

**Freistaat Sachsen
Sächsisches Staatsministerium für Kultus**

**Lehrplan für die
Berufsschule**

Koch/Köchin

Fachtheoretischer Bereich

**Klassenstufen
1 bis 3**

August 2003

Der Lehrplan ist ab 1. August 2003 freigegeben.

I m p r e s s u m

Dem Lehrplan liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin und in der Grundstufe zusätzlich der Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe (Beschlüsse der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997) zugrunde, die mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin und mit der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (abgedruckt im Bundesgesetzblatt I, 1998, S. 364 ff.) abgestimmt sind.

Der Ausbildungsberuf Koch/Köchin 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.

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

Falkenstein

Dr. Gabriele Eckardt

Dresden

Uta Frenzel

Freiberg

Gerda Schieck

Leipzig

Heike Hartmann

Pirna

an der Grundstufe außerdem von:

Friederike Herrmann

Schneeberg

Thea Galle

Pirna

Siri Leistner

Dresden

Christa Jüngel

Schneeberg

Carola Partschfeld

Leipzig

Udo Krzyminiewski

Chemnitz

Uwe Pfeifer

Bautzen

Berufsspezifisches Französisch:

Frank Sauerstein

Wurzen

Silvia Hunger

Annaberg-Buchholz

Walburga Voigt

Dresden

Dr. Bettina Stier

Lichtenstein

Hans-Georg Vorbeck

Cossebaude

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 01 008

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 Zeitrictwerte	9
Service	28
Kurzcharakteristik	28
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte	28
Warenwirtschaft	32
Kurzcharakteristik	32
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte	32
Angebots- und Getränkekunde	38
Kurzcharakteristik	38
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte	38
Berufsspezifisches Englisch	42
Kurzcharakteristik	42
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte	43
Berufsspezifisches Französisch (Wahlfach)	50
Kurzcharakteristik	50
Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrictwerte	51
Anhang Anlage zur Studentafel: Gestaltung des Wirtschaftskundeunterrichts	56

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

Köchinnen und Köche werden für den Einsatz in Küchen von Restaurants, Hotels, Pensionen, Kur- und Bädereinrichtungen, Krankenhäusern, Bildungszentren und auf Schiffen sowie in Kantinen von Großbetrieben ausgebildet.

In großen Küchen arbeiten sie in einem speziellen Aufgabenbereich, beispielsweise als Beilagen-, Suppen-, Braten- oder Süßspeisenkoch.

Zusätzlich zu übernehmende Aufgaben können

- das Servieren von Speisen und Getränken,
- die Büfettarbeit,
- die Verwaltung des Magazins und
- die Bewältigung der ökonomischen Aufgaben der gastronomischen Einrichtung sein.

Die berufliche Tätigkeit erfordert eine gute Allgemeinbildung, umfangreiches technisches und technologisches Wissen, fachlich fundiertes und kostenbewusstes Handeln, den sicheren Umgang mit der Fachsprache, Kommunikations- und Argumentationsfähigkeit, ein hygienisch einwandfreies Arbeiten 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 erhalten in der Klassenstufe (Klst.) 1 eine gemeinsame schulische Grundbildung. Ab Klst. 2 wird die besondere schulische Fachbildung der Köchinnen und Köche in speziellen Fachklassen vollendet.

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,
- das richtige Verwenden fachsprachlicher Begriffe,
- 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 sowie
- die Arbeiten im Wareneingang und bei der Überwachung und Pflege des Warenbestandes eines Magazins unter Verwendung von Datenverarbeitungstechnik.

Schwerpunkte der berufsspezifischen schulischen Fachbildung sind insbesondere

- die Vermittlung von Kenntnissen über die Vor- und Zubereitungsverfahren für Beilagen und Speisen aus Gemüse, Getreideerzeugnissen und Hülsenfrüchten,
- das richtige Würzen,

- die Herstellungsverfahren für Suppen, Soßen, Speisen der kalten Küche und Süßspeisen, für Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel, Wild und Wildgeflügel,
- die Arbeiten im Warenausgang eines Magazins und die Grundlagen der Kalkulation,
- ein Überblick über die in gastronomischen Einrichtungen angebotenen und verwendeten Getränke,
- die Verbesserung der Kommunikationsfähigkeit und
- Möglichkeiten der Werbung für gastronomische Einrichtungen.

Bei Vorhandensein der sächlichen und personellen Voraussetzungen sollte der integrierten Vermittlung des Berufsspezifischen Englisch der Vorzug gegeben werden. Die integrierte Vermittlung des Fachrechnens und der notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zum Umgang mit Datenverarbeitungsanlagen und zum ökonomisch bewussten Handeln ist genauso Unterrichtsprinzip wie die Verwendung der Fachsprache, hygienisch bewusstes Arbeiten und gastorientiertes Handeln.

Einmal in einer Lehrplaneinheit erarbeitete Ziele und Inhalte werden im Verlaufe des Fortganges der schulischen Ausbildung wiederholt und vertieft, auch wenn das in den nachfolgenden Lehrplaneinheiten nicht explizit ausgewiesen ist.

Insbesondere soll jede Möglichkeit zur Verbesserung der Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie zur Herausbildung von Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein genutzt werden.

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 Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen sowie
- Grundsätze und Maßnahmen zum rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

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 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, integrativ 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	3
Pflichtbereich	13	13	13
Allgemeiner Bereich	5	5	5
Deutsch	1	1	1
Sozialkunde	1	1	1
Religion/Ethik	1	1	1
Sport	1	1	1
Wirtschaftskunde *)	1	1	1
Fachtheoretischer Bereich	8	8	8
Küche	3	6	5
Service	3	-	-
Warenwirtschaft	1	1	-
Angebots- und Getränkekunde	-	-	2
Berufsspezifisches Englisch	1	1	1
Wahlbereich	max. 2	max. 2	max. 2
Berufsspezifisches Französisch	1	1	1
Berufsspezifischer Einsatz von Software	1	1	1
Englischsprachige Kommunikation	1	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 Lehrplaneinheiten 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 Speisenherstellung.

Dabei werden, ausgehend von der Behandlung der Lebensmittelinhaltsstoffe, an betrieblichen Handlungen orientiert, Kenntnisse zum Verständnis der Rohstoffbe- und -verarbeitung 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 und 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 2**Zeitrichtwerte: 240 Ustd.****6 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen**

Zeitrichtwerte: 60 Ustd.

- | | | |
|-----|---|----------|
| 6.1 | Herstellen von Gemüsebeilagen und Gemüsespeisen | 12 Ustd. |
| 6.2 | Herstellen von Beilagen aus Getreideerzeugnissen und Hülsenfrüchten | 20 Ustd. |
| 6.3 | Verwenden von Würzmitteln | 8 Ustd. |
| 6.4 | Herstellen vegetarischer Gerichte | 8 Ustd. |
| | Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 12 Ustd. |

7 Speisen der kalten Küche und Süßspeisen

Zeitrichtwerte: 60 Ustd.

- | | | |
|-----|--|----------|
| 7.1 | Herstellen kalter Vorspeisen | 12 Ustd. |
| 7.2 | Herstellen von kalten Platten und Schaustücken | 9 Ustd. |
| 7.3 | Herstellen von Teigen und Massen | 12 Ustd. |
| 7.4 | Herstellen von Süßspeisen | 15 Ustd. |
| | Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 12 Ustd. |

8 Suppen und Soßen

Zeitrichtwerte: 60 Ustd.

- | | | |
|-----|--|----------|
| 8.1 | Herstellen von Suppen | 24 Ustd. |
| 8.2 | Herstellen von Soßen | 24 Ustd. |
| | Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 12 Ustd. |

9 Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten I

Zeitrichtwerte: 60 Ustd.

- | | | |
|-----|--|----------|
| 9.1 | Herstellen von Speisen aus Fisch | 48 Ustd. |
| | Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 12 Ustd. |

Klassenstufe 3**Zeitrichtwerte: 200 Ustd.****9 Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten II**

Zeitrichtwerte: 40 Ustd.

- | | | |
|-----|--|----------|
| 9.2 | Herstellen von Speisen aus Krustentieren | 16 Ustd. |
| 9.3 | Herstellen von Speisen aus Weichtieren | 16 Ustd. |
| | Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 8 Ustd. |

10 Speisen aus Fleisch, Geflügel und Wild

Zeitrichtwerte: 160 Ustd.

- | | | |
|------|--|----------|
| 10.1 | Herstellen von Speisen aus Fleisch | 68 Ustd. |
| 10.2 | Herstellen von Speisen aus Innereien und Hackfleisch | 12 Ustd. |
| 10.3 | Herstellen von Speisen aus Geflügel | 24 Ustd. |
| 10.4 | Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel | 24 Ustd. |
| | Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 32 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	Warenerkennung
Lagerung	
Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	Beachtung der Hygienevorschriften Personalhygiene
Anwenden der Vorbereitungsverfahren unter Beachtung des Umweltschutzes	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 und 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
- Kartoffelbeilagen	Auswahl des geeigneten Garverfahrens
- Kartoffelsalate	Hygiene, Arbeitsschutz, -sicherheit
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	

Klassenstufe 2**6 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen****6.1 Herstellen von Gemüsebeilagen und Gemüsespeisen****Zeitrichtwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Eigenschaften und Lagerbedingungen von Gemüse. Sie sind in der Lage, mit Hilfe von geeigneten Verfahren Gemüse nach ernährungsphysiologischen und ökonomischen Gesichtspunkten vor- und zuzubereiten und zu vollenden sowie dabei zunehmend selbstständig und kreativ zu arbeiten.

Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	Begründen
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	
Verarbeiten von Gemüse	Qualitätskontrolle
- gefüllte Gemüsebeilagen	Wiederholung, Fortführung und Vertiefung; vgl. Küche, Klst. 1, LPE 2
- exotische Gemüse	
- Sprosse	
Verarbeiten von Pilzen	

6.2 Herstellen von Beilagen aus Getreideerzeugnissen und Hülsenfrüchten**Zeitrichtwert: 20 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über Einsatzmöglichkeiten von Kartoffeln, Getreideerzeugnissen und Hülsenfrüchten. Sie kennen deren küchentechnische Eigenschaften, sind in der Lage, Warenanforderungen nach Rezepturen zu erstellen sowie ernährungsphysiologisch geeignete Verfahren auszuwählen und kooperativ arbeitend anzuwenden. Sie können die Produkte bewerten und ansprechend präsentieren.

Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	
Vor- und Zubereiten von	vgl. Küche, Klst. 1, LPE 3;
- Klößen	auch internationale Küche und Convenienceprodukte
- Knödeln	
- Reis, Mais, Hirse	
- Teigwaren	
- Hülsenfrüchten	
Portionieren, Anrichten, Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

6.3 Verwenden von Würzmitteln**Zeitrictwert: 8 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Würzmittel und deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten. Sie sind in der Lage, Würzmittel so einzusetzen, dass sie den ernährungsphysiologischen Wert und speziell den Genusswert der Speisen und Gerichte erhöhen.

Gewürze	Überblick, Herkunft
Küchenkräuter	Erkennen der Kräuter
Würzgemüse	vgl. Küche, Klst. 1, LPE 2
Würzstoffe	
Gewürzmischungen	
Gewürzzubereitungen	
- pulverförmige	
- pastöse	
- flüssige	
Ätherische Öle, Würzaromen	sensorische Bestimmung von Geruchs- und Geschmacksstoffen

6.4 Herstellen vegetarischer Gerichte**Zeitrictwert: 8 Ustd.**

Den Schülerinnen und Schülern ist bewusst, dass vegetarische Gerichte einen festen Platz im Speisenangebot verschiedener gastronomischer Einrichtungen besitzen. Sie können Warenanforderungen nach vorgegebenen Rezepturen erstellen und Speisen selbstständig herstellen, portionieren und präsentieren. Sie sind in der Lage, vegetarische Gerichte nach ihrer Vollwertigkeit zu beurteilen. Sie kennen Mangelercheinungen, die bei veganischer Ernährung auftreten können.

Arten der vegetarischen Ernährung	vgl. Küche, Klst. 1, LPE 5, Wiederholung
Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Zusammenstellen vegetarischer Speisen, Gerichte und Menüs	Wiederholung: Vollenden von Gemüse Schreiben einer vegetarischen Speisekarte
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	Begründung
Mise en place	
Herstellen, Anrichten, Präsentieren	Projektarbeit, Teamarbeit
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

7 Speisen der kalten Küche und Süßspeisen**7.1 Herstellen kalter Vorspeisen****Zeitrichtwert: 12 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können Rohstoffe für die Herstellung kalter Vorspeisen auswählen und deren Qualität beurteilen. Sie können nach vorgegebenen Rezepturen Warenanforderungen erstellen sowie zunehmend selbstständig kalte Vorspeisen nach ernährungsphysiologischen, geschmacklichen und optischen Aspekten vor- und zubereiten und vollenden. Sie sind motiviert, ökonomische und ökologische Aspekte zu beachten und die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

Einteilung	
Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	Berechnungen unter Berücksichtigung der Vor- und Zubereitungsverluste
Mise en place	
Herstellen von kalten Vorspeisen	
- Salate	
- Cocktails	
- Canapées, Sandwiches, Cocktailsnacks	
- Aspikspeisen	
- einfache kalte Vorspeisen	
- Feinkostprodukte	in der Regel Convenienceprodukte
- Delikatessvorspeisen	vgl. Küche, Klst. 2, LPE 9.1 und Klst. 3, LPE 9.2
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

7.2 Herstellen von kalten Platten und Schaustücken**Zeitrichtwert: 9 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Rohstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften, die für das Herstellen von kalten Platten und Schaustücken eingesetzt werden. Sie können die Rohstoffe unter Beachtung der Hygienevorschriften fachgerecht portionieren und nach Gestaltungsregeln kreativ anrichten. Sie sind in der Lage, für eine vorgegebene Personenanzahl und innerhalb einer Preisspanne ein kaltes Büffet zu planen, zu kalkulieren und aufzubauen.

Verwenden von ausgewählten Fleisch- und Wurstwaren	Herstellungsverfahren
--	-----------------------

Herstellen und Präsentieren von Restaurationsplatten
 Herstellen von Schaustücken
 Herstellen eines kalten Büfets
 Catering
 Ernährungsphysiologische Bewertung
 Anwenden von Begriffen der Fachsprache

Portionieren der Rohstoffe
 Verwenden von Aspik
 Planung und Aufbau, Austauschen/Nachsetzen von Platten, Umgang mit Resten

7.3 Herstellen von Teigen und Massen

Zeitrichtwert: 12 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Teige und Massen und deren Verwendungsmöglichkeiten. Sie können Warenanforderungen nach vorgegebenen Rezepturen erstellen und kennen die Bedingungen für die Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen. Sie sind fähig, den Einsatz von Convenienceprodukten ökonomisch, verfahrenstechnisch und sensorisch zu bewerten. Sie sind für die Einhaltung von Hygiene-, Arbeits- und Umweltschutz sensibilisiert.

Lockerungsmittel
 Analyse der Rezepturen
 Planen der Arbeitsschritte
 Erstellen der Warenanforderung
 Mise en place
 Herstellen von
 - Hefeteig
 - Plunderteig
 - Blätterteig
 - Strudelteig
 - Mürbeteig
 - Biskuitmasse
 - Brandmasse
 - Schaummasse
 - Hippenmasse
 Portionieren, Anrichten, Präsentieren
 Ernährungsphysiologische Bewertung
 Anwenden von Begriffen der Fachsprache

Unterschied zwischen Teigen und Massen;
 Umrechnen von Rezepturen

 Vergleich zur Verwendung von Convenienceprodukten

7.4 Herstellen von Süßspeisen**Zeitrictwert: 15 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Verfahren zur Herstellung von warmen und kalten Süßspeisen. Sie sind in der Lage, auf der Grundlage von Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen, Süßspeisen selbstständig vor- und zuzubereiten, anzuordnen und zu präsentieren. Sie sind fähig, einen Vergleich zum Einsatz von Convenienceprodukten nach ökonomischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zu ziehen. Sie wissen, dass die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten werden müssen und sind über die möglichen Folgen bei Nichteinhaltung informiert.

Einteilung der Süßspeisen	
Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	Begründung
Herstellen von kalten Süßspeisen	hygienische Anforderungen
- Cremes	Vergleich zur Verwendung von Convenienceprodukten
- Pudding	
- Gelees	
- Flammerie	
- Grütze	
- Obstsalate	
Anrichten von Speiseeis	Herstellung von Parfait
- hygienische Bestimmungen	Speiseeisverordnung
- Speiseeissorten/-arten	
Herstellen von warmen Süßspeisen	
- Crêpes/Pfannkuchen	
- Omeletts	
- Aufläufe	
- Beignets	Backteige (z. B. Bierteig)
- flambierte Früchte	
Herstellen von süßen Soßen	Vergleich zur Verwendung von Convenienceprodukten
- kalte Soßen	
- warme Soßen	
Portionieren, Anrichten, Präsentieren	klassische Garnituren
Ernährungsphysiologische Bedeutung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

8 Suppen und Soßen

8.1 Herstellen von Suppen

Zeitrictwert: 24 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Vielfalt der Suppen. Sie können auf der Basis von Rezepturen Warenanforderungen erstellen und Suppen herstellen und anrichten. Sie sind in der Lage, nach Rohstoffvorgaben kreativ zu arbeiten.

Einteilung	
Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen von Arbeitsschritten	
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	
Vor- und Zubereiten von	auch Regional- und Nationalsuppen
- Brühen	
- klaren Suppen mit Einlagen	
- Essenzen	
- gebundenen Suppen	
- Spezialsuppen	
- kalten Suppen	
Verwenden und Verfeinern von Convenienceprodukten	Unterschiede verdeutlichen
Portionieren, Anrichten, Präsentieren	Anrichtegeschirr; Förderung der Kreativität Projekt "Suppenbar", einschließlich Kalkulation
Ernährungsphysiologische Bedeutung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

8.2 Herstellen von Soßen**Zeitrichtwert: 24 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Bedeutung von Soßen. Sie können Speisen und Gerichten typische Soßen zuordnen. Sie sind fähig, nach vorgegebenen Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen und die Soßen fachgerecht und kreativ herzustellen. Sie sind in der Lage, Soßen aus Convenienceprodukten zu verfeinern, um den Genusswert zu erhöhen und die Speisen verkaufsfördernd zu präsentieren.

Einteilung	
Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	
Herstellen von	
- weißer Grundsoße	
- Béchamelsoße	
- holländischer Soße	
- Berner Soße	
- brauner Grundsoße	Ableitungen
- Bratensoßen	
- Majonäse	
- eigenständigen Soßen	
- Buttermischungen	
Verwenden und Verfeinern von Convenienceprodukten	Kosten-, Zeit- und Qualitätsvergleich zur Selbstherstellung
Zuordnung zu typischen Speisen	
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

9 Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten I

9.1 Herstellen von Speisen aus Fisch

Zeitrichtwert: 48 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Vielfalt und Einteilungsmöglichkeiten der Fische. Sie kennen deren küchentechnische Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten in der Speisenherstellung und können geeignete Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Vollendungsverfahren auswählen. Sie sind in der Lage, auf der Basis von Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen, Fischspeisen und –gerichte zunehmend selbstständig vor- und zuzubereiten sowie zu portionieren, anzurichten und zu präsentieren. Sie sind fähig, den ernährungsphysiologischen Wert von Fischspeisen/-gerichten unter Berücksichtigung von Vor- und Zubereitung zu beurteilen und zu begründen. Sie sind motiviert, die Bestimmungen der Hygiene-VO sowie von Arbeits-, Gesundheits-, Brand- und Umweltschutz einzuhalten.

Einteilung der Fische	Warenerkennung
Frischemerkmale	besonders auf negative Folgen mangelhafter Hygiene eingehen
Handelsformen	Konservierungsverfahren
Fischerzeugnisse	
Lagerung	
Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	Vorbereitungs- und Zubereitungsverluste berücksichtigen
Mise en place	
Anwenden von Vorbereitungsverfahren	Beachtung der Hygienevorschriften, Personalhygiene, Arbeitsschutz und -sicherheit; Trennen der Abfälle
Typische Zubereitungs- und Vollendungsverfahren	
Garnituren	
Anrichten und Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

Klassenstufe 3**9 Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten II****9.2 Herstellen von Speisen aus Krustentieren****Zeitrictwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen Krustentiere, deren Frischemerkmale sowie Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten in der Speisenzubereitung. Sie können Schlussfolgerungen zum wirtschaftlichen Einsatz und zur Attraktivität dieser Rohstoffgruppe ableiten. Sie sind fähig, Speisen und Gerichte aus Krustentieren fachgerecht herzustellen und anzubieten. Sie haben die Notwendigkeit der Einhaltung der Hygienevorschriften erkannt und sind über eventuelle Folgen der Nichteinhaltung informiert.

Überblick über Krustentiere	Warenerkennung
Frischemerkmale	Bedeutung einer strengen Überprüfung
Handelsformen	
Lagerung	
Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	Beachtung der Hygienevorschriften
Anwenden von Vorbereitungsverfahren	Personalhygiene
Typische Zubereitungs- und Vollen- dungsverfahren	Arbeitsschutz, Umweltschutz
Berechnungen zur Ausbeute und zum Preis	
Anrichten und Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

9.3 Herstellen von Speisen aus Weichtieren**Zeitrictwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die Weichtiere. Sie kennen deren küchentechnische Eigenschaften, Handelsformen und Verwendungsmöglichkeiten. Sie können Weichtiere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten verarbeiten und sind motiviert, die Hygienebestimmungen einzuhalten.

Überblick über die Weichtiere	Warenerkennung
Frischemerkmale	
Handelsformen	

Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung	
Mise en place	Beachten der Hygienebestimmungen Arbeitsschutz
Anwenden von Vorbereitungsverfahren	
Zubereitungsverfahren	
Preiskalkulation	
Portionieren, Anrichten und Präsentieren	spezielles Geschirr
Ernährungsphysiologische Bewertung	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

10 Speisen aus Fleisch, Geflügel und Wild

10.1 Herstellen von Speisen aus Fleisch

Zeitrichtwert: 68 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler besitzen einen Überblick über die fleischliefernden Tierarten, die Zerlegung von Schlachtfleisch und die Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Fleischteile. Sie kennen die Eigenschaften von Fleischarten, die Lagerbedingungen und die Bedeutung der Fleischreifung für die Verarbeitung. Sie können geeignete Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Vollendungsverfahren auswählen. Sie sind in der Lage, auf der Grundlage von Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen, Fleischspeisen/-gerichte zunehmend selbstständig vor- und zuzubereiten, anzurichten und zu präsentieren. Sie sind fähig, den ernährungsphysiologischen Wert von Fleischspeisen/-gerichten zu beurteilen und zu begründen. Ihnen ist bewusst, dass die Einhaltung von Hygiene-VO, Arbeits- und Umweltschutzbestimmungen und der sparsame Umgang mit Rohstoffen, Energie und Wasser notwendig sind.

Fleischarten	Warenerkennung
Eigenschaften	Qualitätsmängel, Fleisch-Hygiene-VO
Lagerung, Fleischreifung	Fleischreifungsfehler
Fleischteile und Verwendungsmöglichkeiten	exakte Verwendung der Fachbegriffe
Analyse der Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen von Warenanforderungen unter Beachtung der Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Garverluste	Portionsmengen beachten, Mengen und Verluste berechnen

Mise en place	Beachtung der Hygienevorschriften
Anwenden von Vorbereitungsverfahren	Arbeitsschutz und -sicherheit, Belehrung
Zubereiten und Vollenden	vgl. Klst. 2, LPE 8.2
Kreatives Zubereiten von Fleischgerichten	Gruppenarbeit auf der Basis eines vorgegebenen Warenkorbes
Anrichten und Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung von Fleischspeisen/-gerichten	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	
Einsatz von Convenienceprodukten	Vergleich zur Frischzubereitung

10.2 Herstellen von Speisen aus Innereien und Hackfleisch

Zeitrichtwert: 12 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Innereien, die in Gastronomiebetrieben verarbeitet werden. Sie haben Kenntnisse über deren Eigenschaften und Lagerung. Sie können geeignete Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Vollendungsverfahren auswählen und anwenden.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf der Basis von Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen sowie den ernährungsphysiologischen Wert von Speisen/Gerichten aus Innereien zu beurteilen und zu begründen.

Sie kennen die Vorschriften, die für die Herstellung und Abgabe von Hackfleisch für gastronomische Einrichtungen gelten und sind motiviert, sie einzuhalten.

Innereien und deren Verwendungsmöglichkeiten	Warenerkennung
Eigenschaften	aktuelle rechtliche Regelungen beachten
Lagerung	
Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen von Warenanforderungen unter Beachtung der Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Garverluste	
Mise en place	
Typische Vor-, Zubereitungs- und Vollendungsverfahren	

Anwenden von Vorbereitungsverfahren unter Beachtung hygienischer Grundsätze	
Berechnen von Verlusten	
Anrichten und Präsentieren	
Herstellung und Abgabe von Hackfleisch	Beachtung der Hackfleisch-VO
Vor- und Zubereitung von Hackfleischspeisen/-gerichten	Beachtung der Hygienebestimmungen Einhaltung von Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
Berechnen von Verlusten	
Ernährungsphysiologische Bewertung von Speisen/Gerichten aus Innereien und Hackfleisch	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	

10.3 Herstellen von Speisen aus Geflügel

Zeitrichtwert: 24 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Geflügelarten und deren Verwendungsmöglichkeiten, Eigenschaften, Lagerbedingungen und Handelsformen. Sie sind fähig, Rezepturen zu analysieren und, darauf basierend, Warenanforderungen zu erstellen. Sie sind in der Lage, geeignete Verfahren zur Herstellung von Geflügelspeisen/-gerichten auszuwählen und anzuwenden. Sie können die hergestellten Produkte anrichten und präsentieren. Die Schülerinnen und Schüler haben erkannt, dass die Einhaltung der Hygienebestimmungen besonders bei der Geflügelverarbeitung von großer Bedeutung ist. Sie können den ernährungsphysiologischen Wert von Geflügelspeisen/-gerichten beurteilen und begründen.

Geflügelarten und Verkehrsbezeichnungen	Warenerkennung
Handelsformen	
Handelsklassen	
Lagerung	
Analyse von Rezepturen	Umrechnen von Rezepturen
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen von Warenanforderungen unter Beachtung der Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Garverluste	
Mise en place	Beachtung der Hygienebestimmungen Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit

- Anwenden von Vorbereitungsverfahren unter Beachtung hygienischer Grundsätze
- Typische Zubereitungs- und Vollen-dungsverfahren
- Portionieren, Anrichten und Präsentieren
- Ernährungsphysiologische Bewertung von Speisen/Gerichten aus Geflügel
- Anwenden von Begriffen der Fachsprache

10.4 Herstellen von Speisen aus Wild und Wildgeflügel Zeitrichtwert: 24 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler kennen Wild- und Wildgeflügelarten, deren Handelsformen und Verwendungsmöglichkeiten. Sie sind in der Lage, auf der Basis von Rezepturen Warenanforderungen zu erstellen sowie geeignete Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Vollendungsverfahren auszuwählen und anzuwenden. Die hergestellten Produkte können sie fachgerecht anrichten und präsentieren sowie ernährungsphysiologisch bewerten.

Wild- und Wildgeflügelarten und deren Verwendungsmöglichkeiten	Warenerkennung, Schonzeiten
Eigenschaften, Fleischreifung	
Handelsformen	
Lagerung	
Analyse von Rezepturen	
Planen der Arbeitsschritte	
Erstellen der Warenanforderung unter Beachtung der Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Garverluste	Arbeit mit Tabellen, Umrechnungen, ggf. Experimente (z. B. Nachweis der Verluste)
Mise en place	Beachtung der Hygienebestimmungen
Anwenden von Vorbereitungsverfahren	Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit
Typische Zubereitungs- und Vollen-dungsverfahren	
Portionieren, Anrichten und Präsentieren	
Ernährungsphysiologische Bewertung von Speisen/Gerichten	
Anwenden von Begriffen der Fachsprache	
Einsatz von Convenienceprodukten	

Service

Kurzcharakteristik

Im Handlungsbereich "Service" werden in der Klst. 1 grundlegende Kenntnisse und Fähigkeiten zum Servicebereich für alle gastgewerblichen Berufe vermittelt.

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,
- 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 Zeitrichtwerte

Klassenstufe 1

Zeitrichtwerte: 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 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	
- Gläser	Gläserformen, Schankgefäßverordnung
- 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	

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 exemplarisch unter Verwendung eines computergetützten Warenwirtschaftssystems durchgeführt. Computer müssen deshalb in Klst. 2 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 Zeitrichtwerte

Klassenstufe 1	Zeitrichtwerte: 40 Ustd.
1 Warenbeschaffung	16 Ustd.
2 Wareneingang	8 Ustd.
3 Warenlagerung	8 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.
Klassenstufe 2	Zeitrichtwerte: 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	Basis Wareneinsatzplanung und Warenbestandsüberwachung
- Einkaufsarten	
- Einkaufsplanung	
Warenbedarfsermittlung	Wiederholung Brutto, Netto, Tara
Ermitteln von Bezugsquellen	
- Einholen und Auswerten von Angeboten	Einsatz Textverarbeitung, Terminüberwachung
- Bezugskostenkalkulation	Beachtung der Umsatzsteuer
- Kaufvertrag	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****Zeitrictwert: 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**Zeitrictwert: 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**Zeitrictwert: 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

Angebots- und Getränkekunde

Kurzcharakteristik

Das Unterrichtsfach Angebots- und Getränkekunde vermittelt Grundwissen zu Bier, Weinen und Spirituosen als korrespondierende Getränke.

Dabei wird, von der Herstellung ausgehend, auf verschiedene Qualitätsstufen und deren Erkennung besonderer Wert gelegt.

Rechtliche Vorschriften werden integrativ vermittelt.

Das Wissen über Speisen und Getränke wird in der Menükunde zusammengeführt, wobei Menüs für unterschiedliche Anlässe nach Regeln richtig erstellt werden. Faktoren, wie der Gästekreis, küchentechnische Möglichkeiten und Serviceaufwand sollen an konkreten Bankettsituationen diskutiert und bewertet werden. Die Notwendigkeit der abteilungsübergreifenden Teamarbeit wird hierbei deutlich gemacht.

Die Erarbeitung von verkaufsfördernden Maßnahmen, das Gestalten und Bewerten von selbst erstellten Angebotskarten bilden den Schwerpunkt der Lehrplaneinheit Werbung. Dabei werden verschiedene Werbemittel vorgestellt und der gesetzliche Rahmen für Werbung erörtert. Die Möglichkeiten der Datenverarbeitung sind zu nutzen.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte

Klassenstufe 3

Zeitrichtwerte: 80 Ustd.

1	Korrespondierende alkoholische Getränke	16 Ustd.
2	Menükunde	32 Ustd.
3	Werbung in der Gastronomie	16 Ustd.
	Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	16 Ustd.

Klassenstufe 3**1 Korrespondierende alkoholische Getränke****Zeitrichtwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, passende Getränke für die Gänge der Menüs auszuwählen. Sie verfügen über Kenntnisse zur Herstellung und Klassifizierung von Bier sowie zu Anbau, Lese und Herstellung von Wein. Sie kennen die Qualitätsstufen bei Wein und können anhand von Etiketten Wein zuordnen. Den Schülerinnen und Schülern sind die Besonderheiten in der Herstellung von Dessertweinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken bekannt. Sie kennen unterschiedliche Herstellungsverfahren von Schaumwein und können diese qualitativ bewerten. Die Schülerinnen und Schüler können Spirituosen einteilen und, vom Rohstoff ausgehend, deren Herstellung erklären. Sie kennen wichtige Mischgetränke zum Menü.

Bier	vgl. Service, Klst. 1, LPE 1
- Herstellung	
- Arten, Sorten, Gattungen	
Wein	
- Anbaugebiete deutscher Weine	
- Weinarten	
- Rebsorten	
- Herstellung	
- Qualitätsstufen, Qualitätsweinprüfung	
- Auszeichnungen für deutsche Weine	
- Lesen und Auswerten des Etiketts	auch für ausländische Weine, Gütesiegel
- Dessertweine	
- weinhaltige und weinähnliche Getränke	ggf. auch Ablauf einer Weinprobe, Weinansprache
Schaumwein	
- Arten und Qualitätsunterschiede	
- Herstellungstechnologien	
- Süßgrade	Schaumweinverordnung
Spirituosen	Überblick nach Spirituosenverordnung
- Destillation als Grundprinzip der Herstellung	
- Trinkbranntweine	
- Liköre	
Auswahl korrespondierender Getränke zu Gerichten	

2 Menükunde**Zeitrictwert: 32 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können Menüs für unterschiedliche Anlässe unter Beachtung der Menüregeln zusammenstellen und korrespondierende Getränke zu den einzelnen Gerichten empfehlen. Sie sind fähig, die notwendigen Berechnungen durchzuführen, Warenanforderungen zu erstellen und den Arbeitsablauf zur Zubereitung eines Menüs zu planen.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, unter Verwendung einer selbst angefertigten Bankettmappe Beratungsgespräche bei Menüabsprachen zu führen. Sie können Menüs nach einem vorgegebenen Warenkorb erstellen.

Menüregeln	
Erstellen von Menüvorschlägen für unterschiedliche Anlässe mit korrespondierenden Getränken	
Entwerfen und Gestalten einer Menükarte	EDV-Einsatz, Schriftgröße beachten! Rechtschreibung auf der Karte
Arbeiten mit einer Bankettmappe	
Führen von Beratungsgesprächen bei Menüabsprachen	Kommunikation in Form von Rollenspielen üben
Erstellen von Warenanforderungen für Menüs	
Planen von Arbeitsabläufen	Arbeitsablaufplan
Herstellen von Menüs nach vorgegebenem Warenkorb	mit Warenanforderung und Zeitablauf

3 Werbung in der Gastronomie**Zeitrictwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler kennen Formen der Werbung, Werbeobjekte und verschiedene Werbemittel. Sie sind fähig, verkaufsfördernde Maßnahmen für ihren Ausbildungsbetrieb vorzuschlagen und zu begründen.

Die Schülerinnen und Schüler können Angebotskarten konzipieren, wobei auf inhaltliche Korrektheit und Gliederung, Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen und ansprechende äußere Gestaltung Wert gelegt wird.

Ziel und Formen der Werbung	Einbindung der Werbung in die Marketingstrategie des gastgewerblichen Unternehmens
Werbeobjekte und deren Werbemittel	
Verkaufsfördernde Maßnahmen in der Gastronomie	
- Aktionswochen	
- gastronomische Feste	
Angebotsformen in der Gastronomie	Zusammenfassung der Vorkenntnisse
- á la carte-Geschäft	Bewertung der Angebotsformen bezüglich ihrer Wirksamkeit
- Einsatz von Verkaufswagen, Vitrinen und Salatbüfett als direkte Angebotsformen	
- Büfetts	
- Bankett, Stehbankett	
- Außer-Haus-Verkauf	
Bewerten von Angebotskarten	
- Auswahl des Angebots	Sortimentsbreite und -tiefe, Marketinginstrument Preis
- Aufbau und Gestaltung	Speisen-, Getränke-, Spezialkarten
Erstellen einer Angebotskarte	Projekt, EDV-Einsatz, Zusatzstoffzulassungsverordnung, Preisangabenverordnung, 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.

Der Unterricht orientiert auf eine selbstständige Sprachverwendung auf der Stufe II des KMK-Fremdsprachenzertifikats (entspricht Niveau B1 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens). Es werden fremdsprachliche Kompetenzen in den Bereichen Rezeption (Hör- und Leseverstehen), Produktion (Schreiben und Sprechen), Mediation (Übertragen, Übersetzen) und Interaktion (Gespräche führen, Korrespondieren) erworben. Das ermöglicht das Ablegen der freiwilligen Zertifikatsprüfung zum Nachweis berufsbezogener Fremdsprachenkenntnisse für gastgewerbliche Berufe.

In der Klst.1 steht der Erwerb grundlegender, berufsübergreifender Kompetenzen und Kenntnisse im Mittelpunkt. In den Klst. 2 und 3 werden berufsspezifische Kenntnisse erworben und entsprechende Kompetenzen entwickelt.

Die Vermittlung eines berufsbezogenen Fachwortschatzes, die Festigung von Aussprache und Intonation sowie relevanter grammatischer Strukturen und die Anwendung in berufstypischen Situationen befähigt die Schülerinnen und Schüler, im beruflichen Kontext erfolgreich zu kommunizieren. Der Unterricht vertieft und spezifiziert sozio- und 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 ab Klst. 2 Binnen- bzw. Außendifferenzierung empfohlen.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte**Klassenstufe 1****Zeitrichtwerte: 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**Zeitrichtwerte: 40 Ustd.**

- | | |
|--|----------|
| 4 Zusammenstellen und Anbieten von Speisen und Menüs | 20 Ustd. |
| 5 Führen von Verkaufsgesprächen und Schriftverkehr | 12 Ustd. |
| Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise | 8 Ustd. |

Klassenstufe 3**Zeitrichtwerte: 40 Ustd.**

- | | |
|---|----------|
| 6 Bearbeiten von Geschäftskorrespondenz | 10 Ustd. |
| 7 Unterstützen von Marketingmaßnahmen | 14 Ustd. |
| 8 Verfassen von Bewerbungen und Führen von Vorstellungsgesprächen | 8 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.

Vorstellen des Ausbildungsbetriebes - geografische Lage und Wegbeschreibung - Profil des Betriebes · Betriebsart · Aufbauorganisation - Dienstleistungen Informieren über eigene Tätigkeiten und Möglichkeiten der beruflichen Entwicklung	Nutzen von Werbe-/Informationsmaterial, Übungen zum Übersetzen/Übertragen Arbeit mit Landkarten/Stadtplänen Einsatz authentischer Materialien, z. B. Prospekte, Statistiken, Tabellen, Organigramm Schülervortrag und Diskussion, (schriftlicher) Tätigkeitsbericht
--	--

2 Arbeiten mit Rezepturen**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.

Erschließen und Erteilen von Informationen zu - Rohstoffen - Mengenangaben - Garverfahren - Ausstattungsgegenständen Erschließen und Auswerten von Rezepturen	in Abstimmung mit Technologie Küche Üben des verstehenden Lesens und Hörens an authentischen Texten Auswahl in Abstimmung mit den fachlichen Handlungsbereichen
--	---

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 Zusammenstellen und Anbieten von Speisen und Menüs****Zeitrichtwert: 20 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können Speisenkarten 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 Speisenkarten	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) Aktivierung sprachlicher Wendungen für Begrüßen, Verabschieden, Nachfragen etc. und relevanter grammatischer Strukturen berufsspezifische Vertiefung und Erweiterung in Klst. 3 sachlich richtiges Zuordnen von Speisen

5 Führen von Verkaufsgesprächen und Schriftverkehr Zeitrictwert: 12 Ustd.

Die Schülerinnen und Schüler 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.

Führen von Verkaufsgesprächen unter Beachtung verschiedener Verhaltensmuster und Konventionen - Agieren und Reagieren - Kompensation von Defiziten im Sprachvermögen Absprachen zur Veranstaltungsorganisation - Art der Veranstaltung - Menüvorschläge/Büfettvorschläge - Kosten Schreiben von berufstypischen Geschäftsbriefen unter Beachtung formaler Erfordernisse	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) berufsspezifische Vertiefung in Klst. 3 Rollenspiele z. B. Bankett, Tagung, Empfang, Familienfeier Erstellen eines Veranstaltungsplans Erarbeiten wesentlicher Unterschiede deutscher und englischer Geschäftsbriefe (BE, AE) und typischer Wendungen für Einleitung, Hauptteil, Schluss Auswahl entsprechender Standardschreiben in Abstimmung mit LPE 6, Klst. 3
---	--

Klassenstufe 3**6 Bearbeiten von Geschäftskorrespondenz****Zeitrichtwert: 10 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können angemessen auf englischsprachige Geschäftskorrespondenz (Brief, Fax, E-Mail) reagieren. Sie sind in der Lage, Geschäftskorrespondenz unter Berücksichtigung von Vorgaben und Verwendung von Hilfsmitteln weitgehend korrekt in der Fremdsprache zu verfassen und dabei berufsbezogene Sachinformationen verständlich darzulegen.

Einholen von Angeboten	Vertiefung und Erweiterung, vgl. Klst. 2, LPE 5; Möglichkeiten der schriftlichen Interaktion
Auslösen von Bestellungen unter Angabe von Maßen, Gewichten, Mengen	z. B. für Rohstoffe, Material, Ausstattungsgegenstände Vertiefung und Erweiterung, vgl. Klst. 1, LPE 2
Reklamationen gegenüber Lieferanten	hinsichtlich Qualität, Quantität

7 Unterstützen von Marketingmaßnahmen**Zeitrichtwert: 14 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können mündlich und schriftlich verkaufsfördernde Aktionen unterstützen, Empfehlungen in englischer Sprache unterbreiten und Werbemittel erstellen.

Unterbreiten von Speisen- und Menüvorschlägen/ Spezialitäten/ Bankett- oder Büfettvorschlägen zu - Aktionswochen - kulturellen Festen in der Gastronomie - Einzelveranstaltungen des Hotels/-Restaurants	mündlich und schriftlich; weitere Speisen und Gerichte in Abstimmung mit LPE 4 Trainieren von Verkaufsgesprächen
Erstellen ausgewählter Werbematerialien	Vertiefung und Erweiterung, vgl. LPE 5, Veranstaltungsorganisation Übungen im Übersetzen/Übertragen (inhaltliche Übereinstimmung) Projektarbeit

**8 Verfassen von Bewerbungen und
Führen von Vorstellungsgesprächen****Zeitrichtwert: 8 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können englischsprachige Stellenanzeigen auswerten, ihre Bewerbungsunterlagen unter Anleitung in englischer Sprache verfassen und zusammenstellen. Sie sind fähig, auf typische Fragen in Vorstellungsgesprächen zu antworten und selbst Fragen zu stellen.

Auswerten von Stellenanzeigen	Erfassen, Auswählen, eigene Stellenanzeige formulieren
Verfassen und Zusammenstellen von Bewerbungsunterlagen	Bewerbungsschreiben unter Beachtung amerikanischer und britischer Besonderheiten tabellarischer Lebenslauf
Führen von Vorstellungsgesprächen	Übungen zur Interaktion und Rollenspiel Beachtung von Konventionen und Höflichkeitsformen

Berufsspezifisches Französisch (Wahlfach)

Kurzcharakteristik

Im "Berufsspezifischen 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 keine nennenswerten Vorkenntnisse aufweisen. 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 und in Klst. 3 die Befähigung zur einfachen beruflichen Kommunikation in mündlicher und schriftlicher Form sowie zum Erschließen und Auswerten berufsbezogener Informationen. Das umfasst sowohl die Entwicklung von Fähigkeiten und Fertigkeiten im Hören, Lesen, Sprechen und Schreiben als auch von Kenntnissen und Einsichten sowie Arbeitstechniken und Lernverfahren im Rahmen verschiedener Kommunikationssituationen und Themenbereiche als Grundlage für das selbstständige Weitererlernen der Fremdsprache während und nach der Berufsausbildung. Dazu eignen sich die Schülerinnen und Schüler einen berufsbezogenen Wortschatz an und üben den rationellen und sinnvollen Umgang mit Hilfsmitteln (Lexika, Wörterbücher, Lernsoftware usw.).

Die Unterrichtssprache ist weitgehend Deutsch. In Abhängigkeit von der Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler können vor allem in Klst. 3 Unterrichtssequenzen in der Fremdsprache durchgeführt werden.

Die einzelnen fremdsprachlichen Aktivitäten 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 dreijährigen Unterrichts sollen die Schülerinnen und Schüler den Fachwortschatz fehlerfrei aussprechen und in einfachen Kommunikationssituationen anwenden können. Auf das Beherrschen der korrekten Schreibweise des Fachwortschatzes wird orientiert.

Übersicht über die Lehrplaneinheiten und Zeitrichtwerte**Klassenstufe 1****Zeitrichtwerte: 40 Ustd.**

1 Gespräche mit Gästen	10 Ustd.
2 Küchen- und Servicemitarbeiter	8 Ustd.
3 Küche und Service	14 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.

Klassenstufe 2**Zeitrichtwerte: 40 Ustd.**

4 Rohstoffe für Speisen und Gerichte	32 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.

Klassenstufe 3**Zeitrichtwerte: 40 Ustd.**

5 Küchentechnologische Verfahren	16 Ustd.
6 Angebotskarten	16 Ustd.
Zeit für Vertiefungen, Wiederholungen und Leistungsnachweise	8 Ustd.

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

Die Schülerinnen und Schüler können sich in einfachen Sätzen in der Fremdsprache verständlich machen und deutlich artikuliert 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
	Grammatik
	- Satzstellung - Konjugation der regelmäßigen Verben und der Hilfsverben "être" und "avoir" im Präsens
Einfache Konversation	Gruppenübung

2 Küchen- und Servicemitarbeiter**Zeitrichtwert: 8 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 Grammatik: Konjugation wichtiger unregelmäßiger Verben (z. B. faire, aller)

3 Küche und Service**Zeitrictwert: 14 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 Rohstoffe für Speisen****Zeitrichtwert: 32 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können in französischer Sprache verfasste Rezepte lesen und übersetzen. Sie sind fähig, die wesentlichen Rohstoffe der Küche sachlich und phonetisch korrekt zu benennen.

Eierspeisen	Übersetzen von Rezepturen
Getreideprodukte	einfache Gespräche über Rohstoffe
Molkereiprodukte/Milchprodukte	
Fleisch	
Geflügel	
Wild und Wildgeflügel	
Fisch und Meeresfrüchte	
Gemüse	
Obst	
Sättigungsbeilagen	
Süßspeisen	
Wasser, Küchengetränke	
	Grammatik: Konjugation weiterer unregelmäßiger Verben

Klassenstufe 3**5 Küchentechnologische Verfahren****Zeitrichtwert: 16 Ustd.**

Die Schülerinnen und Schüler können die verschiedenen küchentechnologischen Verfahren in französischer Sprache erklären. Sie verstehen küchentypische Weisungen und sind in der Lage, Fragen zur Arbeit in der Küche zu beantworten.

Vorbereitungsverfahren	
Zubereitungsverfahren	Erweiterung der Lexik zu Ausstattungsgegenständen und Gargeräten
Nachbereitungsverfahren	Grammatik: Partizip Perfekt
Konversation	Partnerübungen zum Verstehen von Weisungen und zum Beantworten von Fragen

6 Angebotskarten**Zeitrichtwert: 16 Ustd.**

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

Speisenkarte	exemplarisch
- Suppen	vgl. LPE 4, evtl. hier Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch behandeln
- Gerichte	
- Speisen	Projektarbeit: Anfertigen von Angebotskarten unter Verwendung von branchentypischer Software
Getränkekarte	selbstständige Arbeit mit Fachwörterbüchern und berufsbezogener Literatur
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
- in Klst. 3
 - 4.4.2 Vertragsrecht und Verbraucherschutz
 - 4.4.3 Markt und Preisbildung
 - 4.5.2 Geld und Währung, Zahlungsverkehr
 - 4.5.7 Entlohnung der Arbeit
 - 4.5.9 Sparen und Kredit

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

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