden zu beachten,
- Notwendigkeiten und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung zu berücksichtigen,
- berufsbezogene Umweltbelastungen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung bzw. ihrer Verminderung zu beachten,
- die Bedeutung und die Notwendigkeit der Einhaltung der Hygiene zu vermitteln,
- die Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen sowie
- Grundsätze und Maßnahmen zum rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

Fächerübergreifende Zusammenarbeit erfolgt besonders bei der Lösung von Projektaufgaben.

Berufliche Handlungsfähigkeit erfordert den Vollzug vollständiger beruflicher Handlungsabläufe. Daher ist zu gewährleisten, dass im anwendungsbezogenen gerätegestützten Unterricht, wenn unmittelbar selbstständiges Handeln der Schülerinnen und Schüler erforderlich ist, Gruppenunterricht durchgeführt wird. Das ist in bis zu 25 % der Unterrichtsstunden des fachtheoretischen Bereiches möglich. Berufliche Handlungsfähigkeit erfordert aber auch, den gesamten fachtheoretischen Unterricht an beruflichen Handlungen auszurichten und die anwendungsorientierten gerätegestützten Unterrichtsanteile, wie im Lehrplan dargestellt, integriert zu vermitteln.

Dabei können die praktischen Anteile in den einzelnen Handlungsbereichen und Lehrplaneinheiten durch die Schulen unterschiedlich gewählt werden.

Studentafel

	Wochenstunden in den Klassenstufen	
	1	2
Pflichtbereich	13	13
Allgemeiner Bereich	5	5
Deutsch	1	1
Sozialkunde	1	1
Religion/Ethik	1	1
Sport	1	1
Wirtschaftskunde *)	1	1
Fachtheoretischer Bereich	8	8
Küche	3	-
Service	3	3,5
Warenwirtschaft	1	1
Marketing	-	2,5
Berufsspezifisches Englisch	1	1
Wahlbereich	max. 2	max. 2
Berufsspezifisches Französisch	1	1
Berufsspezifischer Einsatz von Software	1	1
Englischsprachige Kommunikation	1	1

Bei Blockunterricht und für den wöchentlichen Teilzeitunterricht im 2-2-1-Modell an den Berufsschulen ist die Rahmenstudentafel der Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus über Lehrpläne und Studentafeln für berufsbildende Schulen im Freistaat Sachsen in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

Hinweis: Auch bei Teilzeitunterricht im 2-2-1-Modell darf die Anzahl der Wochenstunden im fachtheoretischen Bereich, die für die einzelnen Fächer/Handlungsbereiche in den Klassenstufen 1 und 2 festgelegt sind, nicht unterschritten werden.

*) s. Anhang Anlage zur Studentafel

Aufbau und Verbindlichkeit der Einzellehrpläne

Jeder Einzellehrplan enthält eine Kurzcharakteristik sowie eine Darstellung der Lehrplaneinheiten (LPE) mit Zeitrichtwerten in Unterrichtsstunden (Ustd.), Zielen, Inhalten und Hinweisen zum Unterricht.

Die **Ziele** bilden die entscheidende Grundlage für die didaktisch begründete Gestaltung des Lehrens und Lernens an den berufsbildenden Schulen. Sie geben verbindliche Orientierungen über die Qualität der Leistungs- und Verhaltensentwicklung der Schülerinnen und Schüler und sind damit eine wichtige Voraussetzung für die eigenverantwortliche Vorbereitung des Unterrichts durch die Lehrkräfte.

Es werden drei wesentliche Dimensionen von Zielen berücksichtigt:

- Kenntnisse (Wissen)
- Fähigkeiten und Fertigkeiten (intellektuelles und praktisches Können)
- Verhaltensdispositionen und Wertorientierungen (Wollen)

Diese drei Dimensionen sind stets miteinander verknüpft und bedingen sich gegenseitig. Ihre analytische Unterscheidung im Lehrplan ist insbesondere mit Blick auf die Unterrichtsplanung sinnvoll, um die Intentionen von Lehr- und Lernprozessen genauer zu akzentuieren.

Die **Inhalte** werden in Form von stofflichen Schwerpunkten festgelegt und in der Regel nach berufssystematischen und/oder fachsystematischen Prinzipien geordnet. Zusammenhänge innerhalb einer Lehrplaneinheit und Verbindungen zu anderen Lehrplaneinheiten werden ausgewiesen.

Die **Hinweise zum Unterricht** umfassen methodische Vorschläge wie bevorzugte Unterrichtsverfahren und Sozialformen, Beispiele für exemplarisches Lernen, wünschenswerte Schüler- und Lehrerhandlungen sowie Hinweise auf geeignete Unterrichtshilfen (Medien). Des Weiteren werden unterrichtspraktische Erfahrungen in Form kurzer didaktischer Kommentare wissenschaftlich reflektiert weitergegeben.

Die Ziele und Inhalte sind verbindlich. **Zeitrichtwerte** der einzelnen Lehrplaneinheiten sind Empfehlungen und können, soweit das Erreichen der Ziele gewährleistet ist, variiert werden. **Hinweise zum Unterricht** haben gleichfalls Empfehlungscharakter. Im Rahmen dieser Bindung und unter Berücksichtigung des sozialen Bedingungsgefüges schulischer Bildungs- und Erziehungsprozesse bestimmen die Lehrkräfte die Themen des Unterrichts und treffen ihre didaktischen Entscheidungen in freier pädagogischer Verantwortung.

Für die Gestaltung der Einzellehrpläne wird folgende Form gewählt:

Lehrplaneinheit

Zeitrichtwert: Ustd.

Ziele

Inhalte

Hinweise zum Unterricht

Einzellehrpläne

Küche

Kurzcharakteristik

Der Handlungsbereich "Küche" beinhaltet die Vermittlung und Aneignung des theoretischen Grundlagenwissens und praktischer Fähigkeiten zur Speissherstellung.

Ausgehend von der Behandlung der Lebensmittelinhaltsstoffe werden, an betrieblichen Handlungen orientiert, Kenntnisse zum Verständnis der Rohstoffbe- und Rohstoffverarbeitung erworben. Die beispielhafte Vermittlung von spezifischen Kenntnissen zur Vor-, Zu- und Nachbereitung von Speisen/Gerichten umfasst alle technologischen Verfahren in der Küche. Darüber hinaus werden die gesamtbetrieblichen Anforderungen, wie Attraktivität des Angebots und Wirtschaftlichkeit sowie das kooperative Arbeiten mit technologisch eng verbundenen Arbeitsbereichen, gefördert. Die Bedeutung von Arbeits-, Gesundheits-, Brand- und Umweltschutz ist den Schülerinnen und Schülern immer wieder zu verdeutlichen. Für die strikte Einhaltung aller rechtlichen Setzungen zur Hygiene sind die Schülerinnen und Schüler zu motivieren.

Die Aneignung von Kenntnissen und Fähigkeiten erfolgt exemplarisch anhand ausgewählter betrieblicher Situationen, um den Schülerinnen und Schülern Lösungsansätze für reale betriebliche Aufgaben aufzuzeigen.

In jeder Lehrplaneinheit sind theoretische und praktische Inhalte enthalten. Integriert sind auch die Vermittlung und Anwendung der Fachsprache und das Fachrechnen sowie in einem Teil der Lehrplaneinheiten die Anwendung von Rechentechnik.

Wo die materiellen und personellen Voraussetzungen für einen integrierten Unterricht gegeben sind, gebührt diesem der Vorrang vor der organisatorischen Trennung.

Abstimmungen sind mit den Handlungsbereichen "Service" und "Warenwirtschaft" erforderlich.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte

Klassenstufe 1

Zeitrichtwerte: 120 Ustd.

1 Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe für die Ernährung	18 Ustd.
2 Verarbeiten einheimischer Gemüse	24 Ustd.
3 Verarbeiten von Kartoffeln	18 Ustd.
4 Herstellen von Eierspeisen	12 Ustd.
5 Herstellen und Anbieten von Frühstück	18 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	30 Ustd.

Klassenstufe 1**1 Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe für die Ernährung****Zeitrictwert: 18 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Lebensmittelinhaltsstoffe sowie deren ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung.

Nährstoffe - Kohlenhydrate - Fette - Eiweiße Wirkstoffe - Vitamine - Mineralstoffe Wasser Fremdstoffe - Zusatzstoffe - Schadstoffe	berufsspezifische Vertiefung der Vorkenntnisse auch lebensmitteleigene Enzyme
--	--

2 Verarbeiten einheimischer Gemüse**Zeitrictwert: 24 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Vielfalt einheimischer Gemüse, kennen deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten in der Speisenzubereitung und können geeignete Vor- und Zubereitungsverfahren auswählen. Sie sind in der Lage, auf der Basis vorgegebener Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen, Salate, Gemüsesuppen und Gemüsebeilagen zunehmend selbstständig vor- und zuzubereiten sowie zu portionieren, anzurichten und zu präsentieren. Sie sind fähig, die ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse in Abhängigkeit von der Zubereitung zu beurteilen und zu begründen. Die Schülerinnen und Schüler sind motiviert, die Bestimmungen der Hygiene sowie von Arbeits- und Umweltschutz einzuhalten und sparsam mit Rohstoffen, Energie und Wasser umzugehen.

Einteilung der Gemüsearten Lagerung Analyse von Rezepturen Planen der Arbeitsschritte Erstellen der Warenanforderung Mise en place Anwenden der Vorbereitungsverfahren unter Beachtung des Umweltschutzes	Warenerkennung Umrechnen von Rezepturen Beachtung der Hygienevorschriften Personalhygiene Belehrung über Arbeitsschutz und -sicherheit; Trennung von Abfällen
---	---

Berechnen von Schäl- und Putzverlusten	Arbeit mit Tabellen, evtl. Experiment zum Nachweis der Tabellenwerte
Zubereitung	mechanische und thermische Zubereitungsverfahren an Beispielen anwenden; begriffliche Abgrenzung: Speise, Gericht, Menü; Einweisung in die Schulküche und in den Gruppenunterricht
- Anmachen von Salaten	
- Zubereiten von Gemüsebeilagen	
Vollenden von Gemüsebeilagen	
Berechnen von Garverlusten	
Portionieren, Anrichten, Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

3 Verarbeiten von Kartoffeln**Zeitrichtwert: 18 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel. Sie besitzen einen Überblick über die Kochtypen der Kartoffeln und können Schlussfolgerungen zur Verwendung ableiten. Sie haben erkannt, dass Vor- und Zubereitungsverfahren Einfluss auf den ernährungsphysiologischen Wert von Speisekomponenten aus Kartoffeln besitzen. Sie sind in der Lage, geeignete Garverfahren auszuwählen und einfache Gerichte sowie Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln fachgerecht herzustellen.

Lagerung	
Analyse der Rezepturen	Kochtypen, Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	Vergleich zwischen Frisch- und Convenienceprodukten
Erstellen der Warenanforderung	Berechnungen unter Berücksichtigung der verschiedenen Verluste; selbstständige Schülertätigkeit
Mise en place	
Vorbereitungsverfahren	Schnittformen, Vergleich verschiedener Schälverfahren bezüglich Qualität und Zeit
Zubereitung	Bedeutung des Stärkeabscheiders Auswahl des geeigneten Garverfahrens Hygiene, Arbeitsschutz, -sicherheit
- Kartoffelbeilagen	
- Kartoffelsalate	
Portionieren, Anrichten, Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

4 Herstellen von Eierspeisen**Zeitrichtwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die ernährungsphysiologische Bedeutung der Eier. Sie sind fähig, einfache Eierspeisen fachgerecht herzustellen, zu präsentieren und anzubieten. Sie haben die Notwendigkeit der Einhaltung der Hygienevorschriften erkannt und sind über eventuelle Folgen der Nichteinhaltung informiert.

Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	
Güte- und Gewichtsklassen von Eiern	rechtliche Bestimmungen; z. B. Hühner- eierverordnung; Methoden der Frische- gradprüfung
Mise en place	
Hygienische Anforderungen	
Vorbereitung	
Zubereitung	
- Eiersalate	
- Omelette	
- gekochte Eier	auch Eier im Glas
- Rührei	
- Setz- und Spiegelei	
- pochierte Eier	
- Ei im Nöpfchen	
Anrichten, Präsentieren	evtl. auch Portionieren
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

5 Herstellen und Anbieten von Frühstück**Zeitrichtwert: 18 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Angebotsformen des Frühstücks. Sie können diese hinsichtlich Arbeitsaufwand, Rohstoffeinsatz, Arbeitsorganisation sowie Auswahl und Zusammenstellung des Frühstücks vergleichen und Schlussfolgerungen zur Wirtschaftlichkeit und Attraktivität ableiten. Sie sind motiviert, bei der Auswahl des Frühstückssortiments Umweltgesichtspunkte zu beachten.

Frühstücksarten, Angebotsformen	Büfett und à la carte, einfaches oder erweitertes Angebot, internationale Angebote vergleichen, gesundheitsfördernde Ernährung ansprechen, Besonderheiten des Brunchs
Vollwertkost und vegetarische Kostformen	
Zusammenstellen des Frühstückssortimentes aus	Warenanforderung, Lagerung
- Brot, Brötchen, Müsli	
- Fleisch- und Wurstwaren	
- Milch und Molkereiprodukten	
- Brotaufstrichen	
- Obst, exotischen Früchten, Kompott	
Legen von Aufschnittplatten	Gesichtspunkte der Hygiene beachten
Ernährungsphysiologische Bewertung	Berechnung Energiewert
Präsentieren	Eindecken fürs Frühstück, Portionieren
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

Service**Kurzcharakteristik**

Im Handlungsbereich "Service" werden in der Klst. 1 grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten zum Servicebereich für alle gastgewerblichen Berufe vermittelt. Er bildet die Basis für die berufsspezifische Vertiefung in der Klst. 2.

Der Unterricht umfasst die Vermittlung

- der Stellung und Verantwortung der Hotellerie und Gastronomie im Wirtschaftsleben,
- des organisatorischen Aufbaus der gastronomischen Betriebe,
- der Aufgaben als Gastgeber in einem Dienstleistungsbereich sowie von Anforderungen an Erscheinungsbild und Auftreten des Personals,
- von Kenntnissen über die Vorbereitungs-, Nachbereitungs- und Gestaltungsarbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett (einschließlich der Kenntnisse über Ausstattungsgegenstände, -materialien und deren Pflege),
- ablauforganisatorischer Aufgaben, Verantwortungen und Befugnisse beim Umgang mit Gästen,
- von Fähigkeiten, bei einfachen Verkaufsgesprächen die Kommunikationsregeln einzuhalten,
- von Fähigkeiten zum Arbeiten am Büfett,
- von Fähigkeiten zum Servieren nach verschiedenen Arten und Methoden sowie
- von Fähigkeiten zum Erstellen von Gastrechnungen und zum Kassieren.

Es sollte ständig auf die Notwendigkeit und auf die Vorteile der abteilungsübergreifenden Teamarbeit eingegangen werden. Weiterhin ist nach Möglichkeit der Einsatz der elektronischen Datenverarbeitung in die LPE zu integrieren.

Die fachsprachlichen Ausdrücke sollen nach ihrer Erstvermittlung häufig wiederholt und angewandt werden.

Abstimmungen sind mit den Handlungsbereichen "Küche" und "Warenwirtschaft" erforderlich.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte

Klassenstufe 1	Zeitrictwerte: 120 Ustd.
1 Anforderungen an die Mitarbeiter im Gastgewerbe	6 Ustd.
2 Vorbereitungsarbeiten im Restaurant	18 Ustd.
3 Dekoratives Gestalten	24 Ustd.
4 Umgang mit Gästen	21 Ustd.
5 Arbeiten am Büfett	21 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	30 Ustd.
 Klassenstufe 2	 Zeitrictwerte: 140 Ustd.
6 Verkaufen von Speisen	64 Ustd.
7 Verkaufen von Getränken	48 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	28 Ustd.

Klassenstufe 1**1 Anforderungen an die Mitarbeiter im Gastgewerbe Zeitrichtwert: 6 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Stellung und Verantwortung des Gastgewerbes im Wirtschaftsleben bewusst. Sie kennen die Stellung der Küchen- und der Servicemitarbeiter innerhalb der Aufbauorganisation gastgewerblicher Betriebe. Sie beherrschen die fachsprachlichen Bezeichnungen für das Personal. Sie wissen um ihre Funktion als Gastgeber im Dienstleistungsbereich und sind in der Lage, die Auswirkungen ihres Erscheinungsbildes und Auftretens einzuschätzen und bewusst anzuwenden.

Aufbauorganisation gastgewerblicher Betriebe	Arbeit mit Organigrammen; Einordnung der Küchen- und der Servicemitarbeiter
Fachsprachliche Stellenbezeichnung	
Anforderungen an die Mitarbeiter	Infektionsschutzgesetz, Hygieneverordnung
- äußeres Erscheinungsbild	
- Einstellungen und Verhalten	
- Handlungskompetenz	

2 Vorbereitungsarbeiten im Restaurant Zeitrichtwert: 18 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die vorbereitenden Arbeitsabläufe im Restaurant. Sie können die Gläserformen, die Bestecke, das Tafelgeschirr, die Tafelgeräte und Tischwäsche unterscheiden und fachgerecht auswählen. Sie beherrschen deren Handhabung, Reinigung und Pflege. Sie sind in der Lage, Gasträume fachgerecht zu reinigen und zu pflegen. Sie sind fähig, nach Checklisten zu arbeiten. Sie sind motiviert, Rechtsvorschriften einzuhalten.

Auswahl der Servierausstattung	Gläserformen, Schankgefäßverordnung
- Gläser	
- Besteckteile	
- Geschirr	
- Tafelgeräte	
- Tischwäsche	
Reinigen und Pflegen von Servierausstattungen, Gasträumen und Einrichtungsgegenständen	
Reinigungs- und Pflegemittel	Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Berechnungen
Vorbereiten von Gasträumen	Checklisten, vgl. LPE 3

Vorbeugender Brandschutz, Verhalten bei Bränden	Gefahrenzeichen, Umgang mit Feuerlöschmitteln
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	Schadenshaftung, Fundsachen
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

3 Dekoratives Gestalten

Zeitrichtwert: 24 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Tische, Tafeln und Räume entsprechend dem Anlass fachgerecht, kreativ und zielstrebig zu gestalten. Sie können einfache Angebotskarten erstellen.

Einführung in die Farben- und Formenlehre	Harmonie und Kontrast
Ausgestalten von Räumen	
Auswahl und Stellen von Tafelformen	Überblick über die möglichen Tafelformen in Abhängigkeit von den Anlässen
Gestalten von Tischen und Tafeln	
Falten von Servietten	
Anfertigen von Tischschmuck	anlassbezogene Dekoration
Eindecken des Couverts	anlassbezogen
Inhaltliches Entwerfen und kreatives Gestalten von einfachen Angebotskarten	auch computergestützt, Beispiele aus der beruflichen Praxis der Schülerinnen und Schüler, Beachtung der Rechtsnormen

4 Umgang mit Gästen

Zeitrichtwert: 21 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die ablauforganisatorischen Aufgaben im Restaurant und sind sich ihrer Verantwortung und Befugnisse beim Umgang mit Gästen bewusst. Sie können beratende Verkaufsgespräche im Tagesgeschäft unter Einhaltung von Kommunikationsregeln durchführen und bewusst auf unterschiedliche Gästetypen reagieren. Sie sind in der Lage, Speisen und Getränke nach verschiedenen Arten und Methoden zu servieren. Sie können Gastrechnungen erstellen und kennen die Zahlungsarten. Sie sind fähig, im Team zu arbeiten.

Gästetypen, Gästegruppen	Rollenspiele
Begrüßen der Gäste	
Führen von Verkaufsgesprächen	Verkaufstechniken, Fragetechniken vgl. Deutsch, Klst. 1, Kommunikation
Entgegennehmen von Bestellungen	Bewirtungsvertrag

Verständigung zwischen Service, Küche und Büfett	Teamarbeit
Servieren von Speisen und Getränken	Überblick über Servierarten und -methoden
Nachservieren	
Verhalten bei Reklamationen und kleinen Pannen	hier mehr kommunikativ
Ausheben von Geschirr und Besteck	
Rechnungslegen	Zechprellerei
Kassieren	Achtung! Zahlungsverkehr in Wirtschaftskunde erst in Klst. 2/3 (4.5.2); Vergleich von Bargeld, Scheck und Kreditkarte, Währungsrechnen
Verabschieden der Gäste	Sperrzeitregelungen
Nachbereitungsarbeiten	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

5 Arbeiten am Büfett**Zeitrichtwert: 21 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Aufgussgetränke und einfache Mischgetränke herzustellen. Sie können Schankverluste berechnen und die wirtschaftlichen Auswirkungen einschätzen. Sie kennen rechtliche Bestimmungen.

Herstellen von Aufgussgetränken	Rohstoffherkunft und -aufbereitung, Inhaltsstoffe
Ausschenken von Getränken	Getränkeschankanlagenverordnung Ausschanktemperaturen verschiedener Getränke vergleichen
Herstellen einfacher Mischgetränke	Mischungsrechnen
Berechnen von Schankverlusten	Umrechnungen
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

Klassenstufe 2**6 Verkaufen von Speisen****Zeitrictwert: 64 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über in gastronomischen Einrichtungen angebotene Speisen und deren Zubereitung. Sie sind in der Lage, den Gast auf Deutsch fachlich und sprachlich richtig zu beraten. Darüber hinaus können sie auf Englisch einfache Anfragen zum Verkauf von Speisen verstehen und den Gast unter Anwendung einfacher Satzkonstruktionen beraten. Sie können Speisen präsentieren und servieren.

Speisenfolgen	Überblick
Menüregeln	Überblick, für Fachkräfte im Gastgewerbe vertiefen
Vorspeisen	
Suppen	
Fleisch	Marktangebot, Zubereitungen, ausgewählte Garnituren
Geflügel	
Wild, Wildgeflügel	
Fisch	
Meeresfrüchte	Spezialbestecke
Soßen, Buttermischungen	
Beilagen	evtl. integrativ unterrichten, vgl. Küche, Klst. 1, LPE 2 und 3
Nachspeisen	Käse, Obst (vgl. Küche, Klst. 1, LPE 5), Süßspeisen
Beraten	
Präsentieren, Servieren	
Verkaufstraining in deutscher und in englischer Sprache	vgl. Berufsspezifisches Englisch, Klst. 2, LPE 4
Berechnungen	Umsatzsteuer, Nährwert, Verluste
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	
Verhalten bei Reklamationen	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

7 Verkaufen von Getränken**Zeitrichtwert: 48 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen Kenntnisse über Marktangebot, Herstellung, Qualität und Geschmack ausgewählter alkoholischer Getränke. Sie sind in der Lage, den Gast auf Deutsch fachlich und sprachlich richtig zu beraten. Darüber hinaus können sie auf Englisch einfache Anfragen zum Verkauf von Getränken verstehen und den Gast unter Anwendung einfacher Satzkonstruktionen beraten. Sie können die Getränke ausschenken, präsentieren und servieren.

Herstellung, Arten, Gattungen, Sorten von Bier	
Wein	Überblick über französische Weine und Anbauggebiete
- Arten	
- Herstellung	
- Güteklassen	
- deutsche Anbauggebiete	
- Weinbauzonen	
Weinähnliche Getränke	
Weinhaltige Getränke	
Dessertweine	Überblick
Schaumweine	Überblick
Spirituosen	Arten im Überblick
Beraten	Harmonie zwischen Speisen und Getränken, vgl. Klst. 3
Ausschenken	
Präsentieren, Servieren	
Verkaufstraining in deutscher und in englischer Sprache	vgl. Berufsspezifisches Englisch, Klst. 2, LPE 5
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	
Verhalten bei Reklamationen	
Berechnungen	Umrechnen von Einheiten, Mischungsrechnen, Berechnungen zum Äthanolgehalt, Kalkulation
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

Warenwirtschaft

Kurzcharakteristik

Gegenstand des Unterrichts in diesem Handlungsbereich sind Aufgaben und Arbeitsabläufe der Bedarfsermittlung, der Warenbeschaffung und -lagerung, der Lagerverwaltung sowie der Kalkulation. Der Einsatz der Rechentechnik ist Unterrichtsprinzip.

In der Klst. 1 erfolgt eine theoretische Einführung in ein Warenwirtschaftssystem. Die Abläufe bei der Warenbeschaffung und beim Wareneingang werden entsprechend ihrer Handlungssystematik erarbeitet.

Ausgehend von den Zusammenhängen zwischen Lagergut und Lagerbedingungen werden die Lagerungsverfahren ausgewählt. Die Anforderungen an die unterschiedlichen Lager werden hinsichtlich der Ausstattung erarbeitet. Dabei sind die Rechtsnormen zur Lebensmittelhygiene und zum Umweltschutz stets zu beachten.

Die Vor- und Nachteile der Just-in-time-Belieferung sind zu bewerten. Die Notwendigkeit der Vorratshaltung ist kritisch zu hinterfragen. Methoden der kostengünstigen Warenbeschaffung sind zu vergleichen.

Bedarfsermittlungen und Umlaufmittelbindung werden rechnerisch an einfachen Beispielen geübt.

Der Unterricht in der Klst. 2 wird überwiegend unter Verwendung eines computergestützten Warenwirtschaftssystems durchgeführt. Computer müssen deshalb in Klst. 2 durchgängig zur Verfügung stehen.

Die prinzipiellen Abläufe der Warenausgabe, der Lagerverwaltung und der Kalkulation werden an Beispielen geübt. Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten sind auszuführen. Ökonomische Aspekte sollen stets in die Betrachtung einbezogen werden. Dem Entwickeln eines kostenbewussten Handelns bei der Absicherung der technologischen Prozesse in Küche und Service muss die nötige Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Der Handlungsbereich Warenwirtschaft ist mit "Küche" und "Service" abzustimmen. Kenntnisse aus dem Wirtschaftskundeunterricht werden genutzt.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte

Klassenstufe 1	Zeitrictwerte: 40 Ustd.
1 Warenbeschaffung	16 Ustd.
2 Wareneingang	8 Ustd.
3 Warenlagerung	8 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.
Klassenstufe 2	Zeitrictwerte: 40 Ustd.
4 Warenausgabe	8 Ustd.
5 Lagerverwaltung	10 Ustd.
6 Grundlagen der Kalkulation	14 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.

Klassenstufe 1**1 Warenbeschaffung****Zeitrictwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung des Wareneinkaufs als Bestandteil des unternehmerischen Managements und die Bezugsquellen für die Waren. Sie sind in der Lage, unter Nutzung von Kommunikationsmedien Anfragen an potentielle Lieferanten zu verfassen, Angebote auszuwerten und in der Lieferantendatei zu erfassen sowie Bestellungen auszulösen und bei Lieferverzug angemessen zu reagieren.

Aufgaben und Bestandteile eines Warenwirtschaftssystems	hier theoretische Einführung; praktische Anwendung in Klst. 2
Wareneinkauf als Managementaufgabe - Einkaufsarten - Einkaufsplanung	Basis Wareneinsatzplanung und Warenbestandsüberwachung
Warenbedarfsermittlung	Wiederholung Brutto, Netto, Tara
Ermitteln von Bezugsquellen - Einholen und Auswerten von Angeboten - Bezugskostenkalkulation - Kaufvertrag	Einsatz Textverarbeitung, Terminüberwachung Beachtung der Umsatzsteuer mit Wirtschaftskunde abstimmen; ein- und zweiseitiger Handelskauf, besondere Arten des Kaufes
Anlegen und Auswerten einer Lieferantendatei	Ermittlung möglicher Lieferanten
Aktualisieren der Lieferantendatei	
Auslösen von Bestellungen - Aufbau und Inhalt von Bestellungen - Rückfragen, Widerrufmöglichkeiten	§ 649 BGB

2 Wareneingang**Zeitrichtwert: 8 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen wichtige lebensmittelrechtliche Bestimmungen und sind bereit, diese einzuhalten. Sie sind in der Lage, die Erfüllung von Kaufverträgen zu überwachen, Waren auf Gewicht, Menge und offensichtliche Mängel zu kontrollieren sowie Bestellungen und Lieferscheine zu vergleichen. Sie können eine Lagerkartei traditionell und unter Nutzung von Datenverarbeitungstechnik führen und arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten erledigen.

Wareneingangskontrolle	
- Lebensmittelkennzeichnung	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Kontrolle der Warenbegleitpapiere	Vergleich Lieferschein mit Bestellung und Ware, Bestätigung der sachlichen Richtigkeit
- Prüfung der Ware auf Quantität, Qualität und sichtbare Mängel	Arten von Mängeln, Stellung von Kaufleuten nach HGB von privaten Ansprüchen nach BGB abgrenzen
Vertragsstörungen	vgl. Wirtschaftskunde, 4.4.2
Reklamationen	Rügepflicht §§ 377 f. HGB; Schreiben einer Mängelrüge (Textverarbeitung, Standardbriefe)
Rechnungskontrolle	Prüfen der rechnerischen Richtigkeit, Überwachen der Zahlungstermine, Berechnen von Skonto und Verzugszinsen
Führen des Wareneingangsbuches	Einsatz EDV
Rückführen von Verpackung	Umweltschutz

3 Warenlagerung**Zeitrichtwert: 8 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Anforderungen, die an Lebensmittellager gestellt werden. Sie sind in der Lage, die unterschiedlichen Lagerarten zu beschreiben und haben den Zusammenhang zwischen Lagergut und Lagerbedingungen erkannt. Sie kennen die Gefahren, die für Lebensmittel von Mikroorganismen und tierischen Schädlingen ausgehen. Sie sind zu hygienisch einwandfreiem und umweltbewusstem Verhalten motiviert. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Lagerverluste zu berechnen und Schlussfolgerungen auf eine optimale Lagerhaltung zu ziehen.

Anforderungen an Lager	
Zusammenhang zwischen Lagergut und Lagerbedingungen	
Auswahl der geeigneten Lagerungsart	Vergleich verschiedener Lagerungsarten
Ökonomische Aspekte der Eigenlagerung	auf Kosten der Lagerräume (auch Energiekosten) und Umlaufmittelbindung eingehen
Just-in-time-Belieferung als Alternative	gegenwärtige Grenzen der Just-in-time-Belieferung
Maßnahmen zur Gewährleistung der Lagerhygiene	lebensmittelschädigende Mikroorganismen, tierische Schädlinge
- Maßnahmen der Vorbeugung	Umweltproblematik, Lebensmittelhygiene
- Maßnahmen der Bekämpfung	Wer darf was?
- Hygienekontrollen	betriebsintern, Überwachungsorgane
Warenpflege	HACCP
Berechnen und Werten von Lagerverlusten	auch Mikroorganismenwachstum berechnen
Maßnahmen zur optimalen Lagerhaltung	Schlussfolgerung aus Lagerverlusten
Arbeitssicherheit, Unfall- und Brandschutz	spezifische Bestimmungen für Lager

Klassenstufe 2**4 Warenausgabe****Zeitrichtwert: 8 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Notwendigkeit der Zusammenarbeit der Bereiche eines gastgewerblichen Betriebes zur Absicherung der technologischen Prozesse. Sie können begründen, warum regelmäßige Kontrollen der Lagerbestände notwendig sind. Sie sind fähig, Kommunikationsmedien zu nutzen und können einfache Buchungsarbeiten ausführen.

Warenwirtschaftssystem	Einführung in die Software am Computer, vgl. Klst. 1, LPE 1
Zusammenarbeit zwischen Küche und Lager, Service und Lager, Etage und Lager	Absicherung der technologischen Prozesse
Nutzung von Kommunikationsmedien	intern und extern
Bearbeiten von Warenanforderungen	Warenanforderungsschein, Warenausgabeschein - Nutzung EDV
Kontrolle der Bevorratung und des Mindesthaltbarkeitsdatums	Durchsetzung des Prinzips "first-in first-out"

5 Lagerverwaltung**Zeitrichtwert: 10 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, ökonomische Aspekte der Lagerhaltung zu erfassen und zu werten sowie bei Inventuren mitzuwirken. Sie sind fähig, fachgerechten Schriftverkehr zu führen und Schriftgut zu verwalten sowie dabei konventionelle und EDV-Technik zu nutzen.

Führen der Lagerkartei unter Beachtung von Datensicherheit und Datenschutz	konventionell (Lagerkarteikarte, Lagerfachkarte) und mit EDV (Warenwirtschaftssystem)
Nachweis der Lagerbestände und der Entnahmen aus dem Lager	Umlaufmittelbindung durch Lagerung Rechenbeispiele
Ermitteln der Bestandsgrößen	auch Meldebestand
Berechnen und Werten von Lagerkennziffern	
Bestandskontrolle, Inventur, Inventar	gesetzliche Grundlagen
Verwaltung von Schriftgut/Aktenführung, Behandlung von Postein- und Postausgang	Einsatz der EDV

6 Grundlagen der Kalkulation**Zeitrichtwert: 14 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, mit Hilfe des Computers auf der Grundlage von Rezepturen die Warenanforderungen für Speisekomponenten eines Gerichts oder Menüs zu erstellen. Sie kennen den Einfluss der fixen und der variablen Kosten auf das Kalkulationsergebnis und können den betriebspezifischen Kalkulationsfaktor ermitteln. Ihnen sind die Grundsätze der Preisbildung bekannt. Die Schülerinnen und Schüler wissen, dass eine Nachkalkulation erforderlich ist. Sie sind in der Lage, von einem Verkaufspreis ausgehend, die für Kostendeckung oder Gewinnerzielung notwendigen Wareneinkaufspreise zu berechnen.

Warenanforderung	Basis Rezeptur
- für eine Speisekomponente	Anlegen einer Tabelle
- für ein Gericht	
- für ein Menü	Anwendung beim Menükochen
Kalkulation	Vervollständigung der Tabelle
- fixe Kosten	
- variable Kosten	
- Gewinn	Grundsatz Gewinn vor Steuer
Kalkulationsmodelle	Kalkulationsschema für Vollkostenkalkulation
Festsetzung der Preise	kosten-, nachfrage-, konkurrenzorientiert
Verkaufsanalyse	z. B. Wareneinsatzkontrolle
Nachkalkulation	Kostenkontrolle und Aktualisierung der Kalkulation, konventionell und mit EDV
Rückwärtskalkulation	Kalkulationsschema

Marketing

Kurzcharakteristik

Aufgabe des Unterrichts in "Marketing" sind die Vermittlung des theoretischen Wissens und die Aneignung von Fähigkeiten zur Durchführung geeigneter Marketingmaßnahmen. Dabei ist eine entscheidungsorientierte Denkweise zu entwickeln und berufsbezogen zu fördern. Die Schülerinnen und Schüler werden mit den rechtlichen Grundlagen des Marketings vertraut gemacht. Darüber hinaus wird den gesamtbetrieblichen Anforderungen wie Attraktivität des Angebots und Wirtschaftlichkeit Beachtung geschenkt. Die Fähigkeit zum kooperativen Handeln der Arbeitsbereiche wird entwickelt. Integriert sind die Anwendung von Fachbegriffen und die Berechnung von Preisen unter Nutzung verschiedener Kalkulationsmodelle. Die Auswirkungen der Gestaltung von Preisen und Konditionen auf das Unternehmensergebnis werden betrachtet.

Kenntnisse über die touristische Infrastruktur werden vermittelt, da sie eine Voraussetzung für eine gute Beratung der Gäste und einen erfolgreichen Verkauf sind.

Die Kommunikationsfähigkeit wird durch Gesprächstraining entwickelt.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, Marketing als Konzeption des unternehmerischen Planens und Handelns zu erkennen und dessen Instrumente im Marketingmix für Betriebe des Gastgewerbes anzuwenden.

Die Aneignung von Kenntnissen und Fähigkeiten erfolgt exemplarisch anhand charakteristischer Situationen des beruflichen Alltags, um den Schülerinnen und Schülern Lösungsansätze für reale betriebliche Aufgaben aufzuzeigen.

Wo die materiellen und personellen Voraussetzungen für einen integrierten Unterricht gegeben sind, gebührt diesem der Vorrang vor der organisatorischen Trennung des Unterrichts.

Für die LPE 4 bietet sich Projektarbeit an.

Abstimmungen sind mit "Service" und "Berufsbezogenes Englisch" erforderlich. Kenntnisse des Wirtschaftskundeunterrichts werden genutzt.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte

Klassenstufe 2

Zeitrichtwerte: 100 Ustd.

1 Marketinggrundlagen	12 Ustd.
2 Marktuntersuchung	10 Ustd.
3 Marketinginstrumente	38 Ustd.
4 Einsetzen ausgewählter Werbemittel	20 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	20 Ustd.

Klassenstufe 2**1 Marketinggrundlagen****Zeitrictwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen Marketing als allgemeines Konzept des konsequenten unternehmerischen Denkens und Handelns ausgehend von den Gegebenheiten des Marktes. Sie können gastronomische Konzepte beschreiben und leiten daraus die Ziele und Aufgaben marktorientierter Unternehmenspolitik ab.

Ziele und Aufgaben des Marketing	nicht nur mit einer Literatur arbeiten, unterschiedliche Definitionen beachten
Begriffe	
Marketingkonzepte	
Marketingprozess	
Marketingplanung	
Fachsprache	

2 Marktuntersuchung**Zeitrictwert: 10 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung der Marktuntersuchung und können einfache Verfahren anwenden. Sie haben erkannt, dass die Informationsbeschaffung durch Markterkundung eine Grundlage marktpolitischer Entscheidungen ist.

Ziele und Aufgaben	Angebots-, Nachfrage-, Konkurrenzana- lyse; Gruppenarbeit, Informationsbe- schaffung z. B. durch Befragung; Auswertung unter Einsatz von EDV
Marktforschung	
- Marktanalyse	
- Marktbeobachtung	
- Marktprognose	Angebot und Nachfrage, Betriebsarten
Markterkundung	
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	Konzessionen

3 Marketinginstrumente**Zeitrichtwert: 38 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Marketinginstrumente und wissen, dass für unternehmerische Entscheidungen eine begründete Auswahl an möglichen Marketinginstrumenten getroffen werden muss. Sie sind in der Lage, berufsgruppenspezifische Marketingmaßnahmen zu analysieren und den Marketinginstrumenten zuzuordnen.

Die Schülerinnen und Schüler sind über die Grundlagen der Kalkulation informiert. Sie können nach Kalkulationsschema kalkulieren.

Produkt- bzw. Leistungspolitik	Angebot materieller und immaterieller Leistungen
Preis- bzw. Kontrahierungspolitik	Preiskonzeption
- Preis als Marktgröße	
- Preisbildung und -differenzierung	zwischen kostenorientierter, nachfrageorientierter und konkurrenzorientierter Preisbildung unterscheiden
- Kalkulationsmodelle	Kalkulationsschema, Deckungsbeitragsrechnung, Kostenkontrolle und Aktualisieren der Kalkulation, konventionell und mit EDV
Vertriebswege- bzw. Distributionspolitik	
- direkte Vertriebswege	
- indirekte Vertriebswege	auch Messen
- elektronische Vertriebsmedien	
Kommunikationspolitik	
- Werbung	Rollenspiele, vgl. Service, Klst. 1, LPE 4, vgl. Berufsbezogenes Englisch, Klst. 2, LPE 6, Führungen im Unternehmen, regionale Sehenswürdigkeiten, Verkehrsverbindungen, Tages- und Wochenprogramme, Zusammenarbeit mit Agenturen, Projektarbeit
- Verkaufsförderung	
- Öffentlichkeitsarbeit	
- touristische Dienstleistungen	
Marketingmix	Expertenvorträge
Analysieren berufsgruppenspezifischer Marketingmaßnahmen	
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	Preisangabenverordnung, LMKV

4 Einsetzen ausgewählter Werbemittel**Zeitrichtwert: 20 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können Werbung aus der Sicht des Gastes und des Unternehmens beurteilen und Werbemittel zielgruppenorientiert, auch in der Fremdsprache und unter Beachtung der Rechtsvorschriften, herstellen.

Werbesepezifische Begriffe	Begriffsabgrenzung zwischen Werbeart, Werbemittel, Werbeträger, Werbehilfe und Werbeinformation
Prospekte	ausgewählte Beispiele
Anzeigen	konventionell und mit EDV
Plakate, Aufsteller	
Speisen- und Menükarten	Fachbegriffe, vgl. Berufsspezifisches Englisch, Klst. 2, LPE 4
Anlassbezogene Dekorationen	Placemanagement
Herstellen und Beurteilen von Werbemitteln	
Anwenden der Fachsprache, Übersetzen in die Fremdsprache	Angebotskarten, Prospekte in Absprache mit Berufsspezifischem Englisch
Berufsbezogene Rechtsvorschriften	UWG

Berufsspezifisches Englisch

Kurzcharakteristik

Im berufsspezifischen Englischunterricht werden ausgewählte fachliche Inhalte in der Fremdsprache erarbeitet und in berufstypischen Situationen angewendet. Dabei wird auf bereits erworbene Fremdsprachenkompetenz aufgebaut.

Für die Fachkraft im Gastgewerbe sieht der Unterricht als Abschlussniveau eine elementare Sprachverwendung entsprechend der Stufe I des KMK-Fremdsprachenzertifikats (Niveau A 2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens [GER]) vor. Es werden fremdsprachliche Kompetenzen in den Bereichen Rezeption (Hör- und Leseverstehen), Produktion (Schreiben und Sprechen), Mediation (Übertragen, Übersetzen) und Interaktion (Gespräche führen, Korrespondieren) erworben. Die Vermittlung eines berufsbezogenen Fachwortschatzes, die Festigung von Aussprache und Intonation sowie grundlegender grammatischer Strukturen und die Anwendung in berufstypischen Situationen befähigt die Schülerinnen und Schüler, im beruflichen Kontext erfolgreich zu kommunizieren. Der Unterricht vertieft interkulturelle Kenntnisse mit dem Ziel, Sicherheit im Umgang mit ausländischen Kommunikationspartnern und Verständnis für Gegebenheiten im Land der Zielsprache zu entwickeln.

Der Unterricht wird weitgehend einsprachig geführt und handlungsorientiert ausgerichtet (z. B. durch Projektarbeit, Gruppenarbeit, Rollenspiele). Dazu sind die Simulation wirklichkeitsnaher Situationen im Unterricht, die Nutzung moderner Informations- und Kommunikationstechnik und Medien sowie das Anwenden von Lern- und Arbeitstechniken eine wesentliche Voraussetzung. Um der berufsspezifischen Umsetzung des Lehrplanes in gemischten Klassen mit Schülerinnen und Schülern mehrerer gastronomischer Berufe Rechnung zu tragen, wird Binnendifferenzierung bzw. Außendifferenzierung (Gruppenunterricht) für die Fachkraft im Gastgewerbe insbesondere in der Klst. 2 (LPE 4, 5) empfohlen. Schülerinnen und Schüler, die ihre Ausbildung um ein Jahr "besondere Fachbildung" erweitern möchten, sollten ab Klst. 2 den Fremdsprachenunterricht in einer Gruppe besuchen, deren Abschlussniveau der Stufe II (GER B1) entspricht (LPE 4, 6, 7).

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte

Klassenstufe 1	Zeitrictwerte: 40 Ustd.
1 Vorstellen des Ausbildungsbetriebes	8 Ustd.
2 Arbeiten mit Rezepturen	12 Ustd.
3 Anbieten von Getränken	12 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.
 Klassenstufe 2	 Zeitrictwerte: 40 Ustd.
4 Anbieten von Speisen	12 Ustd.
5 Führen von Gastgesprächen und Schriftverkehr (alternativ zu 6)	20 Ustd.
6 Anbieten von Dienstleistungen und Führen von Verkaufsgesprächen (alternativ zu 5)	20 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.

Klassenstufe 1**1 Vorstellen des Ausbildungsbetriebes****Zeitrictwert: 8 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können ihren Ausbildungsbetrieb in Bezug auf Aufbau, Lage und Dienstleistungen beschreiben. Sie sind in der Lage, Auskünfte zu eigenen Tätigkeiten im Betrieb zu geben und berufliche Perspektiven zu erläutern.

<p>Vorstellen des Ausbildungsbetriebes</p> <ul style="list-style-type: none"> - geografische Lage und Wegbeschreibung - Profil des Betriebes <ul style="list-style-type: none"> · Betriebsart · Aufbauorganisation - Dienstleistungen <p>Informieren über eigene Tätigkeiten und Möglichkeiten der beruflichen Entwicklung</p>	<p>Nutzen von Werbe-/Informationsmaterial, Übungen zum Übersetzen/Übertragen</p> <p>Arbeit mit Landkarten/Stadtplänen</p> <p>Einsatz authentischer Materialien, z. B. Prospekte, Statistiken, Tabellen, Organigramm</p> <p>Schülervortrag und Diskussion, (schriftlicher) Tätigkeitsbericht</p>
--	---

2 Arbeiten mit Rezepturen und Angebotskarten**Zeitrictwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, berufstypische Texte unter Einsatz von Hilfsmitteln zu verstehen und unter Verwendung der Fachbegriffe weitgehend korrekt zu verfassen.

<p>Erschließen und Erteilen von Informationen zu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffen - Mengenangaben - Garverfahren - Ausstattungsgegenständen <p>Erschließen und Auswerten von Rezepturen</p>	<p>in Abstimmung mit Technologie Küche</p> <p>Üben des verstehenden Lesens und Hörens an authentischen Texten</p> <p>Auswahl in Abstimmung mit den fachlichen Inhalten</p>
--	--

3 Anbieten von Getränken**Zeitrichtwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung der englischsprachigen Fachbegriffe Getränke sachlich richtig anbieten und empfehlen. Sie können die Rechnungslegung sowie die Bezahlung erläutern.

Anbieten von alkoholischen und alkoholfreien Getränken	phonetische und orthografische Absicherung der Fachlexik und Anwendung entsprechender Redewendungen
Führen von Beratungsgesprächen	Rollenspiele unter Beachtung landestypischer Unterschiede Übungen zur mündlichen Interaktion
- Empfehlen geeigneter Getränke	vgl. Service, Klst. 2, LPE 7 Aktivierung entsprechender Wendungen Erläutern der Zusammensetzung von Mixgetränken
- Reagieren auf Reklamationen	sprachliche Muster für mündliches und schriftliches Reagieren
Erläutern der Rechnung und Zahlungsarten	Zahlen- und Preisangaben

Klassenstufe 2**4 Anbieten von Speisen****Zeitrictwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können Speisekarten unter Verwendung englischsprachiger Fachbegriffe erstellen. Sie sind in der Lage, Gäste bei der Auswahl von Speisen fachlich und sprachlich richtig zu beraten. Sie können zu den Speisen geeignete Getränke empfehlen.

Erstellen von Speisekarten	phonetische und orthografische Absicherung der Fachlexik Übersetzen von Speisen- und Menükarten aus der und in die Fremdsprache
Beraten der Gäste und Empfehlen von - Vorspeisen, Suppen - Fischgerichten - Fleischgerichten - Geflügel- und Wildgerichten - Pasta- und Reisgerichten - sächsischen Spezialitäten, Spezialitäten der Gaststätte - Saucen, Beilagen, Kräutern, Gewürzen - Süßspeisen	Rollenspiele unter Beachtung landestypischer Unterschiede (Beratungsgespräche, Reagieren auf Reklamationen) Aktivierung sprachlicher Wendungen für Begrüßen, Verabschieden, Nachfragen etc. und relevanter grammatischer Strukturen sachlich richtiges Zuordnen von Speisen vgl. Service, Klst. 2, LPE 6

5 Führen von Gastgesprächen und Schriftverkehr**Zeitrichtwert: 20 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können Gespräche mit Gästen unter Berücksichtigung landestypischer Unterschiede in der Fremdsprache führen und die im Berufsleben ge-
läufigsten Sachinformationen übermitteln. Sie sind in der Lage, ausgewählte Dienst-
leistungen der gastgewerblichen Einrichtungen anzubieten und Empfehlungen zu tou-
ristischen Sehenswürdigkeiten zu geben. Sie können Standardschriftstücke unter Ein-
satz von Wörterbüchern und Textbausteinen abfassen, wenn die Textproduktion stark
gelenkt ist.

Anbieten von Dienstleistungen der gast-
gewerblichen Betriebe

z. B. Reservieren von Zimmern/Plätzen
und Tickets, Hinweise auf Einrichtungen
direkt, telefonisch, schriftlich (als Fax,
E-Mail, Brief)

Empfehlen von Sehenswürdigkeiten und
Verkehrsverbindungen

Verwenden von Prospekten, vgl. Marke-
ting, Klst. 2, LPE 4
Übungen zum Übersetzen/Übertragen
(inhaltliche Übereinstimmung)

Führen von Gastgesprächen unter Be-
achtung verschiedener Verhaltensmuster
und Konventionen

Anwendung der in LPE 2 bis 4 vermit-
telten sprachlichen und interkulturellen
Kenntnisse

- Agieren und Reagieren
- Kompensation von Defiziten im Sprach-
vermögen

Rollenspiele
z. B. durch Umschreiben, einfachere
Satzstruktur

Vertiefung und Erweiterung auf Ver-
kaufsgespräche in "besonderer Fach-
bildung" möglich (vgl. Klst. 3 des ent-
sprechenden Ausbildungsberufs)

Erstellen berufstypischer Standardschrift-
stücke unter Beachtung formaler
Erfordernisse

weitere Schriftstücke nach Auswahl,
vgl. LPE 2

Vertiefung und Erweiterung auf Ge-
schäftsbriefe in "besonderer Fachbil-
dung" möglich (vgl. Klst. 3 des entspre-
chenden Ausbildungsberufs)

Bei Orientierung auf Stufe II des KMK-Fremdsprachenzertifikats (GER B1) ist statt LPE
5 die LPE 6 zu vermitteln.

6 Anbieten von Dienstleistungen und Führen von Verkaufsgesprächen

Zeitrichtwert: 20 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler können mündlich und schriftlich Dienstleistungen der gastgewerblichen Einrichtungen anbieten und Empfehlungen zum touristischen Leistungsangebot des Ortes oder der Region unterbreiten. Sie können einfache Verkaufsgespräche weitgehend korrekt in der Fremdsprache führen. Sie sind dabei in der Lage, wesentliche landestypische Unterschiede zu berücksichtigen. Berufsbezogene Sachinformationen können sie verständlich, wenn auch mit eingeschränktem Wortschatz, wiedergeben. Sie sind in der Lage, Standardschriftstücke unter Verwendung von Hilfsmitteln selbstständig zu verfassen.

<p>Anbieten von Dienstleistungen der gastgewerblichen Betriebe</p>	<p>direkt, telefonisch, schriftlich (als Fax, E-Mail, Brief)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Reservieren von Zimmern und Plätzen - Benutzen von hoteleigenen Einrichtungen - Reservieren von Tickets 	<p>Beschreiben der Ausstattung, Lage etc. z. B. Sauna, Fitnessraum, Friseur Auskünfte zu Angeboten, Preisen, Öffnungszeiten</p>
<p>Empfehlen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sehenswürdigkeiten - Tages- und Wochenprogrammen - Verkehrsverbindungen 	<p>Verwenden und Erstellen von Prospektten, vgl. Marketing, Klst. 2, LPE 4 Übungen zum Übersetzen/Übertragen</p>
<p>Führen von Verkaufsgesprächen unter Beachtung verschiedener Verhaltensmuster und Konventionen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agieren und Reagieren - Kompensation von Defiziten im Sprachvermögen 	<p>Simulation typischer komplexer Prozesse unter Anwendung der in LPE 2 bis 4 vermittelten sprachlichen und interkulturellen Kenntnisse/erworbenen Kompetenzen ggf. auch Sprachmittlung z. B. durch Umschreiben, einfachere Satzstruktur Einsatz kooperativer Lernformen (Rollenspiele, Partner-, Gruppenarbeit)</p>
<p>Absprachen zur Veranstaltungsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Art der Veranstaltung - Menüvorschläge/Büfettvorschläge - kulturelle Beiträge/Umrahmung - Kosten 	<p>Rollenspiele z. B. Bankett, Tagung, Empfang, Familienfeier; Erstellen eines Veranstaltungsplans z. B. Weinverkostung</p>
<p>Schreiben von berufstypischen Geschäftsbriefen unter Beachtung formaler Erfordernisse</p>	<p>Erarbeiten wesentlicher Unterschiede deutscher und englischer Geschäftsbriefe (BE, AE) und typischer Wendungen für Einleitung, Hauptteil, Schluss Auswahl entsprechender Standardschreiben</p>

Berufsspezifisches Französisch (Wahlfach)**Kurzcharakteristik**

Im Wahlfach "Berufsspezifisches Französisch" erfolgt in Klst. 1 eine Einführung in die Fremdsprache unter Verwendung von berufsgruppentypischen Fachvokabeln vor allem aus der Küche und dem Service. Die Bildung von Leistungsgruppen in Abhängigkeit von Vorkenntnissen wird empfohlen. In der Regel werden die Schülerinnen und Schüler ohne nennenswerte Vorkenntnisse den Unterricht beginnen. In Klst. 1 sind deshalb das Vermitteln der Grundlagen von Phonetik, Grammatik und Wortbildung sowie die Aneignung einfacher Redewendungen, soweit sie für alle gastgewerblichen Berufe von Bedeutung sind, vordringliche Aufgaben.

Im Mittelpunkt des Unterrichts in Klst. 2 steht die Erweiterung des berufsgruppentypischen Fachwortschatzes. Dazu üben die Schülerinnen und Schüler den rationalen und sinnvollen Umgang mit Hilfsmitteln (Lexika, Wörterbücher, Lernsoftware usw.).

Die einzelnen Sprachtätigkeiten sind in der Unterrichtspraxis eng miteinander verbunden und gleichberechtigt zu entwickeln, wobei im Laufe des Programms oder einer Unterrichtsstunde unterschiedliche Zeitanteile von der einen oder anderen Sprachtätigkeit beansprucht werden.

Die Lehrkraft trifft unter Beachtung der integrierten Vermittlung fachfranzösischer Kenntnisse und Fähigkeiten Entscheidungen über die inhaltliche Gestaltung des Unterrichts. Auch hier sind die unterschiedlichen Voraussetzungen der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen.

Am Ende des in der Regel zweijährigen Unterrichts sollen die Schülerinnen und Schüler den Fachwortschatz weitgehend fehlerfrei aussprechen und in einfachen Kommunikationssituationen anwenden können. Auf das Beherrschen der korrekten Schreibweise des Fachwortschatzes wird orientiert.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte

Klassenstufe 1	Zeitrictwerte: 40 Ustd.
1 Gespräche mit Gästen	10 Ustd.
2 Küchen- und Servicemitarbeiter	6 Ustd.
3 Küche und Service	16 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.
Klassenstufe 2	Zeitrictwerte: 40 Ustd.
4 Frühstücksangebot	16 Ustd.
5 Angebotskarten	16 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.

Klassenstufe 1**1 Gespräche mit Gästen****Zeitrictwert: 10 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schülern können sich in einfachen Sätzen in der Fremdsprache verständlich machen und deutlich artikulierte Sätze in der Präsensform zu berufstypischen Sachverhalten verstehen. Sie beherrschen den für die Begrüßung von Gästen im Restaurant notwendigen Wortschatz.

Begrüßung von Gästen	Einführung in das Sprachlabor
Sich und andere vorstellen	Phonetik und Intonation
Gäste an den Tisch geleiten	- Nasale - Verschlusslaute [k], [p], [t] - e-Laute - Akzente - stimmhafte und stimmlose Konsonanten - Intonation von Frage- und Aussagesatz
Einfache Konversation	Grammatik - Satzstellung - Konjugation der regelmäßigen Verben und des Hilfsverbs "être" im Präsens Gruppenübung

2 Küchen- und Servicemitarbeiter**Zeitrictwert: 6 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können die von den Mitarbeitern eines großen Restaurants sowie einer Küche ausgeübten Stellen bzw. Posten sachlich und phonetisch korrekt bezeichnen. Sie sind fähig, aus den Stellen-/Postenbezeichnungen abgeleitete Verben und Substantive zu nennen und in berufstypischen Kommunikationssituationen sinnvoll zu verwenden.

Stellen-/Postenbezeichnungen	am Organigramm erklären
Aufgaben	Wortbildung: Ableitungen vom Wortstamm der Stellenbezeichnungen auf entsprechende Rohstoffe und Produkte
Innerbetriebliche Kommunikation	Partnerübungen zu berufstypischen Kommunikationssituationen

3 Küche und Service**Zeitrichtwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können die in der Küche und im Restaurant eingesetzten Ausstattungsgegenstände in der Fremdsprache richtig benennen und deren Funktion mit einfachen Sätzen beschreiben.

Einrichtungsgegenstände des Restaurants

Servicegegenstände

Gargeräte

Küchenwerkzeuge

Grammatik:

- bestimmte und unbestimmte Artikel
- Singular und Plural der Substantive

Wortbildung:

- zusammengesetzte Substantive mit "à", evtl. zusätzlich mit "de"
- Ableitungen vom Wortstamm der Gargerätebezeichnungen auf entsprechende Garverfahren

Arbeit mit französischsprachiger Fachliteratur

Klassenstufe 2**4 Frühstücksangebot****Zeitrictwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können die Bestandteile eines Frühstücksbuffets korrekt französisch bezeichnen und Gäste beraten. Sie sind motiviert und in der Lage, deutlich zu sprechen.

Eierspeisen	evtl. auch Fisch, Gemüse, Sättigungsbeilagen
Getreideprodukte	
Molkereiprodukte/Milchprodukte	
Obst	
Süßspeisen	
Küchengetränke	
Alkoholfreie Getränke	
Konversation	Übung: Beratung von Gästen am Frühstücksbuffet

5 Angebotskarten**Zeitrictwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können französischsprachige Angebotskarten auswerten und eigene Angebotskarten am Computer erstellen. Ihnen ist bewusst, dass mit der Gestaltung der Angebotskarten auf die Bestellung des Kunden Einfluss genommen wird.

Speisenkarte	exemplarisch vgl. LPE 4, evtl. hier Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch behandeln
- Suppen	
- Gerichte	
- Speisen	Projektarbeit: Anfertigen von Angebotskarten unter Verwendung von branchentypischer Software
Getränkekarte	
Menükarte mit Gängen der klassischen Menüfolge	

Anhang Anlage zur Stundentafel: Gestaltung des Wirtschaftskundeunterrichts

"Wirtschaftskunde" wird beim Bildungsgang "Fachkraft im Gastgewerbe" mit der Klst. 2 abgeschlossen. Bis dahin müssen alle prüfungsrelevanten Lerngebiete unterrichtet werden. Das erfordert im Hinblick auf gemischte Klassen und mögliche Schulwechsel für alle gastgewerblichen Berufe eine zum Lehrplan "Wirtschaftskunde" abweichende Zuordnung der Lerngebiete zu den Klassenstufen.

Es sind zu unterrichten:

- in Klst. 1
 - 4.4.1 Bedeutung der menschlichen Arbeitsleistung
 - 4.4.4 Betrieblicher Leistungsprozess
 - 4.5.1 Unternehmensformen und -zusammenschlüsse
 - 4.5.3 Wirtschaftsordnungen
- in Klst. 2
 - 4.5.4 Staatliche Wirtschaftspolitik
 - 4.5.5 Sozialversicherung, Individualversicherungen
 - 4.5.8 Öffentliche Abgaben
 - 4.5.6 Arbeitsrecht

Hinweise zur Veränderung des Lehrplanes richten Sie bitte an das

Sächsische Staatsinstitut für Bildung und Schulentwicklung
Comenius-Institut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

oder

<http://www.comenius-institut.de>

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind einschließlich der Angabe von Bestellnummer und Bezugsquelle in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die Landesliste sowie die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien ab Schuljahr 2002/2003 finden sie als Download unter www.comenius-institut.de.

Die Downloadliste wird durch das Comenius-Institut ständig erweitert und aktualisiert.

Bestellungen richten Sie bitte unter Angabe der Bestellnummer an:

Stoba-Druck GmbH
Am Mart 16
01561 Lampertswalde

Tel.: 035248 81468
Fax: 035248 81469
E-Mail: Stoba-Druck@t-online.de

www.stoba-druck.de