



Arbeitsmaterial für die Berufsschule

Fachkraft Küche

Koch Köchin

2022

Das Arbeitsmaterial ist ab 1. August 2023 freigegeben.

I m p r e s s u m

Das Arbeitsmaterial basiert auf dem Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Fachkraft Küche sowie Koch und Köchin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.12.2021) und der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche sowie zum Koch und zur Köchin vom 09.03.2022 (BGBl. Teil I, Nr. 8 vom 14.03.2022).

Das Arbeitsmaterial wurde am

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

<https://www.lasub.smk.sachsen.de/>

unter Mitwirkung von

Rainer Köhler
Kerstin Schindler
Kerstin Zimmert

Leipzig
Schneeberg/Schwarzenberg
Chemnitz

erarbeitet.

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

<https://www.smk.sachsen.de/>

Download:

<https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges	5
3 Stundentafeln	11
4 Hinweise zur Umsetzung	14
5 Beispiele für Lernsituationen	15
6 Berufsbezogenes Englisch	55
7 Hinweise zur Literatur	61

1 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 Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

„(2) 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.

(3) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ...“

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des Sächsischen Schulgesetzes:

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsvorbereitung, der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie führt als gleichberechtigter Partner gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zu berufsqualifizierenden Abschlüssen.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges

Technologische, wirtschaftliche und strukturelle Veränderungen erforderten die Neuordnung des dreijährigen Ausbildungsberufes Koch und Köchin sowie die Einführung des neuen zweijährigen Ausbildungsberufes Fachkraft Küche.

Fachkraft Küche

Die Fachkraft Küche wird bei der Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten sowie bei den vor- und nachbereitenden Aufgaben zur Unterstützung der Köche und Köchinnen eingesetzt.

Fachkräfte Küche können im Küchenbereich gastgewerblicher Unternehmen tätig sein, insbesondere

- in Hotels und Gaststätten,
- in systemgastronomischen Unternehmen,
- in der Gemeinschaftsgastronomie, wie zum Beispiel in Schulen, Mensen, Betriebsrestaurant, Krankenhäusern, Seniorenheimen und Betrieben der Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie
- in der Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie.

Des Weiteren ist eine Beschäftigung in speisenproduzierenden Betrieben möglich, wie zum Beispiel

- bei Herstellern von Fertiggerichten,
- bei Herstellern von Tiefkühlkost,
- im Lebensmitteleinzelhandel mit der Abgabe von frisch produzierten Speisen.

Die duale Ausbildung für die Fachkraft Küche ist in eine berufliche Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert. Alle Ausbildungsberufe des Gastgewerbes erhalten im 1. Ausbildungsjahr eine gemeinsame schulische Grundbildung. Folgende berufliche Qualifikationen werden in der Grundbildung erworben:

- mit Gästen und Teammitgliedern kommunizieren und interagieren, die eigene Rolle im Betrieb reflektieren und das Gasterlebnis als Gastgeber oder Gastgeberin gestalten
- Waren annehmen und einlagern
- grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion umsetzen
- grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst umsetzen
- grundlegende Aufgaben im Service umsetzen
- Maßnahmen zum Arbeits-, Unfall- und Gesundheitsschutz sowie zur Hygiene unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit sowie unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben und Rahmenbedingungen festlegen und anwenden

Die berufliche Tätigkeit der Fachkraft Küche erfordert gute Allgemeinbildung, den sicheren Umgang mit der Fachsprache, ein fachgerechtes, nachhaltiges und hygienisch einwandfreies Arbeiten, Belastbarkeit, Kontaktbereitschaft und Teamfähigkeit, Kunden- und Serviceorientierung und einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Sie zeigt Bereitschaft, sich fort- und weiterzubilden.

Fremdsprachenkompetenzen verbessern die Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Aufbauend auf die Grundbildung werden im Rahmen der Fachbildung zur Fachkraft Küche insbesondere folgende berufliche Qualifikationen erworben:

- Warenmengen und Rezepturen einfacher Speisen und Gerichte berechnen
- Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen und technologischen Eigenschaften auswählen
- Arbeiten für die Speisenzubereitung vor- und nachbereiten
- Salate, Eierspeisen, einfache Speisen und Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen zubereiten, anrichten, garnieren und gastorientiert präsentieren
- einfache Suppen, Saucen und Eintöpfe zubereiten, anrichten, garnieren und präsentieren
- Sättigungsbeilagen zubereiten, anrichten, garnieren und präsentieren
- einfache Fleisch- und Fischgerichte zubereiten, anrichten, garnieren und präsentieren
- kalte Gerichte, Süßspeisen und Desserts anrichten, garnieren und präsentieren
- grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst übernehmen
- Waren annehmen, einlagern und digital erfassen
- Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel einsetzen
- Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche anwenden
- digitale Medien im Arbeitsalltag unter Beachtung des Datenschutzes nutzen und pflegen
- im Team arbeiten

Die Fachkraft Küche kann im Anschluss an die abgeschlossene Berufsausbildung das dritte Ausbildungsjahr zum Koch und zur Köchin absolvieren.

Koch und Köchin

Der Koch und die Köchin werden beim Einkaufen, Lagern und Prüfen der Waren, bei der Entwicklung neuer Rezepturen, bei der Zubereitung bis zum kreativen Präsentieren von Speisen und Gerichten eingesetzt. Sie tragen Verantwortung bei der Planung, Durchführung und betriebswirtschaftlichen Beurteilung von Speisen und Gerichten für gastronomischen Veranstaltungen. Sie sind befähigt, Mitarbeiter anzuleiten und zu schulen.

Köche und Köchinnen können in Küchen gastgewerblicher Unternehmen selbstständig oder im Team tätig sein, insbesondere

- in Hotels und Gaststätten,
- in systemgastronomischen Unternehmen,
- in der Gemeinschaftsgastronomie, wie zum Beispiel in Schulen, Mensen, Betriebsrestaurant, Krankenhäusern, Seniorenheimen und Betrieben der Verkehrs- und Handelsgastronomie,
- in der Lebensmittelindustrie sowie
- in der Veranstaltungs-, Erlebnis- und gehobenen Gastronomie.

In großen Küchen können sie als Postenchef bzw. stellvertretender Küchenchef oder Küchenchef arbeiten.

Zusätzlich zu übernehmende Aufgaben sind möglich, wie

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

Die berufliche Tätigkeit des Koches und der Köchin erfordert gute Allgemeinbildung, umfangreiches technisches und technologisches Wissen, fachlich fundiertes und kostenbewusstes Handeln, ein hygienisch einwandfreies Arbeiten, den sicheren Umgang mit der Fachsprache, Kreativität, Team- und Kommunikationsfähigkeit, Kunden- und Serviceorientierung, Organisationstalent und Belastbarkeit, Sorgfalt und Geschick sowie einen guten Geschmacks- und Geruchssinn. Sie zeigen Bereitschaft, sich fort- und 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 Gastgewerbes erhalten im 1. Ausbildungsjahr eine gemeinsame schulische Grundbildung.

Folgende berufliche Qualifikationen werden in der Grundbildung erworben:

- mit Gästen und Teammitgliedern kommunizieren und interagieren, die eigene Rolle im Betrieb reflektieren und das Gasterlebnis als Gastgeber oder Gastgeberin gestalten
- Waren annehmen und einlagern
- grundlegende Aufgaben in der Küche oder in der Produktion umsetzen
- grundlegende Aufgaben im Wirtschaftsdienst umsetzen
- grundlegende Aufgaben im Service umsetzen
- Maßnahmen zum Arbeits-, Unfall- und Gesundheitsschutz sowie zur Hygiene unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit sowie unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben und Rahmenbedingungen festlegen und anwenden

Aufbauend auf die Grundbildung werden im Rahmen der Fachbildung zum Koch und zur Köchin insbesondere folgende berufliche Qualifikationen erworben:

- Warenmengen und Rezepturen berechnen
- Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen, sensorischen und technologischen Eigenschaften unter Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte auswählen
- Arbeiten für die Speisenzubereitung vor- und nachbereiten
- Salate, Eierspeisen, Speisen und Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen zubereiten
- Suppen, Saucen und Eintöpfe zubereiten
- Sättigungsbeilagen zubereiten
- Fisch und Meeresfrüchte verarbeiten und zubereiten
- Schlachtfleisch, Wild und Geflügel verarbeiten und zubereiten
- Teige und Massen herstellen
- Süßspeisen, Desserts und Speiseeis herstellen
- Speisen und Gerichte anrichten und garnieren sowie gastorientiert präsentieren
- grundlegende Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst übernehmen
- Waren beschaffen, annehmen, einlagern und digital erfassen
- Warenflüsse dokumentieren
- Kosten, Erträge und Preise kalkulieren
- Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel sowie Ressourcen nachhaltig einsetzen
- Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche anwenden
- Hygienestandards einhalten, Hygienepläne aufstellen und umsetzen sowie HACCP-Konzepte entwickeln
- Menüvorschläge und Speisekarten für das À la carte-Geschäft und für Veranstaltungen erarbeiten
- Buffetzusammenstellungen erarbeiten und kalkulieren
- Gäste bei der Speisen- und Menüauswahl unter Berücksichtigung deren Wünsche und Bedürfnisse beraten

- Arbeitsabläufe in der Küche planen
- Vorgaben der Personal- und Kostenplanung umsetzen und das Ergebnis aus betriebswirtschaftlicher Sicht reflektieren
- im Team arbeiten
- Mitarbeitende anleiten und führen

Die Realisierung der Bildungs- und Erziehungsziele der Berufsschule ist auf den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz gerichtet. Diese entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie in Methoden- und Lernkompetenz. Den Ausgangspunkt des Unterrichts und des Lernens der Schülerinnen und Schüler bilden berufliche Handlungen. Diese Handlungen sollen im Unterricht didaktisch reflektiert als Lernhandlungen gedanklich nachvollzogen oder exemplarisch ausgeführt, selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden. Damit fördern sie ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit und integrieren technische, sicherheitstechnische, ökonomische, ökologische und rechtliche Aspekte, nutzen die berufspraktischen Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler und berücksichtigen soziale Prozesse, z. B. der Interessenklärung oder der Konfliktbewältigung.

Der KMK-Rahmenlehrplan der Ausbildungsberufe ist vor diesem Hintergrund nach Lernfeldern gegliedert. Die Stundentafel des Bildungsganges gliedert sich in den Pflichtbereich mit dem berufsübergreifenden Bereich und dem berufsbezogenen Bereich sowie den Wahlbereich.

Die Lernfelder der sächsischen Stundentafeln sind mit den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplanes identisch.

Für die vom wöchentlichen Teilzeitunterricht abweichenden Organisationsformen Blockunterricht und 2-2-1-Modell sind die Stundentafeln für den berufsbezogenen Bereich basierend auf der VwV Stundentafeln bbS in der jeweils geltenden Fassung von den Schulen in eigener Verantwortung anzupassen.

Die Struktur der Lernfelder orientiert sich in Aufbau und Zielsetzung an Arbeitsprozessen der Branche. Die Zielformulierungen innerhalb der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes beschreiben den Qualifikationsstand und die Kompetenzen am Ende des Lernprozesses. Ergänzt durch die Inhalte umfassen sie den Mindestumfang zu vermittelnder Kompetenzen.

Auf Grund der sich schnell entwickelnden beruflichen Anforderungen sind die Inhalte weitgehend offen formuliert. Diese Struktur fördert und fordert die Einbeziehung neuer Entwicklungen und Tendenzen des Gastgewerbes und der Lebensmittelindustrie in den Unterricht.

Die Lernfelder sind logisch angeordnet und bauen spiralcurricular aufeinander auf. Die Umsetzung sowie die zeitliche Abfolge der Lernfelder sind unter Beachtung des spiralcurricularen Aufbaus im Lehrerteam abzustimmen.

Die Ausbildung zur Fachkraft Küche wird durch die Zwischenprüfung in zwei Ausbildungsphasen gegliedert. Die Lernfelder 1 bis 5 des Rahmenlehrplanes sind Grundlage für die Zwischenprüfung.

Die Ausbildung zum Koch und zur Köchin wird durch die gestreckte Abschlussprüfung in zwei Ausbildungsphasen unterteilt. Die Lernfelder 1 bis 8 des Rahmenlehrplanes sind Grundlage für den Teil 1 der Abschlussprüfung. Die Abgrenzung zwischen den Ausbildungsjahren ist hinsichtlich der zeitlichen Planung in der Ausbildungsordnung und in Bezug auf die Prüfungen einzuhalten.

Die Ausgestaltung und Umsetzung der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes ist in den Schulen vor Ort zu leisten. Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu untersetzen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels curricularer Analyse aus diesen abgeleitet.

Der berufsbezogene Unterricht knüpft an das Alltagswissen und an die Erfahrungen des Lebensumfeldes an und bezieht die Aspekte der Medienbildung, der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie der politischen Bildung ein. Die Lernfelder bieten umfassende Möglichkeiten, den sicheren, sachgerechten, kritischen und verantwortungsvollen Umgang mit traditionellen und digitalen Medien zu thematisieren. Sie beinhalten vielfältige, unmittelbare Möglichkeiten zur Auseinandersetzung mit globalen, gesellschaftlichen und politischen Themen, deren sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie Bezügen zur eigenen Lebens- und Arbeitswelt. Die Umsetzung der Lernsituationen unter Einbeziehung dieser Perspektiven trägt aktiv zur weiteren Lebensorientierung, zur Entwicklung der Mündigkeit der Schülerinnen und Schüler, zum selbstbestimmten Handeln und damit zur Stärkung der Zivilgesellschaft bei.

Inhalte mit politischem Gehalt werden mit den damit in Verbindung stehenden fachspezifischen Arbeitsmethoden der politischen Bildung umgesetzt. Dafür eignen sich u. a. Rollen- und Planspiele, Streitgespräche, Pro- und Kontra-Debatten, Podiumsdiskussionen oder kriterienorientierte Fall-, Konflikt- und Problemanalysen.

Bei Inhalten mit Anknüpfungspunkten zur Bildung für nachhaltige Entwicklung eignen sich insbesondere die didaktischen Prinzipien der Visionsorientierung, des Vernetzen des Lernens sowie der Partizipation. Vernetztes Denken bedeutet hier die Verbindung von Gegenwart und Zukunft einerseits und ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen des eigenen Handelns andererseits.

Die Digitalisierung und der mit ihr verbundene gesellschaftliche Wandel erfordern eine Vertiefung der informatischen Bildung. Ausgehend von den Besonderheiten des Bildungsganges begründet der Charakter der beruflichen Qualifikationen einen permanenten Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnik sowie berufsbezogener Software, die zur Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz erforderlich sind.

Unter Beachtung digitaler Arbeits- und Geschäftsprozesse ergibt sich die Notwendigkeit einer angemessenen Hard- und Softwareausstattung und entsprechender schulorganisatorischer Regelungen. Bis zu 25 % der Unterrichtsstunden des berufsbezogenen Unterrichtes in jeder Klassenstufe können für den anwendungsbezogenen gerätegestützten Unterricht genutzt werden, wobei eine Klassenteilung möglich ist. Die konkrete Planung obliegt der Schule.

Die Ausprägung beruflicher Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert. Dabei werden beispielhafte Aufgabenstellungen aus der beruflichen Praxis im Unterricht aufgegriffen. Das Lernen erfolgt in vollständigen Handlungen, bei denen die Schülerinnen und Schüler das Vorgehen selbstständig planen, durchführen, überprüfen, gegebenenfalls korrigieren und schließlich bewerten.

Dieses Unterrichten erfordert vielfältige Sozialformen und Methoden, insbesondere den Einsatz komplexer Lehr-/Lernarrangements wie Projektarbeit oder kooperatives Lernen. Des Weiteren ist eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den beteiligten Lehrkräften des berufsübergreifenden und berufsbezogenen Bereiches sowie der in einem Lernfeld unterrichtenden Lehrkräfte notwendig.

Die Schülerinnen und Schüler werden befähigt, Lern- und Arbeitstechniken anzuwenden und selbstständig weiterzuentwickeln sowie Informationen zu beschaffen, zu verarbeiten und zu bewerten. Darüber hinaus ist bei den Schülerinnen und Schülern das Bewusstsein zu entwickeln, dass Bereitschaft und Fähigkeit zum selbstständigen und lebenslangen Lernen wichtige Voraussetzungen für ein erfolgreiches Berufsleben sind.

3 Stundentafeln

Fachkraft Küche

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen	
	1	2
Pflichtbereich	12	12
Berufsübergreifender Bereich	4 ¹	5
Deutsch/Kommunikation	1	1
Englisch	1	-
Gemeinschaftskunde	1	1
Wirtschaftskunde	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1
Sport	-	1
Berufsbezogener Bereich	8	7
1 Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1	-
2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	1	-
3 In der Küche arbeiten	3	-
4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen	1	-
5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	2	-
6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	-	1
7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren	-	1,5
8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	-	1
9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	-	2
10 Süßspeisen herstellen und präsentieren	-	1,5
Wahlbereich²	2	2

¹ Den Schulen obliegt im Rahmen ihrer Eigenverantwortung die Entscheidung, in welchen Fächern des berufsübergreifenden Bereichs und mit welcher Stundenzahl in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen Unterricht erteilt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die zum Bestehen der Abschlussprüfung Wirtschafts- und Sozialkunde notwendigen Inhalte im Unterricht vermittelt werden.

² Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie zur weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

Koch und Köchin

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	12	12	12
Berufsübergreifender Bereich	4 ³	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Englisch	1	-	-
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1	1
Sport	-	1	1
Berufsbezogener Bereich	8	7	7
1 Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	1	-	-
2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	1	-	-
3 In der Küche arbeiten	3	-	-
4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen	1	-	-
5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	2	-	-
6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	-	1	-
7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren	-	1,5	-
8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	-	1	-
9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	-	2	-
10 Süßspeisen herstellen und präsentieren	-	1,5	-
11 Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten	-	-	1

³ Den Schulen obliegt im Rahmen ihrer Eigenverantwortung die Entscheidung, in welchen Fächern des berufsübergreifenden Bereichs und mit welcher Stundenzahl in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen Unterricht erteilt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die zum Bestehen der Abschlussprüfung Wirtschafts- und Sozialkunde notwendigen Inhalte im Unterricht vermittelt werden.

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen	-	-	2
13 Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren	-	-	1,5
14 Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen	-	-	2,5
Wahlbereich⁴	2	2	2

⁴ Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie zur weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

4 Hinweise zur Umsetzung

In diesem Kontext wird auf die Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ (LaSuB 2022) verwiesen.

Diese Handreichung bezieht sich auf die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in den Schularten Berufsschule, Berufsfachschule und Fachschule und enthält u. a. Ausführungen

1. zum Lernfeldkonzept,
2. zu Aufgaben der Schulleitung bei der Umsetzung des Lernfeldkonzeptes, wie
 - Information der Lehrkräfte über das Lernfeldkonzept und über die Ausbildungsdokumente,
 - Bildung von Lehrerteams,
 - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,
3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
 - kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
 - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen

sowie das Glossar.

5 Beispiele für Lernsituationen

Lernfeld 1 Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.

Lernsituationen	1.1	Berufsbild sowie eigene Rolle im Betrieb und als Gastgeber analysieren und reflektieren	21 Ustd.
	1.2	Aufbau und Angebotsprofil des Ausbildungsbetriebes präsentieren	19 Ustd.
Lernsituation	1.2	Aufbau und Angebotsprofil des Ausbildungsbetriebes präsentieren	19 Ustd.

Auftrag Sie erhalten die Aufgabe, im Rahmen einer Ausbildungsmesse Ihr Unternehmen für zukünftige Auszubildende digital zu präsentieren. Sie informieren die Messebesucher über Aufbau und Angebotsprofil Ihres Ausbildungsbetriebes. In Vorbereitung auf Ihre Präsentation analysieren Sie die Organisationsstruktur, das Leistungsspektrum und Leitbild Ihres Betriebes sowie die geltenden Rechtsvorschriften. Sie werten Ihre Präsentation im Team aus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren Organisatorischen Aufbau ihres Ausbildungsbetriebes bestimmen Unternehmensformen ihren Ausbildungsbetrieben zuordnen - Einzelunternehmen - Personengesellschaften - Kapitalgesellschaften Betriebsarten unterscheiden und ihren Ausbildungsbetrieb zuordnen - Bewirtungsbetriebe - Beherbergungsbetriebe Leitbild ihres Ausbildungsbetriebes recherchieren Analoge und digitale Quellen zur Informationsbeschaffung über Organisationsstrukturen ihres Betriebes nutzen - Katalog, Flyer, Prospekte - Fachliteratur - Interviews mit Fachpersonal - Intranet des Betriebes - Internet – Suchmaschinen, Datenbanken - soziale Medien	11	Organigramme LF 11 (Syga), LF 11 (Hofa), LF12 (Hoka) Wirtschaftskunde, 2. Aj., LB 2 WTH OS Kl. 8, LB 2 LF 12 (Syga), LF 9 (Hofa)

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Quellen auf Zuverlässigkeit hinsichtlich folgender Kriterien beurteilen - Informationsgehalt - Sachlichkeit/Objektivität/Seriosität - Aktualität - Anschaulichkeit - Urheberrecht - Datenschutz/Datensicherheit Schnittstellen zur Arbeitsteilung ihres Ausbildungsbetriebes kennzeichnen Angebotsprofil ihres Ausbildungsbetriebes erfassen Informationen zu ihrem Betrieb und Tätigkeiten zusammentragen und sinnvoll ordnen Informationen und Daten auswählen und diese in logischer Reihenfolge gliedern Räumliche, zeitliche und technische Rahmenbedingungen für die Präsentation ermitteln Sich einen Überblick über Präsentationsmedien verschaffen Erforderlichen Arbeitsmaterialien zur Erstellung der Präsentation bereitlegen Sich auf geeignete Kriterien zur Bewertung einer Präsentation einigen - Aufbau/Gliederung - Umfang/Reduktion des Inhalts - fachliche Richtigkeit - Anwenden der Fachsprache - Quellenauswahl/Quellenangaben - Veranschaulichung/Medieneinsatz - Vortragsweise/Rhetorik/Körpersprache - Fachgespräch/Diskussion Feedbackregeln für die Auswertung der Präsentation abstimmen Bei der Vorbereitung von Präsentationen die Rechtsvorschriften zum Datenschutz sowie Urheber- und Persönlichkeitsrechte berücksichtigen		UrhG, BSDG, DSGVO Medienkompetenz Organigramm Portfolio Materialsammlung analog, digital Deutsch/Kommunikation BDSG, DSGVO, UrhG

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Geeignete Präsentationsmedien auswählen Präsentation über die Struktur des Ausbildungsbetriebes und der Tätigkeitsfelder unter Beachtung der Bewertungskriterien erstellen Voraussetzungen für die Durchführung der Präsentation schaffen - Bereithalten der Technik und Prüfen auf Funktionstüchtigkeit - Vorbereiten der Präsentationsmedien - Zurechtlegen der Hilfsmittel Präsentation adressatengerecht und unter Beachtung der Bewertungskriterien halten Auf fachliche Fragen sachlich und kompetent antworten Mit Widerständen und emotionalen Reaktionen des Publikums professionell umgehen	6	berufsbezogenes Englisch
1.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Eigene Leistung anhand der Bewertungskriterien einschätzen Technische und kommunikative Probleme in der Zusammenarbeit erkennen Bewertung der Präsentationen wertschätzend kommunizieren, die Feedbackregeln anwenden und konstruktive Rückmeldungen geben Einschätzungen anderer akzeptieren und diskutieren	2	Ergebnisbewertung Selbstreflexion Prozessbewertung

Lernfeld 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen	2.1	Warenbedarf ermitteln und Waren beschaffen	15 Ustd.
	2.2	Waren annehmen und lagern	11 Ustd.
	2.3	Lagerbestände kontrollieren und Waren bereitstellen	14 Ustd.

Lernsituation 2.2 Waren annehmen und lagern 11 Ustd.

Auftrag Der Fachgroßhandel liefert termingerecht die von Ihnen bestellten Waren. Sie werden beauftragt, die Lieferung des Fachgroßhandels anzunehmen, zu prüfen sowie den Wareneingang zu dokumentieren. Sie lagern die Waren fachgerecht unter Beachtung des Gesundheits- und Arbeitsschutzes ein. Gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten analysieren, reflektieren und diskutieren Sie Ihre Arbeitsabläufe von der Warenannahme bis zur Wareneinlagerung anhand Ihrer Dokumentationen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren Erforderliche Abläufe zur Warenannahme und Warenlagerung in gewerblichen Betrieben recherchieren und ordnen - vorschriftsmäßige Annahme der Ware - fachgerechte Einlagerung der Ware - Dokumentation der Wareneingänge Zuständigkeit für Warenlagerung im eigenen Betrieb erkunden und diese mit anderen Betrieben vergleichen Notwendigkeit der Lagerung anhand ihrer Funktionen und der Warengruppen ableiten - Sicherungsfunktion - Ausgleichsfunktion - Spekulationsfunktion - Veredelungsfunktion Verschiedene Lagerarten charakterisieren - Normallager/Trockenlager - Kühllager - Gefrier-/Tiefkühllager - Gefahrstofflager	6	Überblick, Instrumente zur Dokumentation LS 1.2 Organigramm Lagertemperaturen, Luftfeuchte, Licht, räumliche Anforderungen, typische Waren GefStoffV

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Unfallgefahren analysieren und Maßnahmen zum Arbeits- und Gesundheitsschutz bei der Einlagerung von Lebensmitteln und anderen Waren festlegen		Schutzkleidung (Gefrierlager), Unfallverhütung, Brandschutz, betriebsinterne Vorschriften
2.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Lagerräume vor dem Wareneingang kontrollieren Wareneingangspapiere kennen und überprüfen - Lieferscheine - Frachtbriefe Wareneingang kontrollieren - quantitativ – Menge, Gewicht, Größe - qualitativ – Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz, Temperatur, MHD, Unversehrtheit Ware annehmen und dem Lieferanten die Warenannahme bestätigen Waren unter Beachtung der hygienischen und rechtlichen Vorgaben fachgerecht einlagern Vorschriften zum Arbeits- und Gesundheitsschutz einhalten Wareneingänge dokumentieren Ware bei Mängeln fristgerecht reklamieren - äußere Prüfung – sofort, Mängelprotokoll - innere Prüfung – unverzüglich, Mängelrüge Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe dokumentieren	4	Hygiene, Sicherheitsbestimmungen Übereinstimmung von Lieferschein und Bestellschein äußere Warenprüfung Kühlkette, Lagerstrategien Schutzkleidung, Sicherheitsbestimmungen, insbesondere bei Gefahrgut analog, digital Lagerdatei offene, verdeckte Mängel VerpackG
2.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsabläufe der Warenannahme und -einlagerung rückwirkend durchdenken Optimierungsmöglichkeiten für eigenen Betrieb aus sozialer, ökonomischer und ökologischer Sicht entwickeln	1	Fehleranalyse, Selbstreflexion Teamarbeit, Arbeitsteilung

Lernfeld 3 In der Küche arbeiten**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 120 Ustd.**

Lernsituationen	3.1	Den Arbeitsplatz in der Küche vor- und nachbereiten	20 Ustd.
	3.2	Eierspeisen zubereiten, anrichten und gastorientiert präsentieren	18 Ustd.
	3.3	Salate zubereiten, anrichten und gastorientiert präsentieren	26 Ustd.
	3.4	Einfache Gemüsegerichte und -beilagen zubereiten, anrichten und gastorientiert präsentieren	28 Ustd.
	3.5	Einfache Sättigungsbeilagen zubereiten, anrichten und gastorientiert präsentieren	28 Ustd.

Lernsituation	3.4	Einfache Gemüsegerichte und -beilagen zubereiten, anrichten und gastorientiert präsentieren	28 Ustd.
----------------------	------------	--	-----------------

Auftrag

In Ihrem Hotel findet eine Fachtagung sächsischer Ökotrophologen statt. Die Verpflegung der Teilnehmer findet in Buffetform statt und soll leicht und bekömmlich sein. Der Auftraggeber legt Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte.

Sie erhalten den Auftrag, für die Absprache mit dem Veranstalter eine Auswahl einfacher Gemüsegerichte und -beilagen zu treffen. Informieren Sie sich über Gemüsegerichte und -beilagen, die den Anforderungen des Veranstalters gerecht werden. Bereiten Sie die gewünschten Gerichte und Beilagen für ein Probeessen zu und präsentieren diese gastorientiert. Beurteilen Sie die Verkaufsfähigkeit und Sensorik der zubereiteten Speisen. Vergleichen Sie diese mit dem Feedback des Veranstalters und leiten Sie daraus Handlungsalternativen ab.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
3.4.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren Sich über die Vielfalt der Gemüse und deren Verwendungsmöglichkeiten in der Küche informieren Gemüse unterscheiden nach - Aufbau und Geschmack - Qualitätsanforderungen - Lagerbedingungen und Besonderheiten zur Haltbarkeit Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse bei der Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung von Herkunft und Saison recherchieren Nach Rezepturen für ausgewählte Gemüsegerichte und -beilagen unter Berücksichtigung der Umsetzbarkeit, der Wirtschaftlichkeit, des Arbeitsaufwandes suchen	13	Überblick, Mindmap LF 6 (Fk Gastro, Syga, ReVa), LF 9 (Fk Küche, Koch/Köchin) Pseudogetreide Warenerkennung sensorische Prüfung LF 9 Schadstoffbelastung Nachhaltigkeit Rezeptsammlungen analoger und digitaler Medien

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Verschiedene Garverfahren für Speisen aus Gemüse unterscheiden - Blanchieren - Kochen - Dämpfen - Dünsten - Braten - Frittieren Sich einen Überblick über die Inhaltsstoffe in Gemüse und deren Aufgaben für den menschlichen Organismus verschaffen Ernährungsphysiologische Bedeutung von Gemüse anhand ihrer Zusammensetzung der Inhaltsstoffe ableiten Zusammenhang zwischen Inhaltsstoffen und küchentechnologischen Eigenschaften von Gemüse darstellen und Verwendungsmöglichkeiten in der Küche vorschlagen Notwendigkeit verschiedener Vorbereitungsarbeiten von Gemüse erkennen Verschiedene Vorbereitungsarbeiten beschreiben - Waschen - Wässern - Putzen - Schälen - Panieren - Marinieren Möglichkeiten für die rationelle Zerkleinerung von Gemüse aufzeigen - Schneiden - Raspeln - Reiben		Wärmeübertragung Gartechnik Nährwerttabelle OS BIO, Kl. 7, LB 1 OS WTH, Kl. 8, LB 3, LBW 3 OS WTH, Kl. 9, LB 4 OS CH RS, Kl. 10, LB 1 Brennstoffe, Baustoffe, Reglerstoffe und Begleitstoffe LF 5 Beratung der Gäste, Gastgeberrolle Produkthygiene, Genusstauglichkeit unterschiedlicher Arbeitsmittel-, Geräte-, Maschineneinsatz fachgerechter Messereinsatz

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Tournieren - Mixen - Pürieren Verschiedene Schneidetechniken differenzieren und dabei die Vorschriften zur Arbeitssicherheit beachten Verschiedene Schnittformen unterscheiden und diese in der Fachsprache benennen Sich über Vor- und Verarbeitungsverluste informieren Recherchierte Rezepturen für einfache Gemüsegerichte und -beilagen unter Berücksichtigung der Regionalität und Saisonalität im Team diskutieren Erforderliche Arbeitsschritte für die Vor- und Zubereitung festlegen Einzelne Arbeitsschritte chronologisch ordnen und deren jeweiligen Zeitbedarf bestimmen Arbeitsschritte und zeitlichen Bedarf in einer Arbeitsablaufplanung zusammenfassen		Putz-, Schäl- und Schneideverluste Gruppenarbeit, Projektarbeit Rezeptsammlungen analoger und digitaler Medien analog und digital
3.4.2	Entscheiden/ Durchführen	Sich für ausgewählte Rezepturen einfacher Gemüsegerichte und -beilagen im Team entscheiden Erforderliche Lebensmittel nach Aspekten der Qualität, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit auswählen Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen bestimmen, die für die Vor- und Zubereitung der einfachen Gemüsegerichte und -beilagen erforderlich sind Ausgehend von den Rezepturen den Material- und Warenbedarf berechnen, dabei Vor- und Zubereitungsverluste berücksichtigen Menge und Art der erforderlichen Waren und Materialien in einer Material- und Warenbedarfsliste zusammenfassen	14	Rezeptsammlungen Mise en place LF 2 Wirtschaftlichkeit Mengenumrechnungen, Schäl-, Putz-, Schneide-, Garverluste

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten laut Rezepturen bereitstellen Bei der Vorbereitung der Rohstoffe ressourcenschonende Schnitttechniken sowie geeignete Mischtechniken einsetzen Arbeitsschutz beachten und die Vorgaben der betrieblichen Hygienevorschriften befolgen, das HACCP-Konzept anwenden Einfache Gemüsegerichte und Gemüsebeilagen zubereiten Speisen gastorientiert anrichten und diese anlassbezogen präsentieren		LS 3.1 äußerer und innerer Greifraum, Arbeitshöhen, Durchgangsbreite, Beleuchtung Mise en place LF 2 Lagerbestände Nachhaltigkeit LF 2 Abfallvermeidung Betriebsausstattung manuell, maschinell Produkthygiene Geschirrauswahl, Ästhetik
3.4.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsschritte im Vor- und Zubereitungsprozess sowie zum Anrichten überdenken Zusammenarbeit im Küchenteam und mit Angestellten anderer Abteilungen einschätzen Zubereitete einfache Gemüsegerichte und -beilagen sensorisch überprüfen und deren Verkaufsfähigkeit beurteilen Optimierungsmöglichkeiten für den Vor- und Zubereitungsprozess vorschlagen	1	Arbeitsablaufplan Selbstreflexion Prozessbewertung Arbeitsteilung, wertschätzende Kommunikation Ergebnisbewertung

Lernfeld 4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen	4.1	Gasträume anlassbezogen gestalten und Tische eindecken	25 Ustd.
	4.2	Gast- und Wirtschaftsräume sowie Inventar reinigen, desinfizieren und pflegen	15 Ustd.

Lernsituation 4.1 Gasträume anlassbezogen gestalten und Tische eindecken 25 Ustd.

Auftrag Am Wochenende ist Ihr Restaurant gut besucht. Sie erhalten den Auftrag, die Gasträume vorzubereiten. Sie informieren sich über Möglichkeiten der anlassbezogenen Gestaltung Ihrer Räumlichkeiten. Sie decken die Tische ein und berücksichtigen dabei Ästhetik, Vollständigkeit, Nachhaltigkeit, Funktionalität und Hygiene. Sie werten die Vorbereitung des Restaurants für das Wochenende anhand von Checklisten im Serviceteam aus.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
4.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag erfassen Bedeutung der Gestaltung, Reinigung und Pflege von Gasträumen, insbesondere der Restaurantgestaltung, für das Wohlbefinden der Gäste analysieren Gasträume des Ausbildungsbetriebes beschreiben - Atmosphäre - Sauberkeit/Hygiene - Mobiliar und Dekoration - Beleuchtung - Musik Merkmale für das Gasterlebnis in verschiedenen Betriebsarten sowie hinsichtlich der unterschiedlichen Bedarfe und Wünsche der Gäste erschließen Sich über Einrichtungsgegenstände im Restaurant mit Hilfe analoger und digitaler Medien informieren - Tische und Tafelformen - Stühle - Servicetische und -schränke Vielfalt der Serviceausstattung analog und digital erfassen - Tischwäsche - Servietten und Serviettenformen	13	exemplarische Restaurantbewertungen Betriebserkundungen, Fallbeispiele Visualisierung mithilfe digitaler Medien LF 5 familienfreundliche Gestaltung, Barrierefreiheit, Internationalität kulturelle Besonderheiten gerätegestützter Unterricht LS 1.2, LS 2.1 Informationsquellen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Geschirr - Gläser - Besteck - Einweggeschirr, -besteck und -trinkgefäße Ausgewählte Servicegeräte und Maschinen mit Hilfe analoger und digitaler Visualisierung kennenlernen - zum Warmhalten, Abdecken, Kühlen, Transportieren, Würzen, für den Kaffeeservice - zum Ausschank von Kaltgetränken - für die Zubereitung von Heißgetränken Alle notwendigen Tätigkeiten zur Vorbereitung des Restaurants in Abhängigkeit von verschiedenen Anlässen und Reservierungszahlen ableiten - Vorbereitungsarbeiten im Office/ in Wirtschaftsräumen - Vorbereitungsarbeiten im Restaurant/in Gasträumen Checklisten für die Arbeitsabläufe und Arbeitsmittel im Restaurant entwerfen		Messe-/Eventcatering: Geschirrlogistik, Mehrweglösungen/-pflicht EWKVerbotsV Nachhaltigkeit MesseEG Halb- und Vollautomatisierung LF 8 (Fk Gastro, Syga, ReVa) LF 5 Reservierungsübersicht/-software, Veranstaltungsplan/-auftrag Mise en place, Frühstücksservice, À la carte-Service Arbeitsablaufplan, Raum- und Bestuhlungsplan, Arbeitsmittelcheckliste
4.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Dem Anlass entsprechend Serviceausstattung, Servicegeräte und Einrichtungsgegenstände auswählen Benötigte Gesamtmenge aus der Reservierungsübersicht ermitteln und diese in ausreichender Anzahl für einen reibungslosen Serviceablauf bereitstellen Bei Bedarf fehlende Serviceausstattung, Servicegeräte und Einrichtungsgegenstände anfordern Vorbereitungsarbeiten in Gast- und Wirtschaftsräumen ausführen - Stellen der Tische und Tafeln - Auflegen der Tischwäsche - Eindecken der Grund- und Menügedecke	11	Reserve Materialanforderungen für Lager gerätegestützter Unterricht

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Eine angenehme Atmosphäre für die Gäste unter Berücksichtigung der betrieblichen Bedingungen, Vorgaben und Standards schaffen - Tischläufer - Blumenschmuck - Kerzen und Leuchten - Servietten - Menü- und Tischkarten - Dekorationsmaterialien Tätigkeit strukturieren und protokollieren mit Hilfe von Organisationsmitteln - Arbeitsablaufpläne - Checklisten - Raum- und Bestuhlungspläne - Veranstaltungspläne/-aufträge		gerätegestützter Unterricht Hygiene Ästhetik Funktionalität Nachhaltigkeit Function-Sheet
4.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Den Vorbereitungsprozess anhand ihrer Dokumentation reflektieren Das Restaurant in Bezug auf das Wohlbefinden des Gastes auf anlassbezogene Gestaltung und Vollständigkeit prüfen Maßnahmen zur Prozessoptimierung ableiten	1	Ergebnisbewertung Checklisten/Prüfprotokolle

Lernfeld 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	5.1	Gäste empfangen und beraten	29 Ustd.
	5.2	Getränke am Buffet herstellen	25 Ustd.
	5.3	Getränke und Speisen servieren und ausheben	26 Ustd.

Lernsituation 5.1 Gäste empfangen und beraten 29 Ustd.

Auftrag Sie sind im Restaurant eingesetzt. Es wird eine Reisegruppe mit verschiedenen nationalen und internationalen Gästen zum Mittagessen erwartet. Ihr Restaurantleiter beauftragt Sie, alle notwendigen Informationen für einen reibungslosen Empfang der erwarteten Gäste zu beschaffen sowie die betrieblichen Unterlagen für eine verkaufsfördernde Beratung dieser bereitzuhalten.

Analysieren Sie Bedürfnisse und Erwartungen Ihrer Gäste und Gästegruppen unter Berücksichtigung der betrieblichen Voraussetzungen sowie aktueller Trends.

Empfangen und platzieren Sie die Gäste, geben Sie Auskunft zu angebotenen Speisen und Getränken und verweisen Sie beratend auf Alternativen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
5.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren Gästebedürfnisse und Kaufmotive im Restaurant ermitteln Verschiedene Gästegruppen nach ihren Erwartungen unterscheiden Gästetypen nach Temperamenten und Charakteren differenzieren Sich einen Überblick über Ernährungsformen, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten der Gäste verschaffen Sich anhand betrieblicher Unterlagen über verwendete Zusatzstoffe informieren Betriebliche Voraussetzungen im Restaurant/in Gasträumen auf die Erfüllung der Gästebedürfnisse überprüfen - baulich - räumlich - personell - gastronomisch	16	LF 4 Wirtschaftskunde, 1. Aj., LB 3 Bedürfnisarten Kinder, Jugendliche, Menschen mit Behinderungen, Senioren, Familien, Paare, Einzelgäste, Stammgäste, Geschäftsleute, internationale Gäste, Gruppenreisende LF 3 einfache Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen LF 6 (Fk Gastro, Syga, ReVa), LF 11 (ReVa) LF 12 (Koch/Köchin) LS 4.1 Getränke- und Speisenangebot bzgl. Ernährungsformen, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Aktuelle Trends in der Gastronomie sowie Gastgeberrolle gegenüber nationalen und internationalen Gästen berücksichtigen Regeln für die Kommunikation mit Gästen aufstellen unter Beachtung von - Körpersprache, Mimik und Gestik - Stimme und Sprache - Fragetechniken Kassen- und Tischreservierungssysteme in den Ausbildungsbetrieben ermitteln und deren Vor- und Nachteile vergleichen		LS 1.1 fremdsprachliche Beratung LF12 (ReVa, Syga) LF 9 (Hofa, Hoka) Deutsch/Kommunikation verbale, nonverbale Kommunikation analog, digital Rollenspiele, Fallbeispiele LF 4 Überblick analog, digital LF 9 (Fk Gastro, Syga, ReVa)
5.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Gäste nach betrieblichen Standards empfangen und platzieren sowie gast- und unternehmensorientiert beraten Verkaufsfördernde Maßnahmen nutzen und auf Aktionen aufmerksam machen Internationale Gäste verkaufsfördernd in einer Fremdsprache beraten Gäste über die Zubereitung der angebotenen Speisen und Getränke informieren Den Gästen unter Nutzung der betrieblichen Unterlagen Auskunft über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Allergene der angebotenen Speisen und Getränke geben Den Gästen Alternativen bei verschiedenen Ernährungsformen, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten anbieten	12	Tischreservierungssystem Flyer, Aufsteller, Angebotstafel LF 6 (Fk Gastro, Syga, ReVa), LF 12 (Syga) Deutsch/Kommunikation berufsbezogenes Englisch LMIV, LMZDV Datenschutz, Datensicherheit, Betriebsgeheimnis ernährungsabhängige Krankheiten, Unverträglichkeiten, Gästetypen und Gästegruppen, Kultur-/Religionszugehörigkeit LF 11 (ReVa), LF 12 (Koch/Köchin) betriebliche Unterlagen LF 3 einfache Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
5.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Rolle als Gastgeberin und Gastgeber, das eigene Handeln sowie die Arbeit im Team reflektieren Optimierungsvorschläge unterbreiten und diskutieren	1	LF 1 Feedbackregeln

Lernfeld 6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen	6.1	Brühen und Suppen herstellen und gastorientiert präsentieren	16 Ustd.
	6.2	Warme und kalte Saucen, Dips und Buttermischungen zubereiten und bereitstellen	24 Ustd.

Lernsituation	6.2	Warme und kalte Saucen, Dips und Buttermischungen zubereiten und bereitstellen	24 Ustd.
----------------------	------------	---	-----------------

Auftrag

Ihr Hotel bietet Kochkurse für Privatpersonen mit verschiedenen thematischen Schwerpunkten an. Für den Kochkurs „Saucen, Dips und Buttermischungen“ sollen Sie eine Broschüre erstellen.

Sie erhalten den Auftrag Teams zu bilden, die sich jeweils mit dem Thema Saucen, Dips oder Buttermischungen auseinandersetzen.

Informieren Sie sich in Ihren Expertenteams zur Systematik, Rezepturen und Herstellungsverfahren von Saucen, Dips bzw. Buttermischungen und bereiten Sie eine Auswahl zu. Diskutieren Sie in Ihrem Team deren Verwendungsmöglichkeiten zur Begleitung von Gerichten. Veranlassen Sie im Anschluss ein Probekochen mit Mitarbeitern und beurteilen Sie gemeinsam mit den Mitarbeitern deren sensorische und küchentechnologische Eignung für den Kochkurs. Treffen Sie gemeinsam eine Auswahl von Rezepturen, die in die Broschüre zum Kochkurs aufgenommen werden soll.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
6.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, Brühen, Suppen sowie geeignete Suppeneinlagen und Saucen zur Begleitung von Gerichten herzustellen, analysieren Vielfalt von Saucen unter Anwendung der fremdsprachlichen Fachbegriffe kennenlernen - helle Grundsaucen und deren Ableitungen - dunkle Grundsaucen und deren Ableitungen - aufgeschlagene warme Grundsaucen und deren Ableitungen - aufgeschlagene kalte Grundsaucen und deren Ableitungen - Dips - eigenständige warme und kalte Saucen - Gemüsesaucen - warme und kalte Buttermischungen Rezepturen für Saucen, Dips und Buttermischungen zur Begleitung von Gerichten recherchieren	10	Systematik Veloutés, Béchamel Demiglace, Wildsauce Holländische Sauce, Bérarner Sauce Mayonnaise Bratensauce, Cumberlandsauce, Frankfurter Grüne Sauce Tomatensauce betriebliche Unterlagen, analoge und digitale Rezeptsammlungen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Sich über die notwendigen Arbeitsschritte und Verfahren zur Herstellung von Saucen, Dips und Buttermischungen sowie über die Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Produkten informieren Recherchierte Rezepturen für Saucen, Dips und Buttermischungen und deren Einsatz als Begleitung von Gerichten unter Berücksichtigung der Regionalität und Saisonalität im Küchenteam diskutieren Arbeitsschritte zur Herstellung von Saucen, Dips und Buttermischungen chronologisch und zeitlich festlegen, die betrieblichen Richtlinien für einen nachhaltigen und hygienischen Umgang mit Lebensmitteln berücksichtigen Ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Aspekte beachten		Gästewünsche LF 3 Arbeitsablauf, Arbeitsplatzeinrichtung, Produkthygiene, HACCP Inhaltsstoffe, Bearbeitungsverfahren, Frischware vs. Convenience Einkaufspreise, Betriebskosten
6.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Saucen, Dips und Buttermischungen zur Begleitung von Gerichten auswählen und dabei Angebotsformen der Zutaten und Herstellungsverfahren berücksichtigen Sich für Rezepturen für Saucen, Dips und Buttermischungen als Begleitung von Gerichten entscheiden Material- und Wareneinsatz für eine vorgegebene Personenanzahl berechnen Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten auf der Grundlage ihrer Rezepturberechnungen bereitstellen Saucen, Dips und Buttermischungen nach den geplanten Arbeitsschritten zubereiten Betriebliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie zur Hygiene und Ressourcenschonung einhalten	12	Frischware, Convenience Berechnungen analog, digital LF 2 Warenanforderung Arbeitsablaufplan LS 3.1

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Mit den anderen Arbeitsbereichen in der Küche kommunizieren und im Team arbeiten Den Service über Art, Geschmack, Verwendung und Anrichteweise von Suppen, Dips, Buttermischungen und Saucen informieren Hergestellte Saucen, Dips und Buttermischungen für ihre weitere Verwendung nach betrieblichen Vorgaben bereitstellen		LS 1.2 Organigramm, Schnittstellen LS 3.1 Aufgaben im Küchenteam Arbeitsablaufplan Absprachen zum Anrichteschema, Servierzeitpunkt Warmhaltezeiten, Zwischenlagerung
6.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsschritte im Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozess kriteriengeleitet überdenken Zubereitete Suppen und Saucen, Dips und Buttermischungen sensorisch überprüfen und deren Verkaufsfähigkeit beurteilen Zusammenarbeit im Küchenteam einschätzen Optimierungsmöglichkeiten für den Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozess in Hinblick auf Produkte, eingesetzte Arbeitsmittel und Betriebskosten vorschlagen und auch unter Berücksichtigung umweltverträglicher und sozialer Gesichtspunkte diskutieren	2	Arbeitsablaufplan Prozessbewertung Ergebnisbewertung Arbeitsablaufplan

**Lernfeld 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren 2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	7.1	Speisen aus Schweine- und Rindfleisch und deren Innereien herstellen sowie gastorientiert präsentieren	45 Ustd.
	7.2	Speisen aus Hausgeflügel herstellen und gastorientiert präsentieren	15 Ustd.

Lernsituation 7.1 Speisen aus Schweine- und Rindfleisch und deren Innereien herstellen sowie gastorientiert präsentieren 45 Ustd.

Auftrag

Sie sind im Küchenteam eines Hotels im Luxussegment tätig. Um die betriebswirtschaftliche Auslastung der Küche zu erhöhen, plant Ihre Geschäftsleitung die Eröffnung eines weiteren Restaurants mit gutbürgerlicher, regionaler Küche.

Ihr Team ist beauftragt, für die neue Speisekarte Gerichte aus Schweine- und Rindfleisch sowie deren Innereien zusammenzustellen und dafür die Angebotsvielfalt Ihrer bisherigen regionalen Lieferanten stärker zu nutzen.

Informieren Sie sich über mögliche Fleischgerichte und wählen Sie zielgruppenbezogen typische Speisen der Region aus. Berücksichtigen Sie dabei das betriebliche Hygienekonzept sowie zusätzliche Aspekte der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Bereiten Sie Ihre Gerichte aus Schweine- und Rindfleisch im Team zu und präsentieren diese Ihrer Geschäftsleitung. Beurteilen Sie gemeinsam die Sensorik sowie Verkaufsfähigkeit der Gerichte und diskutieren Sie Möglichkeiten zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Gerichte.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
7.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, Gerichte aus Fleischteilen von Schwein und Rind vor-, zu- und nachzubereiten sowie zu präsentieren, hinsichtlich folgender Schwerpunkte analysieren - hygienische Anforderungen - Bedarf an Arbeitsmitteln, Waren und Material - ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bewertungen der Lebensmittel - Entsorgung - Nachhaltigkeit - Arbeits- und Gesundheitsschutz - Arbeiten im Team Sich informieren über die unterschiedlichen Fleischarten, Fleischteile und Innereien und deren Verwendung in der Küche	22	LS 3.1 Systematik

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Sich einen Überblick über die Bearbeitung von Fleischteilen verschaffen - Reifen - Auslösen - Parieren - Zuschneiden - Wolfen - Plattieren - Portionieren - Marinieren, Beizen - Bridieren - Bardieren - Panieren Garverfahren unterscheiden - Kurzbraten, Rösten - Grillen - Sous vide Garen, Niedertemperaturgaren - Braten im Ofen - Backen - Sautieren - Schmoren Sich über die Herkunft und die Haltungsformen von Schweinen und Rindern informieren Rezepturen zur Herstellung von Gerichten aus verschiedenen Fleischteilen recherchieren unter Berücksichtigung von - Umsetzbarkeit, - Wirtschaftlichkeit, - Arbeitsaufwand, - Regionalität und Saisonalität,		LF 3 gerätegestützter Unterricht Fleischteile aus Rücken, Schulter, Keule (Anforderung nur für Koch/Köchin) Hackfleisch LF 3 Blanchieren, Pochieren, Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Frittieren Langbraten Qualität, Label und Gütesiegel, Tierwohl Lieferanten analoge und digitale Rezeptsammlungen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Einfluss von Kultur und Religionen auf Fleischverzehr sowie - Ernährungsphysiologie Arbeitsschritte für die Herstellung von Gerichten aus Fleischteilen und Innereien in Absprache mit ihrem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche chronologisch und zeitlich festlegen Betriebliches Konzept zur Nachhaltigkeit und Hygiene beachten		LS 3.1 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan ganzheitliche Verarbeitung LF 3 HACCP Produkthygiene
7.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Geeignete Fleischteile und Innereien sowie Garverfahren für die Gerichte auswählen und dabei unterschiedliche Angebotsformen berücksichtigen Passende Saucen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen bestimmen Rezepturen gast- und anlassbezogen unter Anwendung der Fachsprache diskutieren und eine begründete Auswahl unter Berücksichtigung der Regionalität und Saisonalität treffen Material- und Wareneinsatz für die vorgegebene Portionsanzahl rechnerisch ermitteln, dabei Vor- und Zubereitungsverluste berücksichtigen Menge und Art der erforderlichen Waren und Materialien in einer Material- und Warenbedarfsliste zusammenfassen Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten auf der Grundlage der Berechnungen bereitstellen Bei Bedarf die Fleischteile von Rücken, Schulter und Keule auslösen Vollständige Gerichte entsprechend den geplanten Arbeitsschritten zubereiten Gerichte gastorientiert und anlassbezogen anrichten und garnieren	19	Haltungsformen, Frischfleisch, vakuumiertes Frischfleisch, Tiefkühlfleisch, Convenience LF 3, 6 (Fk Küche, Koch/Köchin) klassische Garnituren LS 5.1 Gästewünsche Nachfrage analog, digital LF 2 Warenanforderungen LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung Anforderung nur für Koch/Köchin Arbeitsschutz zur Vermeidung von Schnittverletzungen Arbeitsablaufplan Ästhetik

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Bei der Speisenzubereitung die Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Unfallschutz sowie zur Hygiene umsetzen, das betriebliche HACCP-Konzept anwenden Zur Koordination von Arbeitsaufgaben im Team kommunizieren, den Service über Art, Geschmack, Zusammenstellung und Anrichteweise der zubereiteten Gerichte informieren Gerichte dem Küchen- und Serviceteam unter Einbezug der berufsbezogenen fremdsprachigen Fachbegriffe präsentieren		LS 3.1 LS 1.2 Organigramm, Schnittstellen LS 3.1 Aufgaben im Küchenteam Absprachen zu Anrichtegericht und Servicezeitpunkt
7.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsschritte im Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozess aus ökonomischer, ökologischer und hygienischer Sicht reflektieren Zubereitete Gerichte sensorisch überprüfen und deren Verkaufsfähigkeit beurteilen Zusammenarbeit im Küchenteam einschätzen Aus der Analyse der Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozesse Maßnahmen zur Optimierung diskutieren	4	Arbeitsablaufplan Prozessbewertung Ergebnisbewertung Wertschätzung, Berücksichtigung kultureller Vielfalt in internationalen Teams

Lernfeld 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren**2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen 8.1 Fisch qualitativ analysieren und vorbereiten 11 Ustd.

8.2 Speisen aus Fisch herstellen und gastorientiert präsentieren 29 Ustd.

**Lernsituation 8.2 Speisen aus Fisch herstellen und gastorientiert präsentie- 29 Ustd.
ren**

Auftrag Eine aktuelle Auswertung von Gästebefragungen und Online-Bewertungen Ihres Hauses zeigt, dass das Angebot von Fisch- und Meeresfrüchtegerichten als eintönig und nicht zeitgemäß wahrgenommen wird. Daraufhin veranlasst Ihre Küchenleitung, die Speisekarte zu überarbeiten.

Sie erhalten mit Ihrem Team den Auftrag, Vorspeisen und Hauptgerichte aus ganzen Fischen und Fischteilen gastorientiert zusammenzustellen.

Informieren Sie sich über mögliche Fischgerichte und wählen Sie zeitgemäße regionale und internationale Rezepturen für die Zubereitung aus. Berücksichtigen Sie dabei das betriebliche Hygienekonzept sowie zusätzliche Aspekte der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Bereiten Sie Ihre Gerichte aus ganzen Fischen und Fischteilen im Team zu und präsentieren Sie diese der Küchenleitung. Beurteilen Sie gemeinsam die Sensorik und Verkaufsfähigkeit der Gerichte und diskutieren Sie Möglichkeiten zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Gerichte.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, Gerichte aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen zu- und nachzubereiten sowie zu präsentieren, hinsichtlich folgender Schwerpunkte analysieren - hygienische Anforderungen - Bedarf an Arbeitsmitteln, Waren und Material - ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bewertungen der Lebensmittel - Entsorgung - Nachhaltigkeit - Arbeits- und Gesundheitsschutz - Arbeiten im Team Aus Fisch und Fischerzeugnisse herzustellende Gerichte recherchieren Geeignete Zubereitungsverfahren ableiten - Dämpfen - Dünsten, Dünsten in Folie - Sous vide Garen - Garziehen, Blausieden - Braten - Gratinieren	19	Kühlkette, Lagerung auf Eis analog, digital LF 3, 7 (Fk Küche, Koch/Köchin) Court-bouillon

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Frittieren - Backen - Grillen - Heißräuchern Rezepturen zur Herstellung von Vorspeisen und Hauptgerichten aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen recherchieren unter Berücksichtigung von - Umsetzbarkeit, - Wirtschaftlichkeit, - Arbeitsaufwand, - Regionalität und Saisonalität, - Einfluss von Kultur und Religionen auf Verzehr von Fischgerichten sowie - Ernährungsphysiologie Arbeitsschritte für die Herstellung von Gerichten aus ganzen Fischen und Teilen von Fischen in Absprache mit ihrem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche chronologisch und zeitlich festlegen Betriebliches Konzept zur Nachhaltigkeit und Hygiene beachten Fische und Fischteile sowie Garverfahren für die Gerichte auswählen und dabei unterschiedliche Angebotsformen berücksichtigen Geeignete Saucen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen zuordnen Gast- und anlassbezogen die Rezepturen unter Anwendung der Fachsprache diskutieren und eine begründete Auswahl unter Berücksichtigung der Regionalität und Saisonalität treffen Material- und Wareneinsatz für die vorgegebene Portionsanzahl rechnerisch ermitteln, dabei Vor- und Zubereitungsverluste berücksichtigen Menge und Art der erforderlichen Waren und Materialien in einer Material- und Warenbedarfsliste zusammenfassen		analoge und digitale Rezeptsammlungen Fischersatzprodukte LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan ganzheitliche Verarbeitung LF 3 HACCP, Produkthygiene Zucht oder Wildfang, Convenience LF 3, 6, 9, 13 (Fk Küche, Koch/Köchin) klassische Garnituren LS 5.1 Gästewünsche und Nachfrage analog, digital LF 2 Warenanforderungen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Bestände an Fisch und Fischteilen sowie Zutaten qualitativ und quantitativ kontrollieren Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten auf der Grundlage der Berechnungen bereitstellen Geplante Vorspeisen und Hauptgerichte unter Beachtung der Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Unfallschutz sowie zur Hygiene zubereiten, betriebliches HACCP-Konzept anwenden Zur Koordination von Arbeitsaufgaben im Team kommunizieren Service über Art, Geschmack, Zusammenstellung und Anrichteweise der zubereiteten Gerichte informieren Gerichte gastorientiert und anlassbezogen anrichten und garnieren Gerichte dem Küchen- und Serviceteam unter Einbezug der berufsbezogenen fremdsprachigen Fachbegriffe präsentieren	9	LF 2 HACCP, Kühlkette, Frischeprüfung LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung Arbeitsablaufplan Absprachen zu Anrichte- geschirr und Servicezeitpunkt Ästhetik
8.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsschritte im Zu- und Nachbereitungsprozess aus ökonomischer, ökologischer und hygienischer Sicht reflektieren Zubereitete Vor- und Hauptspeisen sensorisch überprüfen und deren Verkaufsfähigkeit beurteilen Zusammenarbeit im Küchenteam einschätzen Aus der Analyse des Zu- und Nachbereitungsprozesses Maßnahmen zur Optimierung diskutieren und vereinbaren	1	Arbeitsablaufplan Prozessbewertung Ergebnisbewertung Wertschätzung

**Lernfeld 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten 2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	9.1	Speisen und Gerichte aus Gemüse und Kartoffeln zubereiten und gastorientiert anrichten	27 Ustd.
	9.2	Speisen und Gerichte aus Pilzen zubereiten und gastorientiert anrichten	16 Ustd.
	9.3	Speisen und Gerichte aus Hülsenfrüchten zubereiten und gastorientiert anrichten	16 Ustd.
	9.4	Speisen und Gerichte aus Teigwaren zubereiten und gastorientiert anrichten	21 Ustd.

Lernsituation 9.4 Speisen und Gerichte aus Teigwaren zubereiten und gastorientiert anrichten 21 Ustd.

Auftrag Am Weltnudeltag, dem 25. Oktober, wird erstmalig der „World Pasta Congress“ in Sachsen ausgerichtet. Aus diesem Anlass möchte Ihr Küchenchef „Pasta-Wochen“ in Ihrem Haus anbieten. Diese Aktionswochen sollen von den Auszubildenden geplant und durchgeführt werden.

Sie und Ihr Azubi-Küchenteam haben den Auftrag, eine Auswahl entsprechender Nudelgerichte zu treffen. Recherchieren Sie die Vielfalt an internationalen Teigwaren und entscheiden Sie gemeinsam über die Zusammenstellung der Gerichte für die Aktionswochen. Bereiten Sie anschließend die ausgewählten Pasta-Variationen im Team zu und präsentieren Sie diese dem Küchenchef. Beurteilen Sie gemeinsam deren Sensorik sowie Verkaufsfähigkeit und diskutieren Sie Möglichkeiten zur Optimierung der Arbeitsprozesse und Gerichte für die Aktionswochen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
9.4.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, Beilagen und Gerichte aus vorgefertigten Teigen vor-, zu- und nachzubereiten sowie zu präsentieren, hinsichtlich folgender Schwerpunkte analysieren - hygienische Anforderungen - Bedarf an Arbeitsmitteln, Waren und Material - ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bewertungen der Lebensmittel - Entsorgung - Nachhaltigkeit - Arbeits- und Gesundheitsschutz - Arbeiten im Team Wissen über Verwendungsmöglichkeiten von Getreide und Getreidemahlprodukte bei der Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung von Herkunft und Saison vertiefen	10	LF 3 einfache Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Sich einen Überblick über vorgefertigte Teige aus Getreide zur Herstellung eigenständiger Gerichte oder als Beilage verschaffen - Teigwaren in verschiedenen Formen - Teigwaren zum Füllen Sich über die Zubereitungsformen von Teigwaren zur Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten informieren, Garverfahren für diese Gerichte ableiten Portionsgrößen von Rohstoffen im rohen und zubereiteten Zustand für die Verwendung im Menü ermitteln Rezepturen zur Herstellung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten aus Teigwaren recherchieren unter Berücksichtigung von - Umsetzbarkeit, - Wirtschaftlichkeit, - Arbeitsaufwand, - Regionalität und Saisonalität, - Einfluss von Kultur und Religionen sowie - Ernährungsphysiologie Arbeitsschritte für die Herstellung der Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und der eigenständigen Gerichte in Absprache mit ihrem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche chronologisch und zeitlich festlegen Betriebliches Konzept zur Nachhaltigkeit und Hygiene dabei beachten		Alternativen aus Hülsenfrüchten Convenience Ravioli, Tortellini, Pelmeni, Maultaschen LF 3 LF 12, 13, 14 (Koch/Köchin) Menükunde LF 3 Fachsprache LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan ganzheitliche Verarbeitung LF 3 HACCP, Produkthygiene
9.4.2	Entscheiden/ Durchführen	Sich für Rezepturen aus der Recherche für die Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteilen von Gerichten und eigenständigen Gerichten unter Berücksichtigung der Angebotsformen und Herstellungsverfahren entscheiden	10	Betriebsausstattung: Küchengeräte und -maschinen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Material- und Wareneinsatz für die erforderliche Anzahl von Portionen der ausgewählten Speisen rechnerisch ermitteln, dabei Vor- und Zubereitungsverluste berücksichtigen Menge und Art der erforderlichen Materialien und Waren in einer Material- und Warenbedarfsliste zusammenfassen Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten auf der Grundlage der Berechnungen bereitstellen und Vorbereitungsarbeiten umsetzen Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile von Gerichten und eigenständige Gerichte entsprechend den geplanten Arbeitsschritten zubereiten Hergestellte Speisen und Bestandteile von Gerichten gastorientiert und anlassbezogen anrichten und garnieren Speisen und Gerichte dem Küchen- und Serviceteam unter Einbezug der berufsbezogenen fremdsprachigen Fachbegriffe präsentieren Bei der Speisenzubereitung und -präsentation die Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Unfallschutz sowie zur Hygiene umsetzen, betriebliches HACCP-Konzept anwenden Zur Koordination von Arbeitsaufgaben im Team kommunizieren, den Service über Art, Geschmack, Zusammenstellung und Anrichteweise der zubereiteten Speisen und Gerichte informieren		analog, digital LF 2 Warenanforderungen LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung, gerätegestützter Unterricht LF 3 Vorbereitungsarbeiten Arbeitsablaufplan Nudelteigherstellung (Anforderung nur Koch/Köchin) Absprachen zu Anrichtegerätschaft und Servicezeitpunkt Ästhetik
9.4.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsschritte im Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozess aus ökonomischer, ökologischer und hygienischer Sicht reflektieren Zubereitete Speisen und Gerichte sensorisch überprüfen und deren Verkaufsfähigkeit beurteilen Zusammenarbeit im Küchenteam einschätzen Aus der Reflektion des Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozesses Maßnahmen zur Optimierung ableiten	1	Arbeitsablaufplan Prozessbewertung Ergebnisbewertung Wertschätzung

Lernfeld 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren**2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	10.1	Milch, Milchprodukte und Ersatzprodukte für die Herstellung von Süßspeisen analysieren	12 Ustd.
	10.2	Süßspeisen herstellen, anrichten und gastorientiert präsentieren	33 Ustd.
	10.3	Begleitende Komponenten herstellen, zu Desserts anrichten und gastorientiert präsentieren	15 Ustd.

Lernsituation	10.2	Süßspeisen herstellen, anrichten und gastorientiert präsentieren	33 Ustd.
----------------------	-------------	---	-----------------

Auftrag

Das F&B Management möchte den Tagungssaal stärker in das kulinarische Bankettgeschäft einbinden. Aus diesem Grunde sollen Sie verschiedene Süßspeisen für Bankette, Menüs und Buffets vorschlagen.

Ihr Team wird beauftragt, Süßspeisen zu testen, die sowohl im Bankett, als auch im À la carte-Geschäft verwendet werden können.

Verschaffen Sie sich einen Überblick über Süßspeisen, wählen Sie geeignete aus und stellen Sie Verkostungsproben her. Unterziehen Sie diese einer sensorischen Prüfung und beurteilen Sie im Team deren Verkaufsfähigkeit für unterschiedliche Anlässe. Stellen Sie eine Auswahl von Süßspeisen zusammen, die aus Sicht des Teams für die einzelnen Bereiche geeignet sind.

Reflektieren Sie Ihre Arbeitsprozesse und -ergebnisse im Team.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
10.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren, Cremespeisen und süße Eierspeisen vor-, zu- und nachzubereiten sowie Obst zu verarbeiten hinsichtlich - hygienischer Anforderungen, - Bedarf an Arbeitsmitteln, Waren und Material, - ernährungsphysiologischer und küchentechnologischer Bewertungen der Lebensmittel, - Entsorgung, - Nachhaltigkeit, - Arbeits- und Gesundheitsschutz, - Arbeiten im Team sowie Süßspeisen und vorgefertigtes Eis anzurichten und zu präsentieren Sich einen Überblick über die unterschiedlichen Angebotsformen von Obst verschaffen Süßspeisen unterscheiden - Cremespeisen - Mousse - süße Eierspeisen	14	LF 3 Obst Systematik Soufflés, Eierpfannkuchen, Omeletts

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Puddinge - Flammeris - Fruchtspeisen - Gelees Sich über Zubereitungsarten von Süßspeisen unter Verwendung von verschiedenen Bindemitteln informieren - Gelatinebindung - Eibindung - Stärkebindung Rezepturen zur Herstellung von Süßspeisen recherchieren unter Berücksichtigung von - Umsetzbarkeit, - Wirtschaftlichkeit, - Arbeitsaufwand, - Regionalität und Saisonalität, - Einfluss von Kultur und Religionen sowie - Ernährungsphysiologie Arbeitsschritte chronologisch und zeitlich für die Herstellung der Süßspeisen in Absprache mit ihrem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche festlegen Betriebliches Konzept zur Nachhaltigkeit und Hygiene beachten		pflanzliche Ersatzprodukte analoge und digitale Rezeptsammlungen LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan LF 3 HACCP, Produkthygiene
10.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Süßspeisen, die im Team nach den ermittelten Rezepturen hergestellt werden, entsprechend - dem Anlass, - den Angebotsformen und - den Herstellungsverfahren bestimmen Material- und Wareneinsatz für die vorgegebene Portionsanzahl rechnerisch ermitteln, dabei Vor-, Zubereitungs- und Portionierverluste berücksichtigen Menge und Art der erforderlichen Materialien und Waren in einer Material- und Warenbedarfsliste zusammenfassen	16	Betriebsausstattung: Küchengeräte und -maschinen analog, digital LF 2 Warenanforderungen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten auf der Grundlage der Berechnungen bereitstellen und Vorbereitungsarbeiten umsetzen Convenience auf die Verwendbarkeit bei der Herstellung von Süßspeisen überprüfen und Veredelungsmöglichkeiten diskutieren Süßspeisen entsprechend den geplanten Arbeitsschritten zubereiten Süßspeisen und vorgefertigtes Eis gastorientiert und anlassbezogen anrichten Bei der Speisenzubereitung die Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Unfallschutz sowie zur Hygiene umsetzen, betriebliches HACCP-Konzept anwenden Süßspeisen und vorgefertigtes Eis dem Küchen- und Serviceteam unter Einbezug der berufsbezogenen fremdsprachigen Fachbegriffe präsentieren		LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung LF 3 Vorbereitungsarbeiten Arbeitsablaufplan Ästhetik LS 3.1
10.2.3	Bewerten/Reflektieren	Arbeitsschritte im Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozess aus ökonomischer, ökologischer und hygienischer Sicht reflektieren Süßspeisen und vorgefertigtes Eis sensorisch überprüfen und deren Verkaufsfähigkeit beurteilen Zusammenarbeit im Küchenteam einschätzen Im Rahmen der Reflektion der Vor-, Zu- und Nachbereitungsprozesse Maßnahmen zur Optimierung diskutieren und vereinbaren	3	Arbeitsablaufplan Prozessbewertung Ergebnisbewertung Wertschätzung

Lernfeld 11 Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten **3. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Ustd.

Lernsituationen	11.1	Eisspeisen herstellen und verarbeiten	15 Ustd.
	11.2	Backwaren herstellen und verarbeiten	15 Ustd.
	11.3	Desserts anlassbezogen anrichten und gastorientiert präsentieren	10 Ustd.

Lernsituation 11.3 Desserts anlassbezogen anrichten und gastorientiert präsentieren **10 Ustd.**

Auftrag Ein Zusammenschluss sächsischer Hotels und Restaurants möchte als kulinarischer Werbebotschafter des Freistaates Sachsen agieren. Die teilnehmenden Betriebe führen dazu in ihren Häusern Wettbewerbe durch. Ihr Betrieb beteiligt sich am Wettbewerb „Desserts im Wechsel der Jahreszeiten“. Für die Wettbewerbsteilnahme werden verschiedene kreative Desserts aus mindestens vier Komponenten gefordert. Die Geschäftsleitung wird aus den verschiedenen Beiträgen die Dessertauswahl nominieren, die Ihr Haus beim Wettbewerb vertritt. Bilden Sie in der Küche verschiedene Teams und setzen Sie das Thema kreativ um. Stellen Sie dazu verschiedene Komponenten zu einem Dessertpotpourri zusammen, prüfen Sie diese sensorisch und präsentieren Sie die Dessertauswahl Ihrem Küchen- und Serviceteam.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
11.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, Desserts zusammen zu stellen, hinsichtlich folgender Schwerpunkte analysieren - hygienische Anforderungen - Bedarf an Arbeitsmitteln, Waren und Material - ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bewertungen der Lebensmittel - Entsorgung - Nachhaltigkeit - Arbeits- und Gesundheitsschutz - Arbeiten im Team Sich einen Überblick über die Vielfalt an Desserts aus Frischprodukten und Convenience verschaffen Passende Süßspeisen, Käse und Backwaren als Bestandteile der Dessertauswahl kombinieren unter Berücksichtigung von - Angebotsformen, - Herstellungsverfahren und - lebensmittelrechtlichen Vorschriften	5	Übersicht, Systematik saisonal, regional, anlassbezogen LF 10 (Fk Küche, Koch/Köchin) LS 11.1, 11.2 (Koch/Köchin) Frischprodukte, Convenience Betriebsausstattung: Küchengeräte und -maschinen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
11.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Dessertauswahl aus verschiedenen Komponenten gastorientiert und anlassbezogen arrangieren Dessertauswahl mit begleitenden Komponenten ästhetisch und kreativ anrichten Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Unfallschutz sowie zur Hygiene beim Anrichten umsetzen, das betriebliche HACCP-Konzept anwenden Dessertauswahl dem Küchen- und Serviceteam adressatengerecht unter Verwendung der berufsbezogenen, fremdsprachlichen Fachbegriffe vorstellen	4	LF 10 (Fk Küche, Koch/Köchin) Süßspeisen, Käse, begleitende Komponenten LS 11.1, 11.2 (Koch/Köchin) Herstellung LS 3.1
11.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Dessertauswahl sensorisch überprüfen und deren Wettbewerbsfähigkeit beurteilen Zusammenarbeit im Küchenteam einschätzen Im Rahmen der Reflektion Maßnahmen zur Optimierung diskutieren	1	Ergebnisbewertung Wertschätzung

**Lernfeld 12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	12.1	Gäste zu Speisenangeboten für Veranstaltungen beraten	10 Ustd.
	12.2	Menüs für Veranstaltungen gestalten und kalkulieren	20 Ustd.
	12.3	Gerichte aus Lamm herstellen und gastorientiert präsentieren	20 Ustd.
	12.4	Gerichte aus Wild herstellen und gastorientiert präsentieren	30 Ustd.

Lernsituation 12.4 Gerichte aus Wild herstellen und gastorientiert präsentieren 30 Ustd.

Auftrag Ein sächsischer Jagdverein möchte seine Jubiläumsfeier in Ihrem Haus durchführen. Während der Gästeabsprachen wurde Folgendes festgelegt: Der Veranstalter wünscht ein festliches 4-Gang-Wildmenü, er liefert Teile des Wildes an.
Sie informieren sich über mögliche Wildarten sowie Wildgerichte und wählen zielgruppenbezogen typische Speisen der Region mit entsprechenden Saucen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen aus. Berücksichtigen Sie dabei das betriebliche Konzept zur Nachhaltigkeit und Hygiene sowie zusätzliche Aspekte der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.
Bereiten Sie Ihre Gerichte aus Wild bzw. Wildgeflügel für ein Probeessen zu und präsentieren diese dem Veranstalter. Beurteilen Sie gemeinsam mit dem Veranstalter die Sensorik und Auswahl der Gerichte. Diskutieren Sie im Küchenteam Möglichkeiten zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Gerichte.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
12.4.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren Sich die Prinzipien des nachhaltigen Vorgehens in der Küche veranschaulichen bei der - Beschaffung, - Lagerung, - Verarbeitung und - Entsorgung Sich informieren über die unterschiedlichen Fleischarten und -teile von Wild und deren Einsatz im Menü sowie über verschiedenen Angebotsformen	11	LS 1.1, LS 2.1 Nachhaltigkeit LF 2 Warenbeschaffung und -lagerung regionale Anbieter, fairer Handel, saisonale Produkte, recycelbare Verpackungen First in First out, Vermeidung von Lebensmittelverderb, effiziente Kühlung „Vom Stall zum Tisch“, ganzheitliche Verarbeitung, Minimierung von Vor- und Zubereitungsverlusten Abfallvermeidung, Mülltrennung, Verwertung von Speiseresten, Entsorgung von Fett/Öl LF 7 (Fk Küche, Koch/Köchin)

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Verschiedene Wildarten unterscheiden - Reh - Hirsch - Schwarzwild - hasenartiges Wild - Wildgeflügel - exotische Wildtiere Rezepturen für die einzelnen Gänge des Menüs sowie für eigenständige Gerichte aus Wild recherchieren unter Berücksichtigung von - Umsetzbarkeit, - Wirtschaftlichkeit, - Arbeitsaufwand, - Regionalität und Saisonalität, - Einfluss von Kultur und Religionen auf Fleischverzehr sowie - Ernährungsphysiologie Arbeitsschritte chronologisch und zeitlich für die Herstellung von Gerichten aus Lamm- und Wildfleisch in Absprache mit ihrem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche festlegen, betriebliches Hygienekonzept dabei beachten Gerichte aus dem Pool der recherchierten Rezepturen für die Veranstaltung anlassbezogen heraussuchen Geeignete Saucen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen für das Menü ermitteln Vorgaben einer ressourcenschonenden Verwertung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen dabei berücksichtigen		Antilope, Elch, Springbock, Bison, Wisent, Krokodil, Känguru LS 3.1 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan LF 3 HACCP, Produkthygiene LF 3 LF 6, 7, 9 (Fk Küche, Koch/Köchin)

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
12.4.2	Entscheiden/ Durchführen	Rezepturen, die die Anforderungen der Gäste erfüllen, auswählen Material- und Wareneinsatz für die vorgegebene Portionsanzahl rechnerisch ermitteln, dabei Vor- und Zubereitungsverluste sowie die Portionsgrößen der Speisekomponenten im Menü berücksichtigen Arbeitsablaufplan unter Beachtung der Arbeitsschritte der einzelnen Speisekomponenten im Menü entwickeln, den Gesundheits-, Arbeits- und Unfallschutz sowie die Kooperation mit weiteren Bereichen berücksichtigen Gereiftes Fleisch für die Veranstaltung vorbereiten Wild fachgerecht zerlegen und den Fleischteilen ihre Verwendung zuordnen Rücken, Keule und Schulter von Wild auslösen, ausgelöste Fleischteile nach ihren Rezepturen konfektionieren Diese garen, insbesondere unter Anwendung der Garverfahren Schmoren, Grillen/Kurzbraten und Niedrigtemperaturgaren Gewählte Gemüse- und Sättigungsbeilagen sowie eine passende Sauce zubereiten Alle Speisekomponenten zu vollständigen Gerichten anrichten und diese entsprechend der Veranstaltungsart und den Gästewünschen präsentieren, dabei die Speisenfolge beim Menüservice beachten	17	LF 2, 3 analog, digital Service, Bankett LF 7 (Fk Küche, Koch/Köchin) Fleischreifung, Vorbereitungsverfahren, Garverfahren
12.4.3	Bewerten/ Reflektieren	Gesamten Prozess der Veranstaltung hinsichtlich Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis unter besonderer Beachtung des Nachhaltigkeitsaspektes reflektieren Im Rahmen der Reflektion Maßnahmen zur Optimierung diskutieren und vereinbaren	2	

Lernfeld 13 Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	13.1 Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten für ein Buffet auswählen und Angebotskarten erstellen	12 Ustd.
	13.2 Speisen für ein Fisch- und Meeresfrüchtebuffet herstellen	30 Ustd.
	13.3 Buffets kalkulieren, aufbauen, betreuen und Gäste beraten	18 Ustd.

Lernsituation 13.2 Speisen für ein Fisch- und Meeresfrüchtebuffet herstellen 30 Ustd.

Auftrag Ihr Betrieb plant für die „Maritime Woche“ im Hotel ein Fisch- und Meeresfrüchtebuffet anzubieten. Sie und Ihr Team werden beauftragt, dafür typische Speisen mit passenden Saucen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen zur Präsentation am Buffet herzustellen. Berücksichtigen Sie dabei das betriebliche Hygienekonzept und die besonderen Anforderungen eines Buffets. Beachten Sie außerdem die Aspekte der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Bereiten Sie Ihre Speisen aus Fisch und Meeresfrüchten zu und beurteilen Sie gemeinsam die Sensorik sowie Verkaufsfähigkeit der Gerichte. Diskutieren Sie im Küchenteam Möglichkeiten zur Optimierung der Arbeitsprozesse und der Produktqualität.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
13.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, ein Buffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten vor-, zu- und nachzubereiten sowie zu präsentieren, hinsichtlich folgender Schwerpunkte analysieren - hygienische Anforderungen - Bedarf an Arbeitsmitteln, Waren und Material - ernährungsphysiologische und küchentechnologische Bewertungen der Lebensmittel - Entsorgung - Nachhaltigkeit - Wirtschaftlichkeit - Arbeits- und Gesundheitsschutz - Arbeiten im Team Gemeinsam im Küchenteam die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffet vorbereiten und personelle Zuständigkeiten festlegen Rezepturen zur Herstellung entsprechender Speisen recherchieren unter Beachtung von - Umsetzbarkeit, - Wirtschaftlichkeit,	7	Projektarbeit LF 8 (Fk Küche, Koch/Köchin) Fisch- und Fischerzeugnisse analoge und digitale Rezeptsammlungen

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		- Arbeitsaufwand, - Saisonalität und Regionalität, - Einfluss von Kultur und Religionen auf den Verzehr von Gerichten aus Fisch und Meeresfrüchten sowie - Ernährungsphysiologie Arbeitsschritte chronologisch und zeitlich für die Herstellung von Gerichten aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten in Absprache mit dem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche festlegen Bedarf an Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen ermitteln und dokumentieren Anforderungen der Produkthygiene und nachhaltiges Vorgehen in die Vorüberlegungen einbeziehen		LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan Checkliste LF 3 HACCP
13.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Material- und Wareneinsatz für die gewählten Speisen ausgehend von den Rezepturen rechnerisch ermitteln unter Berücksichtigung von - Verarbeitungs- und Zubereitungsverlusten sowie - Portionsgrößen am Buffet Menge und Art der erforderlichen Materialien und Waren in einer Material- und Warenbedarfsliste zusammenfassen Bei Bedarf fehlende Materialien und Waren bestellen Arbeitsplatz nach hygienischen, ergonomischen und arbeitstechnologischen Anforderungen einrichten Alle notwendigen Zutaten auf der Grundlage der Berechnungen bereitstellen Bereitgestellte Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie weitere Zutaten für Saucen und Beilagen qualitativ kontrollieren	21	analog, digital LF 2 Warenanforderungen LF 2 Warenbestellungen LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung

Lernfeld 14 Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen **3. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 100 Ustd.

Lernsituationen	14.1	Für eine Aktionswoche Gerichte auswählen, Warenflüsse koordinieren und Verkaufspreise kalkulieren	28 Ustd.
	14.2	Küchenteam für Aktionswoche planen, koordinieren und schulen	28 Ustd.
	14.3	Landestypische Gerichte herstellen und gastorientiert präsentieren	26 Ustd.
	14.4	Aktionswoche verkaufsfördernd gestalten und betriebswirtschaftlich auswerten	18 Ustd.

Lernsituation 14.3 Landestypische Gerichte herstellen und gastorientiert präsentieren **26 Ustd.**

Auftrag Ihr Hotel plant dieses Jahr im Rahmen der Europatage eine Aktionswoche durchzuführen. Sie und Ihr Team werden beauftragt, dafür landestypische Gerichte herzustellen und gastorientiert zu präsentieren. Berücksichtigen Sie dabei das betriebliche Konzept zur Nachhaltigkeit und Hygiene. Wählen Sie geeignete landestypische Gerichte aus. Bereiten Sie die ausgewählten Gerichte zu und beurteilen Sie im Team die Sensorik sowie die Verkaufsfähigkeit im Rahmen einer Aktionswoche. Diskutieren Sie im Küchenteam Möglichkeiten zur Optimierung von Rezeptauswahl, Arbeitsprozessen und Produktqualität.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
14.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag, regional sowie international landestypische Gerichte für eine Aktionswoche herzustellen, analysieren im Hinblick auf - Gästebedürfnisse, - Esskulturen und landestypische Speisen sowie Trends, - Regionalität und Saisonalität sowie - technische Ausstattung der Arbeitsplätze Herstellung landestypischer Gerichte für eine Aktionswoche gemeinsam im Küchenteam vorbereiten Arbeitsschritte chronologisch und zeitlich für die Herstellung der landestypischen Gerichte in Absprache mit ihrem Team und den anderen Arbeitsbereichen in der Küche festlegen, die Anforderungen der Produkthygiene und ein nachhaltiges Vorgehen in ihren Vorüberlegungen einbeziehen Bedarf an Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen ermitteln und dokumentieren	4	Projekt LF 3 Arbeitsplatzeinrichtung, Arbeitsablaufplan analog, digital Checkliste

6 Berufsbezogenes Englisch

Berufsbezogenes Englisch bildet die Integration der Fremdsprache in die Lernfelder ab. Der Englischunterricht im berufsübergreifenden Bereich gemäß den Vorgaben der Stundentafel und der Unterricht im berufsbezogenen Englisch stellen eine Einheit dar. Es werden gezielt Kompetenzen entwickelt, die die berufliche Mobilität der Schülerinnen und Schüler in Europa und in einer globalisierten Lebens- und Arbeitswelt unterstützen.

Der Englischunterricht orientiert auf eine weitgehend selbstständige Sprachverwendung mindestens auf dem Niveau B1 des KMK-Fremdsprachenzertifikats⁵, das sich an den Referenzniveaus des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen (GeR) orientiert. Dabei werden die vorhandenen fremdsprachlichen Kompetenzen in den Bereichen Rezeption, Produktion, Mediation und Interaktion um berufliche Handlungssituationen erweitert.⁶ Leistungsstarke Schülerinnen und Schüler sollten motiviert werden, sich den Anforderungen des Niveaus B2 zu stellen.

Grundlage für den berufsbezogenen Englischunterricht bilden die in den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans formulierten fremdsprachlichen Aspekte. Der in den Lernfeldern integrativ erworbene Fachwortschatz wird in vielfältigen Kommunikationssituationen angewandt sowie orthografisch und phonetisch gesichert. Relevante grammatische Strukturen werden aktiviert. Der Unterricht strebt den Erwerb grundlegender interkultureller Handlungsfähigkeit mit dem Ziel an, mehr Sicherheit im Umgang mit fremdsprachigen Kommunikationspartnern zu entwickeln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, im beruflichen Kontext erfolgreich zu kommunizieren.

Der Unterricht im berufsbezogenen Englisch ist weitgehend in der Fremdsprache zu führen und handlungsorientiert auszurichten. Dies kann u. a. durch Projektarbeit, Gruppenarbeit und Rollenspiele geschehen. Dazu sind die Simulation wirklichkeitsnaher Situationen im Unterricht, die Nutzung von Medien und moderner Informations- und Kommunikationstechnik sowie das Einüben und Anwenden von Lern- und Arbeitstechniken eine wesentliche Voraussetzung.

Vertiefend kann berufsbezogenes Englisch im Wahlbereich angeboten werden. Empfehlungen dazu werden in den berufsgruppenbezogenen Modulen des Lehrplans Englisch für die Berufsschule/Berufsfachschule gegeben.

Die Teilnahme an den Prüfungen zur Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen Niveau B1 oder Niveau B2 in der beruflichen Bildung in einem berufsrelevanten Bereich kann von den Schülerinnen und Schülern in Abstimmung mit der Lehrkraft für Fremdsprachen individuell entschieden werden.

⁵ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

⁶ Kompetenzbeschreibungen der Anforderungsniveaus siehe Anhang

1. Ausbildungsjahr

Berufsbezogenes Englisch mit Bezug zu	Zeitrichtwert: 10 Ustd.
Lernfeld 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	
Die Schülerinnen und Schüler stellen ihren Ausbildungsbetrieb auch in der Fremdsprache in Bezug auf Leitbild, Angebotsprofil und Organisationsstruktur vor.	
Sie geben Auskünfte zu eigenen Tätigkeiten im Betrieb und erläutern berufliche Perspektiven (<i>Aufstiegchancen, Fort- und Weiterbildung</i>).	
Didaktisch-methodische Hinweise zum berufsbezogenen Englisch:	
In den Bereichen Restaurant und Rezeption ist es ratsam, das Hören in den Vordergrund zu stellen, um Anweisungen internationaler Kolleginnen und Kollegen sowie Anfragen bzw. Bestellungen von Gästen auch im Front Cooking zu verstehen.	
Im Bereich der Produktion hingegen empfiehlt es sich, sowohl das Sprechen als auch das Schreiben zu trainieren. Dabei bieten sich das Erstellen von Speisekarten in englischer Sprache ebenso wie das Vermarkten des Betriebes auf internationaler Ebene an.	
Die Schülerinnen und Schüler können in Gruppen zusammenarbeiten und in einem Brainstorming-Prozess ihre bereits vorhandenen Kenntnisse austauschen, hilfreich erscheint die Erstellung einer Übersicht zu allgemeinen sowie berufsspezifischen Fachbegriffen und eine zielgerichtete Recherche weiterer notwendiger fremdsprachlicher Lexik.	
In den verschiedenen Phasen der Vorbereitung einer Präsentation ist es empfehlenswert, dass die Schülerinnen und Schüler Satzbildung, Zeitformen sowie Fragestellung bzw. Verneinung wiederholen, festigen und vertiefen. Sie sammeln und strukturieren die erworbene Fachlexik und ordnen diese den thematischen Schwerpunkten zu.	
Für die Unternehmensvorstellung im Lernfeld können analoge und digitale Originalmaterialien, z. B. Prospekte, Statistiken, Tabellen, Organigramme verwendet werden.	

Berufsbezogenes Englisch mit Bezug zu**Zeitrichtwert: 10 Ustd.****Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen**

Die Schülerinnen und Schüler nutzen zur Information von Gästen zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von einfachen Speisen und Getränken betriebliche Unterlagen. Sie setzen verkaufsfördernde Maßnahmen um und kommunizieren auch in einer Fremdsprache.

Didaktisch-methodische Hinweise zum berufsbezogenen Englisch:

In den Bereichen Restaurant und Front Cooking ist es förderlich, zum einen das Hören zu üben, um Anfragen bzw. Bestellungen von internationalen Gästen sowie Anweisungen von Kolleginnen und Kollegen auch zu verstehen.

Und zum anderen empfiehlt es sich, das Sprechen anzuregen, um Gäste zu beraten, Fragen zu den Speisen und Getränken zu beantworten oder Erläuterungen zu Allergenen, Ernährungsformen und Inhaltsstoffen zu geben.

Die Schülerinnen und Schüler können sich im Team durch Brainstorming über ihre bereits vorhandenen Kenntnisse austauschen.

Es bietet sich an, für Kundenberatungsgespräche einen Gesprächsleitfaden in Partner- oder Gruppenarbeit zu erstellen und den inhaltlichen Bezug zu LF 3 und LF 5 herzustellen. Die Simulation des Beratungsgesprächs kann auf der Grundlage von Rollenkarten erfolgen. Dabei können sie eine Übersicht zu allgemeinen sowie lernfeldspezifischen Fachbegriffen erstellen und zielgerichtet nach weiterer notwendiger fremdsprachlicher Lexik recherchieren.

In den verschiedenen Phasen der Vorbereitung einer anlassbezogenen, gastorientierten Kommunikation ist es empfehlenswert, dass die Schülerinnen und Schüler Satzbildung, Zeitformen sowie Fragestellungen bzw. Verneinung wiederholen, festigen und vertiefen. Sie sammeln und strukturieren die erworbene Fachlexik und ordnen diese den thematischen Schwerpunkten im Restaurant zu.

Berufsbezogenes Englisch mit Bezug zu**Zeitrictwert: 10 Ustd.****Lernfeld 12: Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen**

Die Schüler und Schülerinnen stellen dem Gast passende Gerichte für ihre geplante Veranstaltung vor und erklären ihm das Menü für die Veranstaltung nach betrieblichen Vorgaben. Sie beantworten zudem Fragen des Gastes nach möglichen Inhaltsstoffen (u.a. Allergene, Unverträglichkeiten) und bieten entsprechende Alternativen (glutenfrei, laktosefrei usw.) an.

Die Schülerinnen und Schüler kommunizieren adressatengerecht und zielorientiert in der Fremdsprache. Dabei berücksichtigen sie verschiedene Kostformen, Ernährungstrends, die Regionalität sowie internationale Besonderheiten.

Sie sind in der Lage, einfache Speisekarten bzw. Menüs in englischer Sprache zu lesen, zu verstehen und als Grundlage des Verkaufsgespräches in Form eines einfachen Angebotes selbst zu erstellen.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Kompetenzen zur mündlichen Sprachausübung in ausgewählten beruflichen Situationen (*Begrüßung, Anbieten einzelner Bestandteile von Menüs einschließlich Zubereitungsarten, Empfehlungen zu Auswahlmöglichkeiten, landestypische Speisen*).

Sie führen einfache Verkaufsgespräche in Bezug auf das Menü ihrer geplanten Veranstaltung unter Zuhilfenahme ihres angefertigten schriftlichen Angebotes durch.

Didaktisch-methodische Hinweise zum berufsbezogenen Englisch:

Die Schülerinnen und Schüler stehen zusammen mit dem Veranstaltungsplaner in direktem Kontakt mit den Gästen, um ein Menü zu besprechen. Daher sollte die Priorität in der Entwicklung der mündlichen Sprachkompetenz liegen. Das betrifft sowohl das Hören, um die Bitten, Nachfragen und Änderungswünsche der Gäste zu verstehen, als auch das Sprechen, um Fragen zu beantworten, Empfehlungen auszusprechen, Erläuterungen zu geben und um auf eventuelle Änderungswünsche adäquat zu reagieren. Die schriftliche Sprachkompetenz sollte auf das Verfassen einfacher Menüangebote in Stichpunktform reduziert werden.

Rollenspiele, Simulationen und Dialoge bieten sich an, spezifische Fachlexika und berufstypische Redewendungen mit den Schülerinnen und Schülern zu erlernen und zu üben. Dabei ist insbesondere auf die Anwendung von Höflichkeitsformen (vor allem in Fragen und Reaktionen) zu achten.

Während der verschiedenen Phasen der gastorientierten und anlassbezogenen Kommunikation ist es hilfreich, die in LF 1 und 5 sowie die im allgemeinen Englisch erworbenen Kenntnisse in der Grammatik zu wiederholen, zu festigen und zu vertiefen.

Für das Verkaufsgespräch im Lernfeld können analoge sowie digitale Speisen-, Menü- oder Tageskarten in englischer Sprache eingesetzt werden. Zudem wird eine Wiederholung des Grundwortschatzes zu Speisen und Getränken empfohlen, u.a. im Zusammenspiel mit dem Einsatz der o. g. authentischen Speisekarten, die als sprachliches Modell für das eigene Menüangebot dienen können.

Anhang

Die Niveaubeschreibung des KMK-Fremdsprachenzertifikats⁷ weist folgende Anforderungen in den einzelnen Kompetenzbereichen aus:

Rezeption: Gesprochenen und geschriebenen fremdsprachigen Texten Informationen entnehmen

Hör- und Hörsehverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen Texten in berufstypischen Situationen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen, wenn deutlich und in Standardsprache gesprochen wird.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexere berufstypische Texte global, selektiv und detailliert verstehen, wenn in natürlichem Tempo und in Standardsprache gesprochen wird, auch wenn diese leichte Akzentfärbungen aufweist.

Leseverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen berufstypischen Texten zu teilweise weniger vertrauten Themen aus bekannten Themenbereichen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexe berufstypische Texte, auch zu wenig vertrauten und abstrakten Themen aus bekannten Themenbereichen, global, selektiv und detailliert verstehen.

Produktion: Fremdsprachige Texte erstellen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufstypische Texte zu vertrauten Themen verfassen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufstypische Texte aus bekannten Themenbereichen verfassen.

⁷ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

Mediation: Textinhalte in die jeweilige Sprache übertragen und in zweisprachigen Situationen vermittelnNiveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können fremdsprachlich dargestellte berufliche Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch wiedergeben. Sie können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel in deutscher Sprache dargestellte Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache übertragen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können den Inhalt komplexer fremdsprachlicher berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch sowohl wiedergeben als auch zusammenfassen. Sie können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel den Inhalt komplexer berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen in deutscher Sprache sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache sowohl übertragen als auch zusammenfassen.

Interaktion: Gespräche in der Fremdsprache führenNiveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um vertraute Themen geht, in der Fremdsprache weitgehend sicher bewältigen, sofern die am Gespräch Beteiligten kooperieren, dabei auch eigene Meinungen sowie Pläne erklären und begründen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um komplexe Themen aus bekannten Themenbereichen geht, in der Fremdsprache sicher bewältigen, dabei das Gespräch aufrechterhalten, Sachverhalte ausführlich erläutern und Standpunkte verteidigen.

7 Hinweise zur Literatur

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Bonn. Stand: Juni 2021.

https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf

Landesamt für Schule und Bildung: Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne. 2022.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/14750>

Landesamt für Schule und Bildung: Operatoren in der beruflichen Bildung. 2021.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/39372>

Hinweise zur Veränderung des Arbeitsmaterials richten Sie bitte an das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

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

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter <https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>.

Das Angebot wird durch das Landesamt für Schule und Bildung, Standort Radebeul, ständig erweitert und aktualisiert.