

## Jahrgangsstufe 11

### Fachtheorie

11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	(14)
11.2 Nachspeisen	(16)
11.3 Zwischenmahlzeiten	( 8)
11.4 À la carte-Geschäft	(30)
11.5 Kalte und warme Büfets	<u>( 8)</u>
	76

### Praktische Fachkunde

11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(20)
11.2 Nachspeisen und Desserts vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(25)
11.3 Zwischenmahlzeiten vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(15)
11.4 À la carte-Geschäft planen und durchführen	(35)
11.5 Kalte und warme Büfets planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>(19)</u>
	114

### Betriebswirtschaft

11.1 Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebs	(28)
11.2 Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung	<u>(10)</u>
	38

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

FACHTHEORIE, Jahrgangsstufe 11

Lerngebiete:	11.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	14 Std.
	11.2	Nachspeisen	16 Std.
	11.3	Zwischenmahlzeiten	8 Std.
	11.4	À-la-carte-Geschäft	30 Std.
	11.5	Kalte und warme Büfets	<u>8 Std.</u>
			76 Std.

---

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

---

## 11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

14 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfassen die Bedeutung pflanzlicher Rohstoffe für eine gesunde Ernährung. Sie werden mit verschiedenen vegetarischen Kostformen vertraut und sollen in der Lage sein, diese nach Kriterien der Vollwertigkeit zu beurteilen. Um den Geschmack von Gerichten zu variieren und ihren Genusswert zu erhöhen, lernen sie wichtige Würzmittel kennen. Sie sind fähig, Verlust- und Kostenvergleichsrechnungen durchzuführen.

Küchentechnische und ernährungsphysiologische Grundlagen bei der Verarbeitung von

- Gemüse
- Hülsenfrüchten

- Sprossen und Keimen

- Pilzen
- Kartoffeln

Vergleich vegetarischer Kostformen

- Veganer
- Lacto-Vegetarier
- Ovo-Lacto-Vegetarier

Gewürze, Gewürzmischungen, Küchenkräuter, Kochsalz, flüssige Würzen:

- Marktangebot
- Inhaltsstoffe
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Verwendungsmöglichkeiten
- Einkauf, Lagerung

Auf sparsamen Umgang mit Kochsalz hinweisen

Verlustberechnungen bei der Vor- und Zubereitung von pflanzlichen Rohstoffen

- Putz- und Schälverluste
- Garverluste

Kostenvergleichsrechnung:

Convenience-Produkt/konventionell zubereitetes Produkt

Kenntnisse der Jahrgangsstufe 10 erweitern und vertiefen

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.2.1 und 10.4.1

Tabellarische Übersicht bezüglich des Energie- und Nährstoffgehalts erstellen

Nährstoffverluste vergleichen bei

- unterschiedlichen Lagerbedingungen
- verschiedenen Garmethoden

Sprossen selbst ziehen

Ernährungsphysiologische Vorteile von Keimlingen hervorheben

Auf die Schadstoffbelastung von Wildpilzen hinweisen

Schnitt- und Zubereitungsarten bei Kartoffeln vergleichen

Vor- und Nachteile der verschiedenen Kostformen diskutieren

Anlegen eines Kräutergartens

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

## 11.2 Nachspeisen

16 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen küchentechnische Eigenschaften wichtiger Zutaten für die Herstellung von Nachspeisen kennen und wenden in diesem Zusammenhang lebensmittelrechtliche Vorschriften an. Süßungsmittel setzen sie produktbezogen und fachgerecht ein. Sie erwerben Sicherheit bei der Berechnung von Materialkosten und handeln qualitäts- und preisbewusst.

Möglichkeiten der Lockerung bei Teigen und Massen:

- physikalisch
- biologisch
- chemisch

Backeigenschaften verschiedener Mehltypen

Versuche durchführen

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.5.1

Versuch: Kleber auswaschen und backen

Vor- und Nachteile der verschiedenen Mehltypen diskutieren

Küchentechnische Bedeutung des Hühnereis bei der Herstellung von

- Teigen und Massen
- Cremes
- Speiseeis
- Süßspeisensaucen

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.5.1

Gesetzliche Vorschriften:

- Hühnereiverordnung
- Speiseeisverordnung

Süßungsmittel in der Küche:

Zucker, Honig, Sirup, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe

- Marktangebot
- küchentechnische Eigenschaften
- Verwendungsmöglichkeiten
- Lagerung
- ernährungsphysiologische Beurteilung

Geschmacksproben zur Feststellung der unterschiedlichen Süßkraft durchführen

Auf die Bedeutung der Süßungsmittel bei bestimmten Kostformen eingehen

Umrechnung von Rezepturen

Materialkostenberechnungen nach vorgegebenen Rezepturen

Kosteneinsparungen durch Austausch der Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Rezeptsammlungen mit aktuellen Marktpreisen ergänzen

Z. B. Austausch von  
Butter ® Margarine  
Crème fraîche ® Sauerrahm  
Vanilleschote ® Vanillinzucker  
Marzipan ® Persipan

### 11.3 Zwischenmahlzeiten

8 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfassen die Bedeutung von Zwischenmahlzeiten für eine vollwertige Ernährung. Sie wenden Grundkenntnisse für die Erstellung und Berechnung von Kostplänen an. Für die Gefahren eines Lebensmittelverderbs durch tierische Schädlinge entwickeln sie Verständnis.

Prinzipien einer vollwertigen Ernährung

Energie- und Nährstoffverteilung bei Tageskostplänen

Ernährungsphysiologische Bedeutung von Zwischenmahlzeiten

Erstellen und Beurteilen von Kostplänen für Zwischenmahlzeiten

Berechnen des Nährstoff- und Energiegehalts am Beispiel eines Tageskostplans

Lebensmittelverderb durch tierische Schädlinge

- Schädlingsarten
- Schädlingsbekämpfung

Regeln aufstellen

Tabellen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verwenden  
Auf die physiologische Leistungskurve hinweisen

Erworbene Kenntnisse aus Fachtheorie, Jgst. 10, LG 10.1, anwenden

Im Hinblick auf die Kriterien für vollwertige Ernährung beurteilen

Vertiefung der Nährwert- und Energieberechnungen der Jgst. 10  
Vgl. Fachtheorie Jgst. 10, LG 10.1 und LZ 10.2.1  
Geeignete Software einsetzen

Auf Erkennungsmerkmale von Schädlingen hinweisen  
Schädlinge durch Bilder oder Präparate veranschaulichen  
Auf Gefahren von Schädlingsbekämpfungsmitteln hinweisen

## 11.4 À-la-carte-Geschäft

30 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfahren im Zusammenhang mit der Herstellung von Suppen und Saucen die technologische Bedeutung spezieller Zutaten. Über das Schlachtfleisch erwerben sie umfassende Kenntnisse und lernen, rechtliche Vorschriften fachgerecht anzuwenden. Sie erfassen die Auswirkungen von Gewichtsveränderungen auf die Rohstoffkosten.

Technologische Bedeutung von

- Emulgatoren
- Dickungs- und Geliermitteln
- Stabilisatoren
- Geschmacksverstärkern

Schlachtfleisch:

- Aufbau des Muskels
- Nährstoffgehalt
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Fleischqualität
- Veränderungen nach dem Schlachten

Bezeichnung der Fleischteile nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und deren Verwendung vom

- Schwein
- Kalb
- Rind
- Schaf

Verwertbare Innereien

- Arten
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Beschaffenheit

Die erhöhte Schadstoffbelastung von Innereien begründen

Gesetzliche Vorschriften für die Verarbeitung von Schlachtfleisch

- Fleischhygienegesetz und -verordnung
- Hackfleischverordnung
- Fleischverordnung

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Berechnungen zum Schlachtfleisch

Einschlägige rechtliche Vorschriften klären  
Kennzeichnungspflicht beachten

Positive und negative Aspekte des Fleischkonsums diskutieren

Auch unerwünschte Veränderungen ansprechen

Auf regionale Fleischteilbezeichnungen hinweisen  
Geeignete Garverfahren begründen  
Auf Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse hinweisen

Fallbeispiele bearbeiten  
Auszüge aus den Gesetzestexten einsetzen

- Gewichtsveränderungen bei der Vor- und Zubereitung von Fleisch
- durchschnittliche Vor- und Zubereitungsverluste bei der Verarbeitung von Fleisch von der Rohware zum fertigen Fleischgericht
- vom fertigen Fleischgericht zur Rohware
- Materialkosten unter Berücksichtigung von verwertbaren Abgängen
  
- Bewertung von Fleischteilen

Mengenangaben als Orientierungswerte für À-la-carte-Gerichte erarbeiten

Aktuelle Preislisten einsetzen  
 Kostenersparnis bei der Nutzung von Sonderangeboten berechnen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

## 11.5 Kalte und warme Büfets

8 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln im Zusammenhang mit der Erstellung eines Büfets und werden sich der Bedeutung hygienischer Arbeitsweise bewusst. Sie üben sich darin, Gäste am Büfett fachgerecht zu beraten.

Konservierungsmethoden:

- physikalische Methoden:
  - . Kühlen und Tiefkühlen
  - . Erhitzen
  - . Trocknen
  - . Bestrahlen
- chemische Methoden:
  - . Salzen und Pökeln
  - . Zuckern
  - . Räuchern
  - . Zusatz chemischer Konservierungsstoffe

Vor- und Nachteile der verschiedenen Haltbarmachungsarten diskutieren

Auf die Kennzeichnungspflicht hinweisen

Wichtige Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung für die Gestaltung von Büfets

Hygienekonzept erstellen

Gästeberatung am Büfett

Vgl. Fachtheorie, Jgst. 10, LZ 10.2.1  
 Videoaufzeichnungen von Verkaufsgesprächen analysieren

Berechnungen zur Hygiene

Z. B. Vermehrung von Mikroben rechnerisch erfassen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

PRAKTISCHE FACHKUNDE, Jahrgangsstufe 11

Fachprofil:

Lerngebiete:	11.1	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	20 Std.
	11.2	Nachspeisen und Desserts vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	25 Std.
	11.3	Zwischenmahlzeiten vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	15 Std.
	11.4	À-la-carte-Geschäft planen und durchführen	35 Std.
	11.5	Kalte und warme Büfets planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	<u>19 Std.</u>
			114 Std.

---

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

---



11.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

20 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, pflanzliche Rohstoffe nach küchentechnischen und ernährungsphysiologischen Grundsätzen zu Beilagen und eigenständigen Gerichten zu verarbeiten und zu präsentieren. Dabei sollen sie Würzmittel und weiße Saucen fachgerecht einsetzen. Beim Planen, Zubereiten und Anrichten vegetarischer Gerichte sollen sie Kreativität entwickeln.

Vor- und Zubereitung von Beilagen und eigenständigen Gerichten aus

- Gemüse
- Hülsenfrüchten
- Pilzen
- Kartoffeln
- Getreideerzeugnissen

Vergleich von Gerichten aus Rohware mit Convenience-Produkten

Weißer Grundsauce mit Ableitungen

Verwendung von Würzmitteln:

- Gewürze und Gewürzmischungen
- Kräuter
- Kochsalz
- flüssige Würzen

Vor- und Zubereitung vegetarischer Gerichte, z. B. für

- Veganer
- Lacto-Vegetarier
- Ovo-Lacto-Vegetarier

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

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Putz- und Garverluste berücksichtigen  
Verschiedene Garverfahren unter Beachtung der Nährwert-  
erhaltung vergleichen

Einsatz einer Getreidemühle  
Die küchentechnische Verarbeitung von Vollkornprodukten beachten

Z. B. Rahmwirsing, saure Kartoffeln, überbackener Spargel, Champignons à la crème

Verdauungsfördernde Wirkung von Gewürzen hervorheben  
Frische mit getrockneten Kräutern vergleichen  
Hygroskopische Wirkung von Kochsalz beachten  
Essenzen, alkoholische Getränke, Essig etc. einsetzen

Vgl. Fachtheorie, LG 11.1  
Erstellen einer vegetarischen Speisekarte  
Gerichte produktbezogen anrichten

11.2 Nachspeisen und Desserts vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

25 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Teige und Massen herzustellen sowie diese für Käsegerichte und Desserts weiter zu verarbeiten. Sie bereiten Cremes, Desserts und Eisspeisen mit Obst sowie Süßspeisensaucen zu und planen die Zusammenstellung von einzelnen Desserttellern. Zudem sollen sie in der Lage sein, Käse- und Süßspeisenbüfets in Teamarbeit zu erstellen und zu präsentieren. Die Arbeitsergebnisse sollen sie kritisch beurteilen.

Vor- und Zubereitung, z. B. von

- Mürbteig
- Ausbackteig
- Blätterteig
- Hefeteig
- Strudelteig
- Brandmasse
- Biskuitmasse
- Hippenmasse

Fachbücher einsetzen und Rezeptsammlung ergänzen

Rezepte bei Bedarf umrechnen

- Z. B. Teig süß und salzig, Ramequins
- Z. B. Früchtebeignets
- Z. B. Teeblätter, Pastetchen, Fleurons
- Z. B. Savarin, Dukatennudeln
- Z. B. Apfelstrudel, Topfenstrudel
- Z. B. Windbeutel, Käseprofiteroles, Eclair
- Z. B. Biskuitroulade, Löffelbiskuits
- Z. B. Eisgebäck, Dessertgarnitur

Vor- und Zubereitung z. B. von

- Bayerischer Creme
- Joghurtcreme
- Mousses
- Grützen und Gelees
- Eisparfaits und Sorbets
- Süßspeisensaucen

Bei Verwendung von frischen Eiern auf die Hühnereiverordnung hinweisen, vgl. Fachtheorie, LG 11.2

Pasteurisiertes Eigelb verwenden

Vor- und Zubereitung, z. B. von

- Käsegebäck
- angemachtem Käse
- Käsehappen
- Käsefours

Z. B. aus Mürbteig, Blätterteig usw.

Z. B. Mascarpone, Blauschimmelkäse

Aus verschiedenen Käsesorten zubereiten

Verschiedene Sorten, Formen und Füllungen verwenden

Vergleich von selbst hergestellten Produkten mit entsprechender Convenience-Ware

Dessertkombinationen auf Tellern

Verschiedene Anrichtemöglichkeiten für Süßspeisen

Z. B. in Gläsern, auf Glas- oder Porzellantellern verschiedener Größen und Farben servieren

Aufbau, Dekoration und Betreuung eines Nach-  
tischbüfets in Teamarbeit

Kritische Beurteilung des angerichteten Büfets

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

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

### 11.3 Zwischenmahlzeiten vor- bereiten, zubereiten und gastge- recht präsentieren

15 Std.

Die Schüler und Schülerinnen wählen  
Zwischenmahlzeiten sinnvoll aus,  
sammeln Rezepturen und wenden  
diese bei der Zubereitung an. Sie ana-  
lysieren und bewerten kritisch verän-  
derte Verzehrgeohnheiten und nüt-  
zen diese Erkenntnisse bei der Aus-  
wahl von Gerichten. Dabei entwi-  
ckeln sie Kreativität, indem sie auf  
der Grundlage vorgegebener Materia-  
lien selbst kleine Zwischenmahlzeiten  
planen, herstellen und präsentieren.

Herstellung und ernährungsphysiologische Be-  
wertung von

- kleinen kalten Speisen, z. B.
  - . Sülze
  - . kombinierte Salate
- kleinen warmen Speisen, z. B.
  - . feine Ragouts
  - . Risottovariationen
  - . Toastspezialitäten
  - . Kurzgerichte aus selbst herge-  
stellten Teigwaren
  - . Fingerfood

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

Trendgerichte vorstellen

Saisonale Produkte berücksichtigen

Rezeptsammlung der Jgst. 10 ergänzen

Einsatzmöglichkeiten speziell für kleine Speisekarten  
außerhalb der Hauptservicezeiten aufzeigen

Nährwerttabellen einsetzen

Den Beliebtheitsgrad der Gerichte durch eine Gästebefragung feststel-  
len

Z. B. Schweinskopfsülze, Bratensülze, Tellersülze

Z. B. Reissalat, Waldorfsalat

Z. B. Ragout fin, Ragout von Kalbsbries

Z. B. Gemüserisotto, Risotto mit Pilzen

Z. B. Scotch Woodcock, Haddock on Toast

Z. B. Geschmelzte Maultaschen, gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen

Z. B. Tintenfischringe, Chicken wings

## Küchentechnische Fachausdrücke

Herstellung einer Zwischenmahlzeit aus einem Warenkorb:

- Entwicklung einer Rezeptur
- Bereitstellung von Arbeitsmitteln
- Präsentation als Tellergericht
- selbstkritische Bewertung der Ergebnisse

Arbeitsablauf planen

Rezeptsammlung verwenden  
Z. B. Küchengeräte, Kasserollen etc.  
Geeignetes Anrichteschirr auswählen

### 11.4 À-la-carte-Geschäft planen und durchführen

35 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Suppen und Saucen herzustellen. Bei der fachgerechten Zubereitung von Schlachtfleisch und Innereien erwerben sie zunehmend Sicherheit. Sie planen ein À-la-carte-Geschäft und führen dieses in Teamarbeit durch. Beim Anrichten und Präsentieren der Gerichte entwickeln sie Kreativität.

Vor- und Zubereitung von

- Grundfonds
- klaren Suppen mit Einlagen
- Rahm- und Samtsuppen
- Püreesuppen
- kalten Suppen

Fachbücher und Rezeptsammlungen einsetzen  
Den unterschiedlichen Ansatz bei Wild, Fisch usw. aufzeigen  
Die küchentechnischen Besonderheiten der Eiweißstoffe berücksichtigen  
Möglichkeiten der Flüssigkeitsbindung erklären  
Gemüse auf ihre Bindeeigenschaften prüfen  
Geiste Kraftbrühen, Kaltschalen

Gegenüberstellung von selbst hergestellten Suppen und Convenience-Produkten

Zeitaufwand, Preis und Qualität vergleichen

Vor- und Zubereitung von

- Jus
- Sauce demi-glace mit Ableitungen
- aufgeschlagenen Saucen mit Ableitungen
- Speziaisaucen
- Buttermischungen

Verschiedene Ausgangsmaterialien einsetzen, z. B. Kalb, Lamm, Schwein

Unterschiedliche Bindemöglichkeiten anwenden  
Die Bedeutung des Eigelbs als Emulgator hervorheben

Z. B. Tomatensauce, Meerrettichsauce, Apfelsauce, Soubise  
Warme und kalte Buttermischungen zubereiten

Gegenüberstellung von selbst hergestellten Saucen mit Convenience-Produkten

Zeitaufwand, Preis und Qualität vergleichen

Vor- und Zubereitung von Gerichten aus

- Schweinefleisch
- Kalbfleisch
- Rindfleisch
- Lammfleisch

Wirtschaftliche Verwertung der beim Auslösen anfallenden Fleischabschnitte

Vor- und Zubereitung von Innereien

Herstellung passender Saucen, Garnituren und Beilagen zu Gerichten aus Schlachtfleisch und Innereien

Planung eines À-la-carte-Geschäfts und Durchführung in Teamarbeit

- Zusammenstellung von Suppen und Gerichten aus Schlachtfleisch und Innereien
- Verwendung von Saisonprodukten
- Erstellung einer Warenanforderung für ausgewählte Gerichte
- Herstellung dieser Gerichte mit passenden Saucen und Beilagen
- produktbezogene Anrichteweise und Präsentation

Selbstkritische Bewertung des Produktions- und Serviceablaufs

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

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Vgl. Fachtheorie, LZ 10.3.1 und LG 11.4 (Eiweißstoffe)

Portionsrohgewichte festlegen

Garverluste ermitteln

Die Garstufen bei Rind- und Lammfleisch auf der Basis der Lebensmittelhygieneverordnung kritisch bewerten

Z. B. Kalbskeule, Roastbeef

Vgl. Fachtheorie, LG 11.4 (Hackfleischverordnung)

Auf Schadstoffbelastung aufmerksam machen

Gestaltung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden,

handlungsorientierten Unterrichtsprojekts

Einteilung nach Küchenposten vornehmen

Warenkorb vorgeben

Regionales Marktangebot hinzuziehen

Saisonkalender einsetzen

Für verschiedene Servicearten anrichten

Lieferung auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Z. B. Deutsche Sauce mit Ableitungen

11.5 Kalte und warme Büfets planen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

19 Std.

Die Schüler und Schülerinnen legen ein Rahmenthema fest und planen hierfür in Teamarbeit ein geeignetes Büfett. Sie wählen dazu warme und kalte Gerichte, Saucen, Salate und Nachspeisen aus und bereiten diese zu. Dabei sollen sie exakt arbeiten, beim Anrichten und Präsentieren Kreativität entwickeln und ihre Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Planung verschiedener Büfettarten

Durchführung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Projekts  
Büfettart bestimmen, z. B. Lunchbüfett, regionales Büfett, internationales Büfett, produktbezogenes Büfett

Vor- und Zubereitung ausgewählter Büfettgerichte

Rezeptsammlung einsetzen  
Rezepte bei Bedarf umrechnen  
In Teamarbeit die Gerichte herstellen, z. B.  
- Bratenstücke wie Schweinebraten, Roastbeef, Kalbsbraten  
- Salate  
- Saucen und warme Gerichte

Anrichten der Speisen, z. B.

- auf Platten, Holzbrettern oder Spiegeln
- in Schüsseln oder Glasschalen
- in Saucieren
- in Chafing dishes

Geeignetes Anrichtegeschirr auswählen

Anrichteweisen:

- symmetrisch
- asymmetrisch

Verschiedene Anrichteweisen ausprobieren und vergleichen

Aufbau, Dekoration und Betreuung des festgelegten Themenbüfets in Teamarbeit

Kritische Beurteilung des angerichteten Büfets

Kriterienkatalog zur Beurteilung erstellen

Korrespondierende Getränke

Zum Büfett passende Getränke bestimmen und anbieten  
Vgl. Fachtheorie, LZ 10.4.2

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

Warenanforderung erstellen  
Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Berufsschule

Fachklassen Koch/Köchin

BETRIEBSWIRTSCHAFT

Fachklassen Koch/Köchin

BETRIEBSWIRTSCHAFT, Jahrgangsstufe 11

Fachprofil:

Lerngebiete:	11.1	Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebs	28 Std.
	11.2	Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung	<u>10 Std.</u>
			38 Std.

---

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

---

## 11.1 Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebs

28 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben einen Überblick über mögliche Rechtsformen der Unternehmung und spezifische Betriebsarten in der Gastronomie. Sie setzen sich mit den wichtigsten Bestimmungen des Gaststättengesetzes auseinander und lernen die wichtigsten Vertragsarten und ihre Wesensmerkmale kennen. Sie begegnen Vorschriften über Preisauszeichnungen im Gastgewerbe und entwickeln hierfür innerbetriebliche Lösungsmöglichkeiten.

Mögliche Rechtsformen der Unternehmung:

- Einzelunternehmen
- Personen- und Kapitalgesellschaften
- Genossenschaften

Spezielle Betriebsarten der Gastronomie

Die gastgewerbliche Erlaubnis:

- Voraussetzungen
- Antrag
- erlaubnisfreie Betriebe
- Arten der Erlaubnis
- Entzug der Erlaubnis
- Erlöschen der Erlaubnis

Nebenleistungen:

- Verkauf von Zubehörwaren
- Abgabe über die Straße

Getränkeausschank:

- alkoholfreie Getränke
- alkoholische Getränke

Sperrzeit:

- Begriffsklärung
- Maßnahmen
- Ausnahmen, Sonderregelungen

Verhaltensweisen mit Hilfe von Fallbeispielen erläutern

Gastronomietypische Vertragsarten:

- Bewirtungsvertrag
- Beherbergungsvertrag
- Bierlieferungsvertrag
- Miet- und Pachtvertrag

Übersicht erstellen

Auszüge aus dem Handelsregister verwenden  
Anhand der wichtigsten Kriterien die Wesensunterschiede herausstellen  
Auf Vorteile eines gemeinschaftlichen Einkaufs hinweisen, z. B. Einkaufsgenossenschaften

Auf Auswertungen von Jahresberichten des Hotel- und Gaststättenverbandes verweisen

Antragsformular zeigen und ausfüllen

Mit aktuellen Beispielen aus der Rechtsprechung belegen

Auf unterschiedliche Mehrwertsteuersätze hinweisen

Auszüge aus dem Gaststättengesetz besprechen

Gefahren des Alkoholmissbrauchs diskutieren

Beispiele aus der Praxis aufzeigen

Wiederholung des LG 10.5.2  
Merkblatt des Gaststättenverbandes über die Rechtslage besprechen  
Auf EU-Recht hinweisen  
Checkliste des Hotel- und Gaststättenverbands bezüglich wichtiger Überlegungen vor dem Abschluss eines Pachtvertrags besprechen



- Automatenaufstellvertrag
- Leasingvertrag
- Franchising

Leasing-Beispiele aus dem Bereich Gastronomie aufzeigen (Kfz, Wäsche etc.)  
Beispiele aus dem Bereich Systemgastronomie aufzeigen

Die Schadenshaftung des Gastwirts

- aus unerlaubter Handlung
- aus Vertrag und vorvertraglichen Beziehungen
- für das Personal
- für eingebrachte Sachen
- für Garderobe

Fallbeispiele aus der Rechtsprechung mit Hilfe des Bürgerlichen Gesetzbuchs klären

Preisauszeichnung im Gastgewerbe

Auf die Wichtigkeit der Preisklarheit hinweisen

Preisangabenverordnung

- für Bewirtungsbetriebe
- für Beherbergungsbetriebe

Speise- und Getränkekarte für À-la-carte-Service

In Absprache mit Praktischer Fachkunde, LG 11.4, erstellen

Kennzeichnungspflicht bestimmter  
Zusatzstoffe beachten 11.2

10 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen grundlegende Aufgaben beim Einkauf von Waren kennen. Dabei wird ihnen die wirtschaftliche Bedeutung eines durchdachten Einkaufs und einer optimalen Lagerhaltung bewusst. Dies bestätigen sie durch Preisberechnungen und Auswerten verschiedener Kennzahlen zur Optimierung der Lagerhaltung.

Organisatorische Vorüberlegungen zum Einkauf:

- Bedeutung und Aufgabenstellung eines qualifizierten Einkaufs
- Bezugsquellen
- Bestellmenge und Bestellzeitpunkt
- kostenmindernde Einkaufspraktiken

Auf den Grundlagen der Jgst. 10, LZ 10.3.1 und LZ 10.4.1 aufbauen  
Moderne Kommunikationsmedien nutzen  
Verhältnis von Preis und Qualität abwägen

Lieferantenkartei erstellen  
Überlegungen für den Einkauf regionaler Produkte anstellen

Berechnungen zum Einkauf:

- Preisvergleiche bei unterschiedlichen Angebotseinheiten und Angebotsformen

- Liefer- und Zahlungsbedingungen, z. B.
  - . Rabatt
  - . Skonto
  - . frei Haus
  - . ab Werk

Als Hausaufgabe preisgünstigste Einkaufsstätten für vorgegebene Artikel ermitteln

Berechnungen zur Magazinverwaltung:

- Inventur
- Lagerkennzahlen:
  - . Lagerbestand
  - . Umschlagshäufigkeit
  - . Lagerdauer

Auf Wichtigkeit einer kostengünstigen Lagerhaltung hinweisen („Just in time,,)