

## Jahrgangsstufe 10

### Übersicht über die Fächer und Lerngebiete

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

<u>Lerngebiet</u>	<u>Fachtheorie</u>	<u>Praktische Fachkunde</u>	<u>Betriebswirtschaft</u>
10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	20	12	12
10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25	25	25
10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	28	26	25
10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	30	22	26
10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>30</u>	<u>29</u>	<u>26</u>
	133	114	144

## FACHTHEORIE

Lerngebiete:	10.1	Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	20 Std.
	10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren 25 Std.	
	10.3	Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	28 Std.
	10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	30 Std.
	10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>30 Std.</u>
			133 Std.

---

## LERNZIELE

## LERNINHALTE

## HINWEISE ZUM UNTERRICHT

---

10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin

20 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über die Inhaltsstoffe der Lebensmittel und erkennen zunehmend ihre Bedeutung für eine gesunde Ernährung.

Vorkommen und grundlegende Bedeutung von

- Kohlenhydraten
- Eiweißstoffen
- Fetten
- Mineralstoffen
- Vitaminen
- Enzymen
- Wasser

Die warenkundliche Vertiefung erfolgt in den nachfolgenden Lernfeldern und Jahrgangsstufen.

Übersicht erstellen

Nährstoffbedarf für den Erwachsenen

Nährwerttabellen lesen und anwenden  
Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vorstellen

Energiebedarf

- in verschiedenen Altersstufen
- bei verschiedenen körperlichen Tätigkeiten

Allgemeine Ernährungsgrundsätze

Ausgewählte Kostpläne bzw. Menüs bewerten  
Plakate gestalten

10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

### 10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen im Hinblick auf die Herstellung von Gemüsegerichten den Wert von Gemüse kennen und üben den Umgang mit Nährwerttabellen. Sie sollen die wichtigsten Gemüse- und Pilzarten unterscheiden. Zum Thema Gemüsegerichte sollen sie ein Beratungsgespräch führen.

Ernährungsphysiologischer Wert von Gemüse und Pilzen:

- verwertbare und unverwertbare Kohlenhydrate
- Verdaulichkeit
- Vitamine und Mineralstoffe
- lebensmitteleigene Giftstoffe
- umweltbedingte Schadstoffe

Einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts

Einkauf von Gemüse und Pilzen:

- Arten und Einteilung
- Bezeichnungen in Englisch und Französisch
- Güteklassen
- Saisonzeiten
- Verwendungsmöglichkeiten

Regeln für die Lagerung von Gemüse und Pilzen

Nährwerttabellen einsetzen

Dreisatzrechnungen und Kopfrechnen üben

Mit Warenproben, Dias oder Plakaten veranschaulichen

Die Warenkontrolle erfolgt in der Praktischen Fachkunde.  
Die Verwendung von Gemüse der jeweiligen Saison herausstellen  
Nährwert und Verdaulichkeit in Abhängigkeit von der Zubereitungsart vergleichen

Vitamin- und mineralstoffhaltende Maßnahmen  
bei der Vor- und Zubereitung von Gemüsen

Beratungsgespräch:

- Kommunikationsregeln
- Verhaltensregeln

Rollenspiele durchführen und dabei die Rolle des Gastes und des Gastgebers reflektieren  
Videoaufzeichnungen analysieren

10.2.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen für die Präsentation von Gemüsegerichten verschiedene Arten von Tischwäsche kennen. Sie erfassen, dass Textilien richtig gepflegt werden müssen, damit sie dem Betrieb in einwandfreiem Zustand zur Verfügung stehen.

Material, Größe und Verwendung von

- Tischtuchunterlagen
- Tisch- und Tafeltüchern
- Deckservietten
- Platzdeckchen
- Mundservietten

Normgrößen besprechen

Die Verwendung der jeweiligen Tischwäsche begründen

Pflegeeigenschaften von Natur- und Chemiefasern

Vor- und Nachteile diskutieren

Internationale Pflegekennzeichen

Gütezeichen für

- Baumwolle
- Reinleinen
- Halbleinen

10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren

28 Std.

#### 10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Für die Zubereitung und Präsentation kleiner kalter Speisen lernen die Schüler und Schülerinnen Fleischwaren, Wurstwaren und die wichtigsten Käsesorten kennen. Sie sollen den ernährungsphysiologischen Wert von kalten Speisen kritisch beurteilen.

##### Fleischwaren und Wurstwaren:

- Einteilung
- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

##### Schaubilder einsetzen

Übersichten zum Fettgehalt erstellen

Auf versteckte Fette, Nitritpökelsalz, Phosphate und Benzpyren hinweisen

Verschiedene Sorten hinsichtlich Aussehen, Geschmack und Zusammensetzung unterscheiden

##### Botulinus-Bakterien:

- Vorkommen
- Infektionsquellen
- Lebensbedingungen
- Anzeichen des Verderbs
- Krankheitssymptome
- Vermeidung einer Lebensmittelinfektion

#### Käse:

- Einteilung
- Herkunftsländer
- Nährstoffgehalt
- Vergleich:  
tatsächlicher Fettgehalt/Fett i. Tr.
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Wichtige in- und ausländische Käsesorten vorstellen und probieren  
Käseregionen auf einer Landkarte aufzeigen

Weitere Milchprodukte werden in LZ  
10.5.1 behandelt.

Biologische Wertigkeit von Eiweiß  
Ergänzungswert der Eiweißstoffe

Den Ergänzungswert von Brot mit Käse oder Wurst aufzeigen

Einfache Berechnungen des Nährstoff- und Energiegehalts

#### 10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste bei der Auswahl alkoholfreier Getränke beraten.

Natürliches Mineralwasser, Heilwasser, Quellwasser, Tafelwasser:

- wesentliche Unterschiede
- Verwendungsmöglichkeiten
- gesundheitliche Beurteilung des Natrium- und Nitratgehalts

Mineral- und Tafelwasserverordnung einsetzen

Verschiedene Wässer probieren  
Etiketten vergleichen und interpretieren

Fruchtsäfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Limonaden und Brausen:

- wesentliche Unterschiede
- ernährungsphysiologische Bewertung

Etiketten vergleichen und interpretieren

Verschiedene Getränke probieren

Ziele des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes

Auf den Schutz vor Täuschung hinweisen

Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung:

- Verkehrsbezeichnung
- Zutatenliste
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Mengenangabe

Vorgeschriebene Informationen auf der Verpackung suchen und vergleichen 10.4

30 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen den Wert von Sättigungsbeilagen kennen. Sie wählen diese zu einzelnen Gerichten aus und beraten Gäste bei der Wahl der Beilage. Kleine warme Speisen sollen sie hinsichtlich ihres Energiegehalts kritisch beurteilen.

Kartoffeln, Reis, Teigwaren:

- Arten
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Nährwerttabellen einsetzen

Bedeutung der Fette bei der Zubereitung warmer Speisen:

- wasserfreie/wasserhaltige Fette
- Rauchpunkt
- Fett als Geschmacksträger

Die Verwendung geeigneter Fette begründen und durch Versuche bestätigen  
Test (Fritest) zur Überprüfung des Verderbenheitsgrads von Fetten durchführen

Einfache Berechnungen des Energiegehalts bei verschiedenen Zubereitungsarten von Kartoffeln

Den Energiegehalt z. B. von Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Pommes frites berechnen und vergleichend darstellen

Convenience-Produkte:

- Einteilung
- Vor- und Nachteile

Verarbeitungsstufen am Beispiel von Kartoffelprodukten erläutern



#### 10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste bei der Auswahl alkoholischer Getränke beraten. Die Gefahren des Alkoholkonsums werden ihnen bewusst.

Grundlegende Vorgänge bei der alkoholischen Gärung

Bier:

- Rohstoffe
- wichtige Biersorten
  
- Lagerung

Deutsche Weine:

- bestimmte Anbaugebiete
- bedeutende Rebsorten
- Weinarten
- Qualitätsstufen
- Angaben auf dem Weinetikett

Spirituosen:

- Destillationsvorgang
- Einteilung nach Rohstoffen
- Alkoholgehalt

Gefahren des Alkoholmissbrauchs

Abgabe von Alkohol an Jugendliche

Gärversuch ansetzen

Auf das Reinheitsgebot hinweisen  
Eine Brauerei besuchen  
Bieretiketten fachlich beurteilen lassen

Wandkarten einsetzen

Flaschen aus wichtigen Weingebieten vorzeigen

Eine Spirituosenkarte einsetzen

Auf das "Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit" hinweisen10.5

#### 10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

30 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen die Zusammensetzung eines Frühstücksbüfets kennen sowie die einzelnen Produkte nach warenkundlichen, ernährungsphysiologischen und hygienischen Aspekten zu bewerten.

#### Hühnerei:

- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Gewichts- und Güteklassen
- Überprüfung des Frischegehalts
- Lagerung
- küchentechnische Bedeutung

Methoden der Frischeprüfung vorführen

#### Salmonellen:

- Vorkommen
- Infektionsquellen
- Lebensbedingungen
- gefährdete Speisen
- Vorsorgemaßnahmen
- Anzeichen des Verderbs
- Krankheitssymptome
- Bundesseuchengesetz

Pressemeldungen zum Thema "Infektionen durch Salmonellen" auswerten, vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 3.1 und 3.2

Vorschriften aus der Hühnereier-Verordnung besprechen, z. B. Rückstellproben, Aufbewahrungszeiten

#### Obst:

- Arten und Einteilung
- Bezeichnungen in Englisch und Französisch
- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Saisonzeiten
- Lagerung

Exotische Früchte vorstellen und probieren

#### Milch:

- Nährstoffgehalt und ernährungsphysiologische Bewertung verschiedener Milchsorten
- Lagerung

Die Etiketten verschiedener Milchpackungen vergleichen  
Die Vor- und Nachteile verschiedener Milchsorten diskutieren

#### Milchprodukte:

- Marktangebot
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Lagerung

Käse, siehe LZ 10.3.1

Angaben auf Verpackungen kritisch bewerten

#### Getreide:

- Arten
- Aufbau und Nährstoffgehalt des Getreidekorns
- Bedeutung für die Ernährung
- Mühlenerzeugnisse
- Brotsorten, z. B.
  - . Weizenbrot
  - . Roggenbrot
  - . Mischbrot
  - . Spezialbrote
- Lagerung

Größe und Form der Körner mit Hilfe des Projektors vergleichen  
Den Aufbau des Getreidekorns durch Modell oder Folie veranschaulichen

Getreide in verschiedenen Mahlstufen zeigen und den Nährstoffgehalt vergleichen

#### Schimmelpilze:

- Vorkommen
- Lebensbedingungen
- Vorsorgemaßnahmen

Auf Aflatoxine hinweisen

### 10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen alkoholfreie Aufgussgetränke und ihre physiologischen Wirkungen kennen. Im Frühstücksservice sollen sie Gäste bei der Auswahl des Heißgetränks beraten.

#### Kaffee, Tee, Kakao:

- Herkunft
- Handelssorten
- Lagerung
- wesentliche Inhaltsstoffe und ihre Wirkung auf den Organismus

Anbauländer auf der Landkarte zeigen  
Angaben auf Packungen interpretieren

Die unterschiedliche Wirkung von Kaffee und Tee begründen

## PRAKTISCHE FACHKUNDE

### Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1	Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	12 Std.
	10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	10.3	Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	26 Std.
	10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	22 Std.
	10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>29 Std.</u>
			114 Std.

---

LERNZIELE

LERNINHALTE HINWEISE ZUM UNTERRICHT

---

## 10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen lernen, sich am Arbeitsplatz gastorientiert, umsichtig und kollegial zu verhalten. Sie sollen die verschiedenen Materialien in Küche, Restaurant und Magazin fachgerecht und umweltbewusst einsetzen, reinigen und pflegen.

Einführung in die Praxisräume

Allgemeine Umgangsformen mit Gästen, Vorgesetzten und Kollegen

Anforderungen an die Arbeitskleidung

Hygienebereiche nach der Lebensmittelhygieneverordnung:

- Personalhygiene
- Produkthygiene
- Produktionshygiene

Vermeidung von Unfällen:

- Unfallquellen
- Sicherheitsvorschriften und -zeichen

Maßnahmen zum Umweltschutz:

- Einsparung von Energie und Wasser
- fachgerechtes Entsorgen von Abfällen

Rollenspiele durchführen

Beispielhafte Situationen auf Videos analysieren

Schüler stellen sich in Arbeitskleidung vor und diskutieren die Zweckmäßigkeit.

Auszüge aus dem Bundesseuchengesetz und der Lebensmittelhygieneverordnung interpretieren

Unfallgefahren anhand typischer Gefahrenquellen aufzeigen

Auf Wärmerückgewinnung hinweisen

Restwärme ausnutzen

Sinn und Zweck von Mülltrennung, Fettabscheidern und Stärkeabscheidern ansprechen

Reinigung und Pflege von

- Metallen
- Glas
- Porzellan

Reinigungsmittel:

- richtige Anwendung und Dosierung
- schädigende Wirkung auf Gesundheit und Umwelt

Auf alternative Reinigungsmittel hinweisen, wie z. B. Essig, Salz, Zitrone

Den Wertverlust bei unsachgemäßer Reinigung hervorheben

10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Salate und einfache Gemüsegerichte herzustellen. Sie sollen die Bedeutung von Dressings und Salatsaucen erfassen. Sie werden angeleitet, Garverfahren auf die zu verarbeitenden Gemüse abzustimmen.

Vor- und Zubereitung von Salaten aus rohen und gegarten Gemüsen:

- einfache Salate
- gemischte Salate
- Salatkompositionen

Fachbücher einsetzen  
Rezepte sammeln

Schnittarten für Gemüse:

- Julienne
- Brunoise

Dressings und Salatsaucen

Das Erstellen der Rezeptkartei erfolgt im Fach Betriebswirtschaft, LZ  
10.3.1.

Vor- und Zubereitung von einzelnen Gemüsegerichten

Unterschiedliche Garmethoden für verschiedene Gemüsezubereitungen auswählen  
Fertige Salate und Gemüsegerichte hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

### 10.2.2 Arbeiten im Service

Für den fachgerechten Service von Salaten planen die Schüler und Schülerinnen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant. Mit dem korrekten Umgang von Tischwäsche werden sie vertraut. Sie üben sich darin, Salate zu servieren.

Fachgerechtes Auflegen und Abnehmen von

- Tischtuchunterlagen
- Tischtüchern
- Deckservietten

Das Auflegen von Tischtüchern mit und ohne Molton vergleichen  
Hinweis auf die Lage der Brüche bei Tischtüchern  
Deckservietten auch zu Dekorationszwecken einsetzen

Einfache Serviettenformen

Tragen von Tellern im Obergriff

Trage- und Arbeitshand erwähnen  
Praktische Übungen, z. B.  
- Unterteller mit Suppenteller

- Unterteller mit Cocktailglas

Einsetzen und Ausheben von Salattellern

Auf die richtige Körperhaltung achten  
Die in der Küche zubereiteten Salate servieren

Einschlägige Fachausdrücke

### 10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren

26 Std.

#### 10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, kleine kalte Speisen herzustellen. Dabei sollen sie exakt arbeiten, beim Anrichten Kreativität

Vor- und Zubereitung von

- Wurstplatten
- Käsegerichten
- gemischten kalten Platten
- belegten Broten und Sandwiches

Fachbücher einsetzen

Rezepte sammeln  
Z. B. "O'bazda", Frischkäse angemacht, Käsesalate  
Platten portionsweise anrichten  
Verschiedene Brotsorten und Beläge verwenden

entwickeln und ihre Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

- Canapés
- kalten Vorspeisen

Z. B. geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Gemüsecocktail, Krabbencocktail, Schinkenröllchen, Roastbeefröllchen  
Fertige kalte Speisen verschiedener Schülergruppen hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

### 10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant. Sie üben das Eindecken von Grundgedecken und servieren fachgerecht einfache alkoholfreie Getränke sowie kleine kalte Speisen. Dabei sollen sie sich ihrer Rolle als Gastgeber bewusst werden.

Bestecke für kleine kalte Speisen:

- Auswahlkriterien
- Einsatzmöglichkeiten

Kleinen kalten Gerichten geeignete Besteckteile zuordnen  
Einfache Speisekarten einsetzen  
Besteckteile polieren

Grundgedeck eindecken

Gästeberatung

Einfache Getränke- und Speisekarten einsetzen

Getränkesservice:

- fachgerechte Vorbereitung am Büfett
- Servieren von alkoholfreien Getränken und Mischgetränken in
  - . Gläsern
  - . Portionsflaschen
  - . Karaffen

Z. B. Mineralwasser, Limonaden, Saftschorle

Service von kalten Speisen:

- fachgerechtes Servieren
- Abservieren von Tellern

Die in der Küche zubereiteten kalten Gerichte servieren

Einschlägige Fachausdrücke



10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren

22 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, kleine warme Speisen herzustellen. Dabei sollen sie die Garverfahren gezielt anwenden und die Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Vor- und Zubereitung von warmen Tellergerichten:

- Nudelgerichte
- Kurzbratgerichte mit passenden Beilagen
- Pilzgerichte

Regenerieren von

- vorgefertigten Produkten
- Gerichten

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Fachbücher einsetzen

Rezepte sammeln

Z. B. Spaghetti mit Tomatensauce, Lasagne, Käsespätzle, grüne Nudeln mit Käsesauce

Z. B. Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken, Kartoffelschnee, Butterbohnen

Z. B. Pilze in Rahmsauce mit Semmelknödeln, gebackene Pilze mit Remouladensauce

Z. B. Rindsrouladen, Gulasch, Kartoffelknödel,

Gnocchi, Gemüsekonserven, Gemüsereis

Fertige warme Speisen verschiedener Schülergruppen hinsichtlich Farbe, Aussehen, Geschmack, Zubereitungsdauer und Präsentation vergleichen

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

## Küchentechnische Fachausdrücke

### 10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten im Office und im Restaurant und führen diese fachgerecht durch. Sie sollen einfache alkoholische Getränke und kleine warme Speisen fachgerecht servieren.

Schankgefäße:

- Arten
- Auswahlkriterien
- Einsatzmöglichkeiten

Erweiterung des Grundgedecks zum einfachen Menügedeck (3 Gänge)

Ausschank von

- Flaschenbier
- offenen Weinen
- einfachen alkoholischen Mischgetränken:
  - . Radler
  - . Weinschorle (süß/sauer)

Fachgerechtes Servieren von

- einfachen alkoholischen Getränken
- kleinen warmen Speisen

Einschlägige Fachausdrücke

Die wichtigsten Schankgefäße vergleichen

Die Erweiterung des Themas erfolgt bei den gastgewerblichen Berufen in der Jgst. 11.

Zuordnungsübungen mit entsprechenden Flaschen durchführen

Menükarten einsetzen

Auch fremdsprachliche Karten verwenden

Den Ausschank mit Flaschen, Gläsern und Karaffen, die mit Wasser gefüllt sind, üben

Die in der Küche zubereiteten warmen Gerichte servieren

10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

29 Std.

### 10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen sammeln Vorschläge für Frühstücksgerichte. Daraus stellen sie ein Frühstücksbüfett zusammen. Sie lernen, ausgewählte Gerichte zuzubereiten, anzurichten und als Büfett zu präsentieren. Die Arbeitsergebnisse sollen sie kritisch beurteilen.

Vor- und Zubereitung von

- Eierspeisen mit ergänzenden Beilagen, z. B.
  - . Spiegeleier mit Speck
  - . pochierte Eier auf Schinken-toast
- . Rühreier mit Schnittlauch
- Früchten, z. B.
  - . Fruchteteller, Fruchtsalate, Fruchtcocktails
  - . Kompotte
  - . Dörrobst
- Quark- und Joghurtspeisen
- Müsli

Anrichten von

- Zerealien
- Wurst- und Käseplatten
- Brot und Gebäcksorten
- Brotaufstrichen

Aufbau und Bewertung eines Frühstücksbüfetts

Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Fachbücher einsetzen  
Rezepte sammeln

Frische Eier und pasteurisiertes Vollei verwenden

Verschiedene Obstsorten wie z. B. Grapefruit, Melonen, Papayas, Ananas, Kiwi verarbeiten

Dörrobst vorweichen  
Würzig oder fruchtig zubereiten

Z. B. Porridge, Cornflakes

Fertig angerichtetes Büfett nach Anordnung, optischer Wirkung und Zweckmäßigkeit beurteilen

Warenanforderungen erstellen

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

## Küchentechnische Fachausdrücke

### 10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen planen einzeln und im Team Vorbereitungsarbeiten zum Frühstücksservice und führen diese durch. Sie lernen, ein Frühstücksbüfett zu gestalten.

Eindecken und Dekorieren von Tischen im Frühstücksservice

Herstellung von heißen Getränken:

- Kaffee
- Tee
- Kakao

Frühstücksbüfett:

- Aufbau
- Dekoration
- Betreuung

Serviceablauf beim Frühstücksbüfett

Einschlägige Fachausdrücke

Gedecke für kontinentales Frühstück, erweitertes Frühstück, Etagenfrühstück und Frühstücksbüfett vergleichen

Regeln für die Zubereitung beachten, z. B. richtige Mengen, Brühtemperatur  
Auf das Vorwärmen von Geschirr hinweisen

Die in der Küche zubereiteten Frühstücksgерichte verwenden

## BETRIEBSWIRTSCHAFT

### Jahrgangsstufe 10

Lerngebiete:	10.1	Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin	12 Std.
	10.2	Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	10.3	Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren	25 Std.
	10.4	Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren	26 Std.
	10.5	Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>26 Std.</u>
			114 Std.

---

LERNZIELE

LERNINHALTE HINWEISE ZUM UNTERRICHT

---

## 10.1 Grundlagen für das Arbeiten in der Küche, im Service und im Magazin

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen sich als Teil eines betrieblichen Teams verstehen und erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Gelingen einer Aufgabe beitragen. Sie lernen die Computeranlage der Schule kennen. Es soll ihnen bewusst werden, dass Datenverarbeitung betriebliches Handeln unterstützt.

Ausbildungsberufe im Gastgewerbe

In Gruppenarbeit Materialien zur Präsentation des Ausbildungsberufs erstellen

Abteilungen gastgewerblicher Betriebe

Übersichten vorstellen

Teamarbeit im Gastgewerbe

Vorteile dieser Arbeitsorganisation herausstellen

Gastorientierung als oberstes Prinzip:

Rollenspiele durchführen und Fallbeispiele diskutieren

- Bedürfnisse des Gastes
- Leistungen eines gastgewerblichen Betriebs

Wirtschaftlichkeitsprinzip

Fallbeispiele diskutieren

Handhabung von Hard- und Software  
Datenschutz

Praktische Arbeiten am Computer, z. B.  
- Flyer erstellen  
- Rezepte eingeben

Einsatzmöglichkeiten der Datenverarbeitung in Küche, Service und Magazin

## 10.2 Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

### 10.2.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Beim Einkauf von Gemüse erfassen die Schüler und Schülerinnen die Grundzüge des Vertragsrechts am Beispiel des Kaufvertrags. Sie

Grundlagen des Vertragsrechts:

- Geschäftsfähigkeit
- Willenserklärung
- Vertragsfreiheit

Das Thema "Kaufvertrag" wird im LZ 10.4.1 erweitert.

lernen, die Materialkosten für Salate und einfache Gemüsegerichte zu berechnen und beziehen dabei Gewichtsänderungen mit ein.

Zustandekommen und Erfüllung des Kaufvertrags:

- Angebot
- Annahme

Mängelrüge

Mengen- und Preisberechnungen bei Gemüse:

- Putz- und Schälverluste
- Gewichtszunahme, z. B. bei getrockneten Hülsenfrüchten
- Einkauf nach brutto für netto (bfn)
- Materialkostenberechnungen

Fallbeispiele zum Gemüseeinkauf vorstellen und in Teamarbeit diskutieren

Vgl. Deutsch, Jgst. 10, LZ 4.2

Gewichtsveränderungen durch Wiegen veranschaulichen  
Prozentuale Veränderungen tabellarisch erfassen

Beispiele für Salate und Gemüsegerichte aus Speisekarten übernehmen  
Materialkosten mit Inklusivpreisen vergleichen

#### 10.2.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen berufsbezogene Maße kennen und lösen rechnerisch fachbezogene Aufgaben. Sie sollen die wichtigsten Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant vergleichen, in der Rechnungsabwicklung zunehmend Sicherheit erwerben und bei Zechprellerei angemessen reagieren.

Gebräuchliche Längen- und Flächenmaße im Restaurant:

- Standardmaße für Tische
- Anzahl der zu platzierenden Gäste
- Flächenberechnungen bei Tischwäsche

Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant:

- Bargeld
- Scheck
- Kreditkarten

Zechprellerei:

- Tatbestandsmerkmale
- Maßnahmen

Ergebnisse durch Nachmessen bestätigen

Zahlungsarten hinsichtlich Sicherheit, Kosten und Betragsobergrenzen beurteilen

Fallbeispiele diskutieren

#### 10.3 Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken gastgerecht präsentieren

### 10.3.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen sollen Rezeptkarteien entwerfen und lernen, mit diesen zu arbeiten. Sie sollen in der Lage sein, Warenbestellungen aufzugeben und Lieferungen entgegenzunehmen.

Rezeptsammlungen:

- Rezeptbuch
- Rezeptkarteien
- Rezeptdateien für
  - . Salate und Gemüsegerichte
  - . kleine kalte Speisen

Entwürfe erstellen und diskutieren

Gebäuchliche Gewichtseinheiten beim Einkauf und in Rezepten

Auf Gebindegrößen und Mindestabnahmemengen hinweisen

Vgl. LZ 10.5.1

Umrechnung von Rezeptmengen für kleine kalte Speisen:

- Vervielfachen
- Teilen

Organisation des Einkaufs:

- Bestellscheine ausfüllen und archivieren
- Bestellungen per Fax, Telefon und Computer
  
- Rechnungen überprüfen, mit Lieferscheinen vergleichen und ablegen

Telefonische Warenbestellung als Rollenspiel durchführen  
Tonbandaufzeichnungen auswerten

### 10.3.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen lernen gesetzliche Bestimmungen für Schankgefäße und Schankanlagen kennen. Sie üben den rechnerischen Umgang mit Hohlmaßen und Schankverlusten.

Eichgesetz:

- allgemeine Eichpflicht
- Kennzeichnung von Schankgefäßen

Angabe von Ausschankmengen auf Getränkekarten überprüfen

Schankanlagen-Verordnung:

- Reinigung
- Betriebsbuch

Verschiedene Gläser und Flaschen vorstellen

Umrechnung von Hohlmaßen und Rauminhalten

Umrechnungen an Rezeptbeispielen aus Küche und Service üben



## Berechnung von Schankverlusten

## Schankverluste bei verschiedenen Ausschankarten vergleichen

10.4 Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken gastgerecht präsentieren

26 Std.

10.4.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen Arten des Kaufvertrags kennen. Auf Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags sollen sie angemessen reagieren. Die Bedeutung wichtiger Lagerkennzahlen sollen sie erfassen. Sie vergleichen rechnerisch die Kosten von frisch hergestellten und vorgefertigten kleinen warmen Speisen.

### Arten des Kaufvertrags:

- Kauf auf, zur, nach Probe
- Fixkauf
- Kauf auf Abruf

### Störungen bei der Erfüllung des Kaufvertrags:

- mangelhafte Lieferung
- Lieferungsverzug
- Annahmeverzug
- Zahlungsverzug
- Verjährungsfristen
- Mahnverfahren

### Lagerkennzahlen:

- Mindestbestand (eiserne Reserve)
- Meldebestand

Kostenvergleichsberechnungen:  
Frischware / Convenience-Produkte

Ergänzung der Rezeptsammlung

Fallbeispiele vorstellen

Rollenspiele durchführen

Z. B. Kartoffelpüree, Knödel, Spätzle

Rezeptkarteien durch kleine warme Speisen erweitern

## 10.4.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gästerechnungen über kleine warme Speisen und alkoholische Getränke erstellen. Im Umgang mit fremden Währungen gewinnen sie zunehmend Sicherheit.

Gästerechnungen im Restaurant:

- Rechnungsbeträge
- Mehrwertsteuer
- Rückgabe von Wechselgeld

Kurstabellen:

- Devisen
- Sorten
- Ankauf
- Verkauf

Währungsumrechnungen von

- ausländischer in inländische Währung
- inländischer in ausländische Währung

Auf saubere Rechnungsstellung achten  
Rechnungsbeträge anhand des Verzehrs ermitteln  
In Teamarbeit das Abrechnen üben

Aktuelle Kurstabellen lesen

Rollenspiele (auch in verschiedenen Sprachen) durchführen

## 10.5 Frühstücksgerichte und Frühstücksgetränke vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

26 Std.

### 10.5.1 Arbeiten in der Küche und im Magazin

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Frühstücksgerichte mengenmäßig zu planen und zu berechnen.

Ergänzung der Rezeptsammlung

Rezeptkarteien durch Frühstücksgerichte, z. B. Eierspeisen, Quark- und Fruchtzubereitungen, erweitern

Umrechnung von Rezepten für Frühstücksgerichte:

- Vervielfachen
- Teilen

Vgl. LZ 10.3.1

Mengenberechnungen bei der Vor- und Zubereitung von Frühstücksgerichten:

- Verlustberechnungen, z. B. bei Obst
- Gewichtszunahme, z. B. bei Getreide

Vgl. LZ 10.2.1

Berechnungen vom Rohstoff zum Gericht und vom Gericht zum Roh-

- Einkauf nach brutto für netto, z. B. bei Obst stoff üben

Warenanforderungen für

- kontinentales Frühstück
- erweitertes Frühstück
- Frühstücksbüfett

## 10.5.2 Arbeiten im Service

Die Schüler und Schülerinnen sollen Angebotskarten für das Frühstück entwerfen und ihre Bedeutung für gastorientiertes Handeln erkennen. Sie wenden geeignete Rechenverfahren an, um die Materialkosten zu erfassen. Mit dem Bewirtungsvertrag werden sie vertraut.

Angebotskarten für das Frühstück

In Teamarbeit Entwürfe erstellen und diskutieren, die besten Entwürfe prämiieren

Materialkostenberechnung für verschiedene Frühstücksorten, z. B.

Vgl. LZ 10.2.1

- kontinentales Frühstück
- erweitertes Frühstück
- Frühstücksbüfett

Materialkosten mit Inklusivpreisen vergleichen

Bewirtungsvertrag:

- Zustandekommen
- Erfüllung
- Störungen

Grundlagen des Kaufvertragsrechts anwenden, vgl. LZ 10.2.1 und 10.4.1

Fallbeispiele diskutieren