

STAATSINSTITUT FÜR SCHULPÄDAGOGIK UND BILDUNGSFORSCHUNG

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Unterrichtsfächer: Restaurant

Bar

Bankett

Betriebswirtschaft

Jahrgangsstufe 12

Entwurf

Mai 2000

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Unterrichtsfächer: Restaurant

Bar

Bankett

Betriebswirtschaft

Jahrgangsstufe 12

Entwurf

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

EINFÜHRUNG

- 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule
- 2 Ordnungsmittel und Stundentafel
- 3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen
- 4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit
- 5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete
- 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen
- 7 Hinweise zum Lehrplan

LEHRPLÄNE

Restaurant

Bar

Bankett

Betriebswirtschaft

Anlagen:

Mitglieder der Lehrplankommission

Verordnung zur Berufsausbildung

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

2 Ordnungsmittel und Studentafel

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/Hotelkauffrau - Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997 - und die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl I, S. 351 ff.) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre.

Studentafel

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Einzeltagunterricht:

Jgst. 12: 1 Tag/Woche

Pflichtunterricht:¹

Allgemein bildender Unterricht:

| | |
|----------------|---------------|
| Religionslehre | 1 |
| Deutsch | 1 |
| Sozialkunde | 1 |
| Sport | $\frac{1}{3}$ |

Fachlicher Unterricht:

| | |
|-----------------------|---|
| Restaurant | 2 (Theorie- und Praxisanteil je 1 Std.) |
| Bar | 1 (Theorie- und Praxisanteil je 0,5 Std.) |
| Bankett | 1 (Theorie- und Praxisanteil je 0,5 Std.) |
| Betriebswirtschaft | 1 |
| Englisch ² | $\frac{1}{6}$ |
| Zusammen | 6 |

Wahlunterricht³

¹ Welche Lehrpläne für den allgemein bildenden Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

Blockunterricht:

Jgst. 12: 9 Wochen/Jahr

Pflichtunterricht:¹

Allgemein bildender Unterricht:

| | |
|----------------|----------|
| Religionslehre | 3 |
| Deutsch | 3 |
| Sozialkunde | 3 |
| Sport | <u>2</u> |
| | 11 |

Fachlicher Unterricht:

| | |
|-----------------------|---|
| Restaurant | 10 (Theorie- und Praxisanteil je 5 Std.) |
| Bar | 5 (Theorie- und Praxisanteil je 2,5 Std.) |
| Bankett | 5 (Theorie- und Praxisanteil je 2,5 Std.) |
| Betriebswirtschaft | 6 |
| Englisch ² | <u>2</u> |
| Zusammen | 28 |

Wahlunterricht³

¹ Welche Lehrpläne für den allgemein bildenden Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignung von Wissen, was die Bildung eines guten und differenzierten Gedächtnisses einschließt;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwicklung einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische und methodische Entscheidungen geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen anderer eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit

Jeder Fachlehrplan wird durch ein Fachprofil eingeleitet. Es charakterisiert den Unterricht des betreffenden Fachs im Ganzen, begründet didaktisch-methodische Entscheidungen, inhaltliche Schwerpunktsetzungen sowie organisatorische Notwendigkeiten und zeigt Verzahnungen zu anderen Fächern auf. Hierauf folgt jeweils eine Übersicht über die Lerngebiete. Die einzelnen Fachlehrpläne enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise zum Unterricht.

Die Ziele und Inhalte bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne werden in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt; die in den Lehrplänen gegebene Reihenfolge innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich. Die Hinweise zum Unterricht sowie die Zeitrichtwerte sind als Anregungen gedacht.

Die Lehrpläne sind so angelegt, dass ein ausreichender pädagogischer Freiraum bleibt, insbesondere achten sie die Freiheit des Lehrers bei der Methodenwahl im Rahmen der durch die Ziele ausgedrückten didaktischen Absichten.

5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete

Die Zahlen in Klammern geben Zeitrichtwerte an, d. h. die für das betreffende Lerngebiet empfohlene Zahl von Unterrichtsstunden.

Jahrgangsstufe 12

| <u>Restaurant</u> | | <u>Bar</u> | | <u>Bankett</u> | | <u>Betriebswirtschaft</u> | |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|------|
| 12.1 Restaurantorganisation | (24) ¹ | 12.1 Arbeiten an der Bar | (35) ³ | 12.1 Arbeiten im Bankett- | | 12.1 Berechnung betrieb- | |
| 12.2 Führen einer Station | (46) ² | | 35 | bereich | (35) ⁴ | licher Kosten | (15) |
| | 70 | | | | 35 | 12.2 Rechtsvorschriften | |
| | | | | | | für gastgewerbliche | |
| | | | | | | Betriebe | (20) |
| | | | | | | | 35 |

¹ (Theorie- und Praxisanteil je 12 Std.)

² (Theorie- und Praxisanteil je 23 Std.)

³ (Theorieanteil 17 Std./Praxisanteil 18 Std.)

⁴ (Theorieanteil 18 Std./Praxisanteil 17 Std.)

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülern und Schülerinnen - in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben - den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben. Eine inhaltliche Vollständigkeit nach Vorgabe der Fachwissenschaft kann aufgrund der Stofffülle nicht erreicht werden, exemplarisches Lernen ist somit erforderlich.

Kennzeichnend für die Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs ist, dass nicht ein Produkt, sondern der Gast im Mittelpunkt der Arbeit steht. Dies hat zur Folge, dass die Lerninhalte möglichst unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln sind.

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

- selbstständiges analytisches und vernetztes Denken,
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein,
- Team- und Kommunikationsfähigkeit,
- Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung.

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

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

7 Hinweise zum Lehrplan

Die Fächer des vorliegenden Lehrplans sind in Lerngebiete gegliedert und verknüpfen theoretische und praktische Inhalte. Die Lerngebiete entsprechen den Lernfeldern des Rahmenlehrplans. Der Begriff „Lerngebiet“ wird wegen der Einheitlichkeit der Lehrpläne der Jahrgangsstufen 10 - 12 fortgeführt. In den Jahrgangsstufen 10 und 11 wurden zur Erleichterung der praktischen Umsetzung die Lernfelder des Rahmenlehrplans auf Lerngebiete aufgeteilt.

Mit dieser Strukturierung orientiert sich der Lehrplan am neuen Ausbildungsprofil des Ausbildungsberufs Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau. Die Fächer „Restaurant“, „Bar“ sowie „Bankett“ bringen die durch den Rahmenlehrplan vorgegebenen Haupteinsatzbereiche der Restaurantfachleute zum Ausdruck.

Der Unterricht soll sich an Handlungszielen orientieren. Methoden zum selbstständigen Informieren, Planen, Entscheiden, Durchführen, Überprüfen und Bewerten sollen den Unterricht tragen.

LEHRPLÄNE

Berufsschule

Fachklassen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

RESTAURANT

Fachprofil: Die Schüler und Schülerinnen lernen Organisationsstrukturen und Vorteile gut geplanter Arbeitsabläufe im Restaurant kennen. Sie erfahren, welchen Einfluss Gästewünsche und betriebliche Gegebenheiten auf die Zusammenstellung und Gestaltung der Speise- und Getränkekarten haben. Dabei beziehen sie entsprechende Rechtsvorschriften sowie Gäste- und Lieferantenkarteien mit ein. Sie erweitern ihre in der Jahrgangsstufe 11 erworbenen Kenntnisse und üben den Einsatz der Karten bei der Vorbereitung und Durchführung von Verkaufsgesprächen.
Die vielfältigen Aufgaben beim Führen einer Station lernen sie qualitäts- und gastorientiert zu bewältigen.
Die Verbindung von fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalten unterstützt die Gestaltung von handlungsorientierten, fächerübergreifenden Unterrichtsprojekten. Eine Lernortkooperation mit den Ausbildungsbetrieben ist anzustreben.

Jahrgangsstufe 12

| | | |
|--------------|-----------------------------|---|
| Lerngebiete: | 12.1 Restaurantorganisation | 24 Std. (Theorie- und Praxisanteil je 12 Std.) |
| | 12.2 Führen einer Station | <u>46 Std.</u> (Theorie- und Praxisanteil je 23 Std.) |
| | | 70 Std. |

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Restaurantorganisation

24 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen Organisationsstrukturen und Aufgaben im Restaurantbereich kennen. Bei der Erstellung von Organisationsplänen wirken sie mit. Speise- und Getränkekarten schreiben und gestalten sie selbstständig. Sie führen Gäste- und Lieferantendateien und nutzen diese, um Briefe zu verfassen.

Organigramme

Stellenbeschreibungen

Organisationspläne:

- Dienstplan
- Stationsplan

Speise- und Getränkekarten:

- Arten
- Aufgaben
- Aufbau und Gestaltung

- Rechtsvorschriften:

- . Preisangabenverordnung
- . Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- . Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Bankett und Bar einbeziehen

Beispiele diskutieren

Formulare ausfüllen

Z. B. Standardkarte, Tageskarte, Menükarte, Spezialkarte, Weinkarte

„AIDA“-Effekt beachten

Gliederung, Rechtschreibung, optische Darstellung und Wirtschaftlichkeit berücksichtigen

Kartentexte im Fremdsprachenunterricht übersetzen

Karteien/Dateien von

- Gästen
- Lieferanten

Schriftverkehr

Branchenübliche Software einsetzen

Z. B. Mitteilung über liegen gelassene Sachen, Entschuldigungsschreiben bei Reklamationen, Werbebriefe zu Aktionen

Vgl. Deutsch, Jgst. 12, LZ 2.1

Brieftexte im Fremdsprachenunterricht übersetzen

46 Std.

12.2 Führen einer Station

Die Schüler und Schülerinnen werden mit den Aufgaben, die zum Führen einer Station gehören, vertraut. Sie erledigen Vorbereitungsarbeiten im Restaurant, empfangen und beraten Gäste. Im Verkaufsgespräch halten sie Kommunikationsregeln ein und nutzen verkaufpsychologische Kenntnisse. Beim Servieren von Speisen und Getränken erwerben sie zunehmend Sicherheit. Arbeiten am Tisch des Gastes können sie ausführen. Im Interesse des Betriebs bearbeiten sie Reklamationen gastorientiert. Sie führen die Abrechnung durch und verabschieden Gäste.

Vorbereitungsarbeiten:

- im Office
- im Restaurant

Z. B. Servanten auffüllen, für verschiedene Mahlzeiten und Speisefolgen eindecken
Dekorationen einbeziehen

Empfang der Gäste

Rollenspiele durchführen

Verkaufsgespräch über

- Speisen
- korrespondierende Getränke

Die Inhalte der Praktischen Fachkunde und der Fachtheorie, LG 11.1, wiederholen und erweitern

Speise- und Getränkeservice nach verschiedenen Methoden

Z. B. Spezialgedecke auflegen, Dekantieren von Rotwein, Servieren vom Wagen, Servieren vom Beistelltisch
Vgl. Praktische Fachkunde, LG 11.1 (Servicearten)

Arbeiten am Tisch des Gastes:

- Filetieren
- Tranchieren
- Flambieren
- Fertigstellen von Speisen

Z. B. Seezunge, Forelle

Z. B. Geflügel, Entrecôte double, Hasenrücken

Z. B. Früchte, Crêpes

Z. B. Salate, Cocktails, Tatar

Behandlung von Reklamationen

Rollenspiele durchführen

Reklamationsinstrumente einsetzen, z. B. Ersatzlieferung, kleine Aufmerksamkeiten, Preisnachlass

Vgl. Praktische Fachkunde, LG 11.1 (Beschwerdemanagement)

Abrechnung

Die Inhalte der Praktischen Fachkunde, LG 11.1 (Restauranrechnung), wiederholen und vertiefen

Verabschiedung der Gäste

Tagesabrechnung

Berufsschule

Fachklassen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

BAR

Fachprofil: Die Schüler und Schülerinnen kennen die vielfältigen Möglichkeiten des Getränkeangebots und beherrschen den Getränkeservice. Ihr Wissen über Arten, Qualität und Geschmack von Getränken hilft ihnen bei der gastorientierten Beratung. Sie üben die Herstellung und Präsentation von Bargetränken und erkennen die umsatzfördernden Möglichkeiten dieser Abteilung. Dabei gelangen sie zu der Einsicht, dass ein gepflegtes Äußeres, Fachkenntnisse, Übersicht und ein hygienisches, rationelles Arbeiten von besonderer Bedeutung sind. Die Verbindung von fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalten unterstützt die Gestaltung von handlungsorientierten, fächerübergreifenden Unterrichtsprojekten. Eine Lernortkooperation mit den Ausbildungsbetrieben ist anzustreben.

Jahrgangsstufe 12

Lerngebiet: 12.1 Arbeiten an der Bar

35 Std. (Theorieanteil 17 Std./Praxisanteil 18 Std.)

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Arbeiten an der Bar

35 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen den fachgerechten Umgang mit Getränken. Durch Degustation erhalten sie Einblick in die Klassifizierung. Sie erwerben Sicherheit in der gastorientierten Beratung und im Getränkeservice.

Getränkepflege:

- Lagerung
- Reinigung und Bedienung der Schankanlage
- Ausschanktemperaturen

Auf die Schankanlagenverordnung hinweisen
Vgl. Betriebswirtschaft, LZ 10.3.2

Degustation von Getränken

Degustationsnotizen anfertigen und auswerten

Aufbau einer Bar

Barutensilien vorstellen

Misch- und Mixgetränke:

- Einteilungsmöglichkeiten
- Zuordnung passender Gläser
- Herstellung
- Garnituren

Z. B. Herstellung, Geschmack

Auf die Gefahren von erhöhtem Alkoholkonsum hinweisen

Gästeberatung über Getränke hinsichtlich

- Art
- Qualität
- Geschmack

Die Inhalte der Fachtheorie, LZ 10.3.2, 10.4.2, LG 11.1, und der Praktischen Fachkunde, LG 11.1, wiederholen, erweitern und vertiefen

Getränke- und Barkarte einbeziehen

Präsentation und Service von Getränken

Barkontrolle

Möglichkeiten der Barinventur aufzeigen

Fachklassen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

BANKETT

Fachprofil: Die Schüler und Schülerinnen sollen die Bedeutung des Bankettbereichs für gastgewerbliche Betriebe erkennen. Sie lernen Arbeiten vor, während und nach Veranstaltungen auszuführen.
Sie schaffen durch Einbeziehung verschiedener Planungshilfen die organisatorischen Voraussetzungen für einen reibungslosen, wirtschaftlich erfolgreichen und die Gäste zufriedenstellenden Verlauf der Veranstaltung.
In der Jahrgangsstufe 11 erworbene Kenntnisse über das Führen von Verkaufsgesprächen helfen den Schülern und Schülerinnen, auf die unterschiedlichen Erwartungen von Gästen einzugehen, verschiedene Verkaufschancen zu erkennen und zu nutzen. Absprachen mit dem Gast werden unter Berücksichtigung allgemeiner Geschäftsbedingungen schriftlich fixiert.
Im Zusammenwirken mit den betroffenen Abteilungen bereiten die Schüler und Schülerinnen Veranstaltungen vor und führen sie durch. Sie arbeiten im Team und erkennen die Vorteile dieser Arbeitsorganisation. Durch konsequentes Üben erwerben sie zunehmend Sicherheit im Umgang mit Veranstaltern und Gästen. Den Ablauf der Veranstaltung und das Ergebnis sollen sie reflektieren und daraus Verbesserungsvorschläge ableiten.
Die enge Verknüpfung praktischer und theoretischer Inhalte erleichtert die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts; lernort-übergreifende Projekte bieten sich an.

Jahrgangsstufe 12

Lerngebiet: 12.1 Arbeiten im Bankettbereich

35 Std. (Theorieanteil 18 Std., Praxisanteil 17 Std.)

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Arbeiten im Bankettbereich

35 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, bei der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mitzuwirken.

Wesen des Bankettgeschäfts

Besonderheiten im Vergleich zum Restaurantgeschäft herausstellen
Bedeutung für gastgewerbliche Betriebe diskutieren
Betriebliche Voraussetzungen klären, z. B. Betriebsart, Standort, Räumlichkeiten, Ausstattung

Planungshilfen

Z. B. Veranstaltungsauftrag/function sheet, Raumpläne, Belegungspläne, Menü- und Büfettvorschläge, Getränkekarte, Hausprospekt
Branchenübliche Software einsetzen

Tafelformen

Sicherheitsaspekte beachten

Preiskalkulation

Vgl. Betriebswirtschaft, LG 11.1 (Kalkulation bei Speisen und Getränken)
Bankettkalkulation mit Restaurantkalkulation vergleichen

Aufbau einer Bankettmappe

Planungshilfen verwenden

Bankettmappen erstellen, evtl. auch fremdsprachlich

Vorbereitung und Durchführung einer Bankettbesprechung

Vgl. Praktische Fachkunde, LG 11.1 (Führen von Verkaufsgesprächen)

Informationen über den Gesprächspartner einholen

Planungshilfen einsetzen

Auf GEMA-Bestimmungen hinweisen, vgl. Betriebswirtschaft, Lernfeld 12.2

Rollenspiele durchführen

Bankettvereinbarung

Auf „Allgemeine Geschäftsbedingungen“, insbesondere Storno, Deposit und Haftungsausschluss bei nicht eingebrachten Sachen hinweisen

Vereinbarungen im Deutschunterricht schriftlich abfassen

Vorbereitungsarbeiten für die Veranstaltung:

Arbeiten auf der Grundlage eines function sheets ausführen

– Entwerfen von Menükarten

– Anfordern und Bereitstellen der notwendigen Gegenstände

Z. B. Tischwäsche, Porzellan, Besteck, Gläser, Dekomaterial

– Mise en place

– Eindecken und Dekorieren von Festtafeln

Notwendigkeit für Gäste und Personal hervorheben

– Erstellen eines Tafelorientierungs- und Serviceablaufplans

Auf mögliche Fehler beim Service aufmerksam machen

– Servicebesprechung

Durchführung der Veranstaltung

Abrechnung:

- Rechnungserstellung
- Begleichen der Rechnung

Auslagen und Anzahlungen berücksichtigen
Zahlungsarten wiederholen, vgl. Betriebswirtschaft, LZ
10.2.2

Veranstaltungsanalyse

Z. B. Gäste, Veranstalter und Mitarbeiter befragen
Follow up als Werbemittel einsetzen
Kosten und Erträge durch Rückkalkulation überprüfen
Ablauf reflektieren und Verbesserungsvorschläge ableiten

Berufsschule

Fachklassen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

BETRIEBSWIRTSCHAFT

Fachprofil: Zur Erweiterung des ökonomischen Bewusstseins setzen sich die Schüler und Schülerinnen mit der Berechnung betriebsbedingter Kosten auseinander. Sie lernen, Lohn- und Gehaltsabrechnungen nachzuvollziehen. Als Bürger des Sozialstaats sollen sie Verständnis für die Abgaben entwickeln, die Arbeitgeber und Arbeitnehmer zur Sicherung des Gemeinwohls zu erbringen haben. Die Auszubildenden sollen in die Lage versetzt werden, die Kosten von Investitionen zu berechnen. Durch Abwägung ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte entwickeln sie ein Gespür für Anschaffungen und Aufwendungen, die sich unter dem Aspekt der Arbeitserleichterung und zum Wohl der Gäste lohnen. Ergänzend zur Jahrgangsstufe 11 erwerben sie Kenntnisse über die Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe. Dabei setzen sie sich zum einen mit allgemeinen Bestimmungen auseinander und erfassen ihre Bedeutung für Gastwirt und Gast. Zum anderen lernen sie, besondere Situationen, in die der Wirt im Umgang mit dem Gast gelangen kann, rechtlich abzuwickeln.

Jahrgangsstufe 12

| | | |
|--------------|--|----------------|
| Lerngebiete: | 12.1 Berechnung betrieblicher Kosten | 15 Std. |
| | 12.2 Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe | <u>20 Std.</u> |
| | | 35 Std. |

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Berechnung betrieblicher Kosten

15 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen ausgewählte betriebliche Kosten erfassen und ihre Berechnung üben.

Entgeltberechnung und -abrechnung:

- Leistungsentlohnung im Gastgewerbe
- Lohn- und Gehaltsabrechnung

Aktuelle Tarifverträge einbeziehen

Den Umgang mit Einkommensteuertabellen üben

Auf die Versteuerung des Trinkgelds hinweisen

Vgl. Sozialkunde, Jgst. 10, LZ 1.2 (Lohn und Gehalt), und LZ 2.3 (Sozialversicherungen)

Betriebliche Kosten:

- Abschreibungen
- Zinskosten

- Betriebskosten

Lineare mit degressiver Abschreibung vergleichen

Bei kurzfristigen Krediten Zinskosten und Skonto gegenüberstellen

Z. B. Energiekosten, Kosten für Hilfsmittel, Kosten für Reparaturen, Kosten für Versicherungen, Gebühren

12.2 Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe

20 Std.

Die Schüler und Schülerinnen werden mit weiteren für gastgewerbliche Betriebe relevanten Rechtsvorschriften vertraut.

Preisauszeichnung:

- Vorschriften für Bewirtungsbetriebe
- Vorschriften für Beherbergungsbetriebe

Rechtliche Bestimmungen zu Preisangaben zu Hilfe nehmen
(Preisangabenverordnung)

Fallbeispiele diskutieren

Haftung

- aus unerlaubter Handlung
- aus Vertrag und vorvertraglichen Beziehungen
- für eingebrachte Sachen (= strenge Haftung)
- für Garderobe

Pfandrecht

Liegen gelassene und verlorene Sachen:

- Begriffsabgrenzung
- Rechte und Pflichten des Entdeckers bzw. Finders

Unterscheidung mittels Fallbeispielen vornehmen
Auf Finderlohn eingehen

Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit:

- wesentliche Bestimmungen des Gesetzes
- Pflichten des Wirts

Gesetzestext verwenden

Urheberrechtliche Bestimmungen

Auf die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und

mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) hinweisen

Erlaubnispflichtige und erlaubnisfreie
Veranstaltungen

Glücksspiele, Geschicklichkeitsspiele

Auf Gewerbeordnung § 33, Jugendschutzgesetz § 7 und
Strafgesetzbuch § 284 ff. eingehen

Aufstellen von Spielautomaten

Anlage

Mitglieder der Lehrplankommission:

Droux, Susanne
Hiener, Genoveva
Keßler, Thomas
Kutzenberger, Franz
Rodrian, Andrea
Strömsdörfer, Harald
Ulbrich-Trautwein, Gudrun

als Berater
Lempp, Frieder

BHG München
ISB München
Viechtach
Würzburg
Garmisch-Partenkirchen
München
Bad Wörishofen

Geisel Hotels München