

KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Ausgabe C

LEHRPLANHEFTE
REIHE L Nr. 109



Bildungsplan für die Berufsschule

Band XII Ernährung und Hauswirtschaft

**Heft 3
Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/
Restaurantfachfrau
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie**

Schuljahr 1, 2 und 3

**21. Februar 2000
Lehrplanheft 4/2000**

NECKAR-VERLAG

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Impressum

Kultus und Unterricht	Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg
Ausgabe C	Lehrplanhefte
Herausgeber	Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg; Postfach 10 34 42, 70029 Stuttgart
Lehrplanerstellung	Landesinstitut für Erziehung und Unterricht Stuttgart, Abt. III – Berufliche Schulen, Rotebühlstraße 131, 70197 Stuttgart, Fernruf (07 11) 66 42 – 3 11
Verlag und Vertrieb	Neckar-Verlag GmbH, Klosterring 1, 78050 Villingen-Schwenningen Die fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion des Satzes bzw. der Satzordnung für kommerzielle Zwecke nur mit Genehmigung des Verlages.
Bezugsbedingungen	Die Lieferung der unregelmäßig erscheinenden Lehrplanhefte erfolgt automatisch nach einem festgelegten Schlüssel. Der Bezug der Ausgabe C des Amtsblattes ist verpflichtend, wenn die betreffende Schule im Verteiler vorgesehen ist (Verwaltungsvorschrift vom 8. Dezember 1993, K.u.U. 1994 S. 12). Die Lehrplanhefte werden gesondert in Rechnung gestellt. Die einzelnen Reihen können zusätzlich abonniert werden. Abbestellungen nur halbjährlich zum 30. Juni und 31. Dezember eines jeden Jahres schriftlich acht Wochen vorher beim Neckar-Verlag, Postfach 1820, 78008 Villingen-Schwenningen.

Bezugsschlüssel

Reihe	Bildungspläne/Lehrpläne	Bezieher
A	Grundschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemein bildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
B	Förderschule	Alle Sonderschulen, Grundschulen, Hauptschulen
C	Alle Sonderschulen außer Förderschule	Alle Sonderschulen, Grundschulen, Schulen besonderer Art, Hauptschulen
D	– nicht belegt –	
E	Hauptschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte
F	Realschule	Grundschulen, Hauptschulen, Realschulen, allgemein bildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, Berufsschulen, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Förderschule
G	Allgemein bildendes Gymnasium	Grundschulen, Realschulen, allgemein bildende Gymnasien, Schulen besonderer Art, alle Sonderschulen mit Ausnahme der Schulen für Geistigbehinderte und Förderschule
H	Sonderreihe	Einzelne allgemein bildende Schulen
I	Berufliche Gymnasien	Berufliche Gymnasien, Realschulen
K	Berufliche Schulen kaufmännischer Bereich	Alle kaufmännischen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
L	Berufliche Schulen gewerblicher Bereich	Alle gewerblichen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
M	Berufliche Schulen hauswirtschaftlicher, landwirtschaftlicher und sozialpädagogischer Bereich	Alle hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen sowie sozialpädagogischen Schulen einschließlich entsprechender beruflicher Gymnasien
N	Einzelne berufliche Schulen	Je nach Bedarf per Erlass

Das vorliegende LPH 4/2000 erscheint in der Reihe L Nr. 109 und kann beim Neckar-Verlag bezogen werden.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003



*Ministerium für Kultus, Jugend und Sport
Baden-Württemberg*

Bildungsplan für die Berufsschule

**Band XII
Ernährung und Hauswirtschaft**

**Heft 3
Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/
Restaurantfachfrau
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie**

Schuljahr 1, 2 und 3

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Inhaltsverzeichnis

3	Vorwort
4	Hinweise für die Benutzung
6	Inkraftsetzung
7	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
9	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule
11	Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
13	Die Ausbildungsberufe Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
18	Studentafeln
23	Intentionen des Lehrplans
	Fächerlehrpläne
25	– Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
35	– Technologie
43	– Restaurantorganisation
49	– Gästeempfang und Beratung
55	– Systemorganisation
61	– Warenwirtschaft
71	– Service
77	– Marketing und Arbeitsorganisation
83	– Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
89	– Technologiepraktikum
101	– Computeranwendung

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Vorwort

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

die Entwicklung zur Informationsgesellschaft mit ihren tief greifenden strukturellen Veränderungen stellt die beruflichen Schulen vor große Herausforderungen. Sie müssen junge Menschen auf eine Gesellschaft vorbereiten, in der das Leben und das Arbeiten, die Formen des menschlichen Miteinanders, die Beziehungen zueinander und zur Allgemeinheit anders sein werden als heute. Diese Aufgaben müssen die Schulen mit innovativen pädagogischen Konzepten, die sich an der wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Wirklichkeit orientieren, bewältigen. Die Probleme, denen sich die Schulen dabei gegenübersehen, sind zwar tendenziell ähnlich, in ihrer jeweiligen Ausprägung aber von Schule zu Schule entsprechend den örtlichen Verhältnissen verschieden. Eine innere Reform soll den Schulen die Freiräume schaffen, die sie zur Bewältigung ihrer spezifischen pädagogischen Aufgaben benötigen.

Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz von Baden-Württemberg enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Die dort formulierten übergreifenden Bildungsziele schließen die heute so wichtigen und immer dringlicher geforderten überfachlichen Qualifikationen ein. Sie noch stärker in den Lehrplänen zu verankern war und ist deshalb ein wichtiges Ziel unserer Lehrplanarbeit.

Überfachliche Qualifikationen, beispielsweise Selbstständigkeit im Denken und Handeln, Fähigkeit und Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit anderen, Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung für sich selbst, für den Mitmenschen und für die Umwelt, müssen ganzheitlich erschlossen werden. Sie erfordern Fächer verbindendes Denken, Planen und Unterrichten, das alle Fächer der beruflichen Schulen – berufsbezogene und allgemeine – einbezieht. Ziele, Inhalte und Hinweise der Lehrpläne beschreiben deshalb eine ganzheitliche Berufsbildung, die gleichermaßen berufliche Handlungskompetenz und Persönlichkeitsbildung einbezieht.

Inhaltlich orientieren sich die Lehrpläne der beruflichen Schulen am aktuellen Stand von Wirtschaft und Technik. Sie sind so offen formuliert, dass Anpassungen an künftige Entwicklungen leicht

und kurzfristig möglich sind. Die beruflichen Schulen bauen in ihrer pädagogischen Arbeit auf den Leistungen der allgemein bildenden Schulen auf. Eine fundierte Berufsbildung schließt daher die sichere Beherrschung der Kulturtechniken, Aufgeschlossenheit für neue Sachverhalte und die Bereitschaft zu lebenslangem berufsbegleitendem Lernen ein. Berufliche Bildung ist Hilfe zur Daseinsorientierung und Lebensbewältigung und umfasst die Vorbereitung auf eine Berufsausbildung, die Ausbildung selbst, verbunden mit der altersgemäßen Erweiterung der allgemeinen Bildung und darüber hinaus auch wichtige Teile der Weiterbildung.

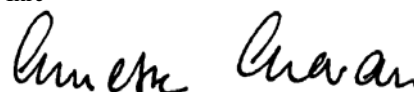
Das Bewusstsein von der Notwendigkeit einer lebenslangen Fort- und Weiterbildung bei den Auszubildenden zu schärfen ist eine zunehmend wichtiger werdende Bildungsaufgabe der beruflichen Schulen. Die Lehrpläne räumen den Schulen unterrichtliche Bereiche ein, die selbstständiges Arbeiten und selbst bestimmtes Lernen fördern. Diese Qualifikationen tragen wesentlich dazu bei, die beruflichen und gesellschaftlichen Aufgaben für eine Zukunft in Frieden und Wohlstand in einem vereinten Europa sachkompetent und engagiert bewältigen zu können.

Der hohe Ausbildungsstand der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen in Baden-Württemberg ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Er ist eine wichtige Säule der beruflichen Bildung und ein Garant für ihre Qualität. Ihn zu erhalten und auszubauen ist mir ein zentrales Anliegen.

Das berufliche Schulwesen wird auch künftig seinen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit des Landes leisten und der Wirtschaft ein zuverlässiger Partner sein.

Für Ihre Arbeit wünsche ich Ihnen Freude und Erfolg.

Ihre



Dr. Annette Schavan
Ministerin für Kultus, Jugend und Sport

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Hinweise für die Benutzung

1 Das visuelle Leitsystem der Umschläge

Die Bildungspläne für die beruflichen Schulen in Baden-Württemberg tragen auf dem Umschlag ein Leitsystem, das eine Zuordnung von Schularten und Schultypen auf einfache Art ermöglicht und damit den Zugriff zu verschiedenen Heften erleichtert.

1.1 Die Kennzeichnung der Schultypen

Die drei Schultypen werden durch Linienelemente mit gleicher Gesamtbreite unterschieden. Die gewerblichen Schulen sind durch eine Linie gekennzeichnet, die stets im unteren Drittel des Formats angeordnet ist. Die kaufmännischen Schulen sind durch zwei Linien gekennzeichnet, diese sind immer im mittleren Drittel des Heftformats angeordnet. Die hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogischen und landwirtschaftlichen Schulen sind durch drei Linien gekennzeichnet und stehen jeweils im oberen Drittel. Der im jeweiligen Heft enthaltene Schultyp ist durch eine intensive Farbe gekennzeichnet (s. Abb.). Kombinationen der unterschiedlichen Typen sind möglich und können durch die Farbintensität der Balken abgelesen werden.

1.2 Die Kennzeichnung der Schularten

Die sechs Schularten sind durch Farben unterschieden:

Berufsschulen (BS)	–	Cyanblau
Berufsfachschulen (BFS)	–	Blauviolett
Berufskollegs (BK)	–	Grün
Berufliche Gymnasien (BG)	–	Purpurrot
Berufsoberschulen (BO)	–	Rotorange
Fachschulen (FS)	–	Gelb

2 Der Textteil

Jedes Lehrplanheft enthält ein ausführliches Inhaltsverzeichnis, das den schnellen Zugriff zu den einzelnen Fächerlehrplänen ermöglicht. Diesen Plänen sind jeweils Lehrplanübersichten vorangestellt.

2.1 Anordnung

Innerhalb der Lehrpläne sind die Titel der Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche durch fettere Schrifttypen hervorgehoben. Hinter dem einzelnen Titel steht der Zeitrictwert in Unterrichtsstunden. Die Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise. Bei zweispaltigen Lehrplänen sind die Ziele den Inhalten und Hinweisen vorangestellt, bei dreispaltigen Lehrplänen stehen Ziele, Inhalte und Hinweise parallel nebeneinander. Ziele und Inhalte sind verbindlich. Die Zielformulierungen haben den Charakter von Richtungsangaben. Die Lehrerinnen und Lehrer sind verpflichtet, die Ziele energisch anzustreben. Die Hinweise enthalten Anregungen und Beispiele zu den Lehrplaninhalten. Sie sind nicht verbindlich und stellen keine vollständige oder abgeschlossene Liste dar; es können auch andere Beispiele in den Unterricht eingebracht werden.

2.2 Querverweise

Im Erziehungs- und Bildungsauftrag der einzelnen beruflichen Schularten hat jedes Fach besondere Aufgaben. Querverweise sind überall dort in die Hinweisspalte aufgenommen worden, wo bei der Unterrichtsplanung andere Inhalte zu berücksichtigen sind oder wo im Sinne ganzheitlicher Bildung eine Abstimmung über die Fächer, Schularten und ggf. auch Schulbereiche hinweg erforderlich ist.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

2.3 Zeitrichtwerte

Zeitrichtwerte geben Richtstundenzahlen an. Sie geben den Lehrerinnen und Lehrern Anhaltspunkte, wie umfangreich die Lehrplaninhalte behandelt werden sollen. Die Zeit für Leistungsfeststellung und Wiederholungen ist darin nicht enthalten.

2.4 Reihenfolge

Die Reihenfolge der unterrichtlichen Behandlung für Lehrplaneinheiten innerhalb einer Klassenstufe ist in der Regel durch die Sachlogik vorgegeben, im Übrigen aber in das pädagogische Ermessen der Lehrerinnen und Lehrer gestellt.

Kennzeichnung der Schulen

Gewerbliche Schulen

Kaufmännische Schulen

Hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogische und landwirtschaftliche Schulen



Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

**Baden-
Württemberg**



KULTUS UND UNTERRICHT

Amtsblatt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg

Stuttgart, 21. Februar 2000

Lehrplanheft 4/2000

Bildungsplan für die Berufsschule;

hier: Gewerbliche Berufsschule

Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Vom 21. Februar 2000

53-6512-2111-12L/71

I.

Für die gewerbliche Berufsschule, Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Ausbildungsberufe Koch/Köchin, Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie gilt der als Anlage beigefügte Bildungsplan.

II.

Der Bildungsplan tritt

für das 1. Schuljahr (Grundstufe) mit Wirkung vom 1. August 1998,

für das 2. Schuljahr (Fachstufe I) mit Wirkung vom 1. August 1999,

für das 3. Schuljahr (Fachstufe II) am 1. August 2000 in Kraft.

Im Zeitpunkt des jeweiligen Inkrafttretens treten die Bildungspläne Band XII

Heft 3 (Az.: V/2-6512-2111-12L/25) vom 27. April 1994

Heft 8 (Az.: V/2-6512-2111-12L/28) vom 28. April 1994

Heft 9 (Az.: V/2-6512-2111-12L/29) vom 12. April 1994

Heft 12 (Az.: V/2-6512-2111-12L/32) vom 27. April 1994

für das jeweilige Schuljahr außer Kraft.

Der Bildungsplan vom 31. März 1994 (Az.: V/4-6512-2131/26;

K.u.U., LPH 16/1994) tritt mit Wirkung vom 1. August 1998 für

die Grundstufe der Ausbildungsberufe Hotelfachmann/Hotelfach-

frau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau und Koch, Köchin

außer Kraft.

K.u.U., LPH 4/2000

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart:

Gewerbliche Berufsschule

Ausbildungsberuf:

Alle gastgewerblichen Berufe

Stand:

29.05.00/ru

L - 98/3003

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen

Normen und Werte

Die Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Sie sind auch Grundlage für die Lehrplanrevision im beruflichen Schulwesen. Die dafür wichtigsten Grundsätze der Landesverfassung und des Schulgesetzes von Baden-Württemberg lauten:

Art. 12 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in der Ehrfurcht vor Gott, im Geiste der christlichen Nächstenliebe, zur Brüderlichkeit aller Menschen und zur Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zu sittlicher und politischer Verantwortlichkeit, zu beruflicher und sozialer Bewährung und zu freiheitlicher demokratischer Gesinnung zu erziehen.

Art. 17 (1) Landesverfassung:

In allen Schulen waltet der Geist der Duldsamkeit und der sozialen Ethik.

Art. 21 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in allen Schulen zu freien und verantwortungsfreudigen Bürgern zu erziehen und an der Gestaltung des Schullebens zu beteiligen.

§ 1 Schulgesetz:

Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule

(1) Der Auftrag der Schule bestimmt sich aus der durch das Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland und die Verfassung des Landes Baden-Württemberg gesetzten Ordnung, insbesondere daraus, dass jeder junge Mensch ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage das Recht auf eine seiner Begabung entsprechende Erziehung und Ausbildung hat und dass er zur Wahrnehmung von Verantwortung, Rechten und Pflichten in Staat und Gesellschaft sowie in der ihn umgebenden Gemeinschaft vorbereitet werden muss.

(2) Die Schule hat den in der Landesverfassung verankerten Erziehungs- und Bildungsauftrag zu verwirklichen. Über die Vermittlung von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten hinaus ist die Schule insbesondere gehalten, die Schülerinnen und Schüler

in Verantwortung vor Gott, im Geiste christlicher Nächstenliebe, zur Menschlichkeit und Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zur Achtung der Würde und der Überzeugung anderer, zu Leistungswillen und Eigenverantwortung sowie zu sozialer Bewährung zu erziehen und in der Entfaltung ihrer Persönlichkeit und Begabung zu fördern,

zur Anerkennung der Wert- und Ordnungsvorstellungen der freiheitlich-demokratischen Grundordnung zu erziehen, die im Einzelnen eine Auseinandersetzung mit ihnen nicht ausschließt, wobei jedoch die freiheitlich-demokratische Grundordnung, wie in Grundgesetz und Landesverfassung verankert, nicht in Frage gestellt werden darf,

auf die Wahrnehmung ihrer verfassungsmäßigen staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten vorzubereiten und die dazu notwendige Urteils- und Entscheidungsfähigkeit zu vermitteln,

auf die Mannigfaltigkeit der Lebensaufgaben und auf die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt mit ihren unterschiedlichen Aufgaben und Entwicklungen vorzubereiten.

(3) Bei der Erfüllung ihres Auftrags hat die Schule das verfassungsmäßige Recht der Eltern, die Erziehung und Bildung ihrer Kinder mitzubestimmen, zu achten und die Verantwortung der übrigen Träger der Erziehung und Bildung zu berücksichtigen.

(4) Die zur Erfüllung der Aufgaben der Schule erforderlichen Vorschriften und Maßnahmen müssen diesen Grundsätzen entsprechen. Dies gilt insbesondere für die Gestaltung der Bildungs- und Lehrpläne sowie für die Ausbildung und Weiterbildung der Lehrerinnen und Lehrer.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Förderung der Schülerinnen und Schüler in beruflichen Schulen

In den beruflichen Schulen erfahren die Schülerinnen und Schüler den Sinn des Berufes und dessen Beitrag für die Erfüllung menschlichen Lebens sowie seine soziale Bedeutung. Berufliche Bildung umfasst all jene Fähigkeiten, Fertigkeiten, Kenntnisse, Einsichten und Werthaltungen, die den Einzelnen befähigen, seine Zukunft in Familie und Beruf, Wirtschaft und Gesellschaft verantwortlich zu gestalten und die verschiedenen Lebenssituationen zu meistern. Die Beschäftigung mit realen Gegenständen und die enge Verknüpfung von Praxis und Theorie fördert die Fähigkeit abwägenden Denkens und die Bildung eines durch ganzheitliche Betrachtungsweise bedingten ausgewogenen Urteils. Dies schließt bei behinderten Schülerinnen und Schülern, soweit notwendig, die Weiterführung spezifischer Maßnahmen zur Minderung der Behinderungsauswirkungen ein.

Aufgaben der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag stellt die Lehrkräfte an beruflichen Schulen vor vielfältige Aufgaben. Eine hohe fachliche und pädagogische Kompetenz ist Voraussetzung für eine erfolgreiche Tätigkeit:

- a) Sie sind Fachleute sowohl im Blick auf die Vermittlung beruflicher Qualifikationen als auch schulischer Abschlüsse, wie beispielsweise der Fachhochschulreife. Als Fachleute müssen sie im Unterricht neue Entwicklungen in Technik und Wirtschaft berücksichtigen. Diese Fachkompetenz erhalten sie sich durch laufende Kontakte zur betrieblichen Praxis und durch die Beschäftigung mit technologischen Neuerungen. Fachwissen und Können verleihen ihnen Autorität und Vorbildwirkung gegenüber ihren Schülerinnen und Schülern.
- b) Sie sind Pädagoginnen und Pädagogen und erziehen die Schülerinnen und Schüler, damit sie künftig in Beruf, Familie und Gesellschaft selbstständig und eigenverantwortlich handeln können. Dabei berücksichtigen sie die besondere Lebenslage der heranwachsenden Jugendlichen ebenso wie das Erziehungsrecht der Eltern und ggf. der für die Berufserziehung Mitverantwortlichen.

- c) Die Lehrerinnen und Lehrer führen ihre Schülerinnen und Schüler zielbewusst und fördern durch partnerschaftliche Unterstützung Selbstständigkeit und eigenverantwortliches Handeln.
- d) Sie sind Vermittler von wissenschaftlichen, kulturellen, gesellschaftlichen und politischen Traditionen. Dabei dürfen sie nicht wertneutral sein, aber auch nicht einseitig handeln. Aus ihrem Auftrag ergibt sich die Notwendigkeit, Tradition und Fortschritt im Blick auf die Erhaltung der Wertordnung des Grundgesetzes ausgewogen zu vermitteln.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag kann im Unterricht nur wirkungsvoll umgesetzt werden, wenn zwischen Eltern, Lehrkräften und gegebenenfalls den für die Ausbildung Mitverantwortlichen Konsens angestrebt wird.

Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen unterrichten in der Regel in mehreren Schularten und Unterrichtsfächern mit unterschiedlichen Zielsetzungen. Die Spannweite bei den zu vermittelnden Abschlüssen reicht von der beruflichen Erstausbildung im Rahmen des dualen Systems über die darauf aufbauende berufsqualifizierende Weiterbildung bis hin zur Vermittlung der Studierfähigkeit, also der Fachhochschul- bzw. der Hochschulreife. Dies erfordert die Fähigkeit, dasselbe Thema den verschiedenen schulart- und fachspezifischen Zielsetzungen entsprechend unter Berücksichtigung von Alter und Vorbildung zu behandeln.

Dies setzt voraus

- Flexibilität in der didaktisch-methodischen Unterrichtsplanung;
- Sensibilität für besondere Situationen und die Fähigkeit, situationsgerecht zu handeln;
- ständige Fortbildung und die Bereitschaft, sich in neue Fachgebiete einzuarbeiten.

Das breite Einsatzfeld macht den Auftrag einer Lehrerin oder eines Lehrers an beruflichen Schulen schwierig und interessant zugleich. Ihr erweiterter Erfahrungs- und Erkenntnishorizont ermöglicht einen lebensnahen und anschaulichen Unterricht.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule

Ziele und allgemeine Anforderungen

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem fachtheoretische Kenntnisse zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern“ (§ 10 Abs. 1 Satz 1 SchG).

Sie stellt für den weit überwiegenden Teil aller Jugendlichen die ihre Schullaufbahn abschließende Bildungsinstitution dar. Auch daraus wird ihre pädagogische Bedeutung ersichtlich. Ihre didaktische Prägung erfährt sie durch ihre Rolle als Partner der Ausbildungsbetriebe im dualen Berufsausbildungssystem. Die Ziele und Inhalte der berufsbezogenen Unterrichtsfächer orientieren sich dabei an den beruflichen Qualifikationen, die gemäß Ausbildungsordnung zu vermitteln sind, und an der Betriebswirklichkeit.

Durch die Vermittlung dieses beruflichen Wissens und Könnens, aber auch durch ihr kultur- und sozialkundliches Bildungsangebot, führt die Berufsschule ihre Schülerinnen und Schüler zu einem berufsbefähigenden oder zusammen mit dem Ausbildungsbetrieb berufsqualifizierenden Abschluss und zugleich zu einer erweiterten und vertieften Allgemeinbildung.

Dabei gehören die Erziehung zu Verständnis für die wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen im Betrieb, zu sachgerechter Beurteilung und zu verantwortlichem Handeln ebenso zum Ziel beruflicher Bildung wie die Förderung der Begabung, des Leistungswillens, der Eigenverantwortung der Schülerinnen und Schüler und der Entfaltung ihrer Persönlichkeit. In diesem Sinne ergänzen die Lerninhalte der allgemeinen Fächer das berufstheoretische Unterrichtsangebot und tragen zu einer ganzheitlichen Bildung bei.

In einer Zeit, in der das geforderte Fachwissen ständig zunimmt, sind geistige Mobilität, selbstständiges Problemlösen, Abstraktionsvermögen, Transfer und das Denken in Zusammenhängen von großer Bedeutung. Einen Beitrag zur Vermittlung dieser Qualifikationen leisten die Unterrichtsfächer Methoden geistigen Arbeitens und berufsorientierter Projektunterricht (BOP) im Wahlpflichtbereich. In diesen beiden Fächern werden in besonderer Weise Arbeitstechniken und Denkweisen eingeübt, die in den berufsbezogenen Unterrichtsfächern angewendet werden sollen.

Die Zielsetzung einer ganzheitlichen Bildung wird in allen Typen und Organisationsformen der Berufsschule verfolgt. In Baden-Württemberg werden die Typen der gewerblichen, kaufmännischen, hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogischen und landwirtschaftlichen Berufsschule geführt. Ihre besondere Ausprägung erhalten diese Typen durch die Berufsfelder, die ihnen zugeordnet sind.

Die Berufsschule gliedert sich in folgende Berufsfelder:

- I Wirtschaft und Verwaltung
- II Metalltechnik
- III Elektrotechnik
- IV Bautechnik
- V Holztechnik
- VI Textiltechnik und Bekleidung
- VII Chemie, Physik, Biologie
- VIII Drucktechnik
- IX Farbtechnik und Raumgestaltung
- X Gesundheit
- XI Körperpflege
- XII Ernährung und Hauswirtschaft
- XIII Agrarwirtschaft

Organisation und Abschluss

Die Berufsschule ist eine berufsbegleitende Pflichtschule. Die Berufsschulpflicht ist für Jugendliche in einem Berufsausbildungsverhältnis an die jeweilige Dauer dieser Ausbildung gekoppelt. Für Jugendliche ohne Ausbildungsvertrag dauert die Pflicht zum Besuch der Berufsschule grundsätzlich 3 Jahre. Ist das Berufsvorbereitungsjahr eingerichtet, sind diese Jugendlichen zum Besuch dieses schulischen Angebots verpflichtet. Danach sind sie von der Berufsschulpflicht befreit, es sei denn, sie gehen ein Berufsausbildungsverhältnis ein, solange sie das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet haben.

Die Berufsschule wird als Teilzeitschule, im 1. Schuljahr ggf. auch als Vollzeitschule geführt.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt verlangen eine qualifizierte Fachbildung. Daneben steht gleichberechtigt die Forderung nach einer breiten Grundausbildung, die die berufliche Mobilität fördern soll. Der Unterricht ist daher so gegliedert, dass die Berufsschule in der Grundstufe, also im 1. Ausbildungsjahr, mit einer breit angelegten Grundbildung beginnt und danach durch zunehmende Spezialisierung in den Fachstufen, also im 2., 3. und ggf. 4. Ausbildungsjahr, den Bedürfnissen der Berufsgruppen, Berufe und Fachrichtungen sowie Einzelberufe Rechnung trägt.

Die Berufsschule schließt mit der Abschlussprüfung ab. Auf Grund besonderer Vereinbarungen werden in Baden-Württemberg die Abschlussprüfung der Berufsschule und der schriftliche Teil der Abschlussprüfung der Kammern (ggf. anderer zuständiger Stellen) gemeinsam durchgeführt. Damit wird auch in der Prüfung die gemeinsame Verantwortung der Partner im dualen System wahrgenommen und eine Doppelprüfung für die Schülerinnen und Schüler vermieden.

Der Abschluss der Berufsausbildung in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb schließt eine Vielzahl von Befähigungen und Berechtigungen ein. Dazu gehört, dass eine abgeschlossene Berufsausbildung

– Qualifikationen vermittelt, die die unmittelbare Aufnahme von Berufstätigkeiten in Industrie, Handwerk, Handel, Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Dienstleistungsbereichen und im öffentlichen Dienst ermöglicht,

- dazu berechtigt, über den 2. Bildungsweg (z. B. die Berufsaufbauschule, die Technische Oberschule oder Wirtschaftsoberschule sowie im Einjährigen Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife) alle weiterführenden schulischen Abschlüsse zu erwerben, die zu qualifizierten Berufstätigkeiten auf der mittleren Ebene oder zur Aufnahme eines Studiums an den Fachhochschulen und Universitäten berechtigen,
- im Sinne der Gleichwertigkeit beruflicher und allgemeiner Bildung unmittelbar zum mittleren Bildungsabschluss führt, wenn die Hauptschule, die Berufsschule und die betriebliche Ausbildung mit qualifizierten Ergebnissen abgeschlossen wurden. Für Jugendliche ohne Hauptschulabschluss wird mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsschule und der beruflichen Abschlussprüfung ein dem Hauptschulabschluss gleichwertiger Bildungsstand zuerkannt,
- nach ein-, zwei- oder mehrjähriger Berufspraxis zum Besuch einer Fachschule (z. B. Meisterschule) berechtigt. Dieses Weiterbildungsangebot wird differenziert in mehr als 50 Fachrichtungen und Berufe und verteilt sich auf alle Regionen des Landes.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Anforderungen an eine qualifizierte Berufstätigkeit

Die Ausbildungsberufe sind in Berufsfeldern zusammengefasst. Die Anforderungsprofile in den einzelnen Berufsfeldern werden durch die unterschiedliche berufsbezogene Zielsetzung bestimmt.

Über die fachspezifische Ausbildung hinaus sollen in der dualen Berufsausbildung folgende übergreifende Bildungsziele erreicht werden:

- Entwicklung der Fähigkeit, berufsbezogene Aufgaben selbstständig zu bearbeiten und die Möglichkeiten und Formen verschiedener unter technisch-ökonomischen Gesichtspunkten ausgearbeiteter Lösungen verantwortlich zu bewerten,
- die Bedeutung der angestrebten Berufsqualifikation bzw. Berufstätigkeit innerhalb des gesellschaftlichen Leistungsgefüges zu erkennen und einzuordnen,
- Unfallgefahren zu erkennen und bereit zu sein, die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.

Allgemeine Unterrichtsziele

Der Unterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft umfasst für die Schülerinnen und Schüler folgende Ziele:

- die verantwortungsvolle Stellung der gastgewerblichen und hauswirtschaftlichen Berufe und die Nahrungsberufe im Gesamtfeld der Wirtschaft und Gesellschaft als Hersteller hochwertiger Lebensmittel erkennen

- die Bedeutung der Grundlagenwissenschaften für die Ernährung und für die Nahrungsberufe erkennen
- die Zusammenhänge zwischen technischen Sachverhalten und naturwissenschaftlichen Gesetzmäßigkeiten erkennen und beachten
- berufsspezifische Grundregeln und Vorschriften darstellen und befolgen
- Ernährungsbewusstsein, Verbraucherverhalten sowie Verbrauchertrends einschätzen und beeinflussen
- Vorgänge in den Bereichen Produktion, Veredelung und Verkauf rechnerisch erfassen und auswerten
- zur Produkt- und Arbeitsqualität beitragen
- Regeln zur Hygiene, Arbeitssicherheit und Unfallverhütung bewusst einhalten
- für umweltverträgliche und energiesparende Maßnahmen am Arbeitsplatz eintreten
- Wissen und Können aus den einzelnen Bereichen verknüpfen
- berufsspezifische Informationsquellen und neue Technologien nutzen
- sich im beruflichen und sozialen Umfeld sprachlich angemessen ausdrücken, tolerant, aufnahmebereit und kooperationsfähig sein.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Lehrplanstruktur

Die folgende Übersicht zeigt die verschiedenen Fächerbezeichnungen der einzelnen gastgewerblichen Berufe im Verlauf der zwei bzw. drei Schuljahre und die jeweils berufsübergreifend geltenden Fächerlehrpläne in den ersten beiden Schuljahren (Grundstufe und Fachstufe I).

	Grundstufe	Fachstufe I	Fachstufe II		
Koch/Köchin	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen Warenwirtschaft Technologiepraktikum Computeranwendung	Technologie Warenwirtschaft Technologiepraktikum	Technologie Warenwirtschaft Technologiepraktikum Computeranwendung		
Fachkraft im Gastgewerbe		Produkte und gastorientierte Dienstleistungen Warenwirtschaft Technologiepraktikum Computeranwendung	Technologiepraktikum	Technologiepraktikum Computeranwendung	
Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau					Restaurantorganisation Service Technologiepraktikum Computeranwendung
Hotelfachmann/ Hotelfachfrau					Gästepfänger und Beratung Marketing und Arbeitsorganisation Technologiepraktikum Computeranwendung
Fachmann/-frau für Systemgastronomie					Systemorganisation Steuerung, Kontrolle, Personalwesen Technologiepraktikum Computeranwendung

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Der Ausbildungsberuf Koch/Köchin

Berufsbeschreibung

Köche und Köchinnen stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte. Sie beraten Gäste, unterbreiten Menüvorschläge und beherrschen die gesamte Bandbreite vom Einkauf bis zur Präsentation der Gerichte auf Tellern und Platten. Bei ihrer Arbeit beachten sie sowohl ernährungsphysiologische als auch ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Gastorientiertes Handeln steht im Mittelpunkt.

Im Wesentlichen handelt es sich um die Qualifikationen:

- Anwenden von arbeits- und küchentechnischen Verfahren und Hygienevorschriften,
- Herstellen verschiedenster Speisen wie Suppen, Soßen, Fische, Schalen- und Krustentiere, Fleisch, Wild, Geflügel, pflanzliche Nahrungsmittel, Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Eierspeisen, Speisen aus Molkereiprodukten und Vorspeisen,
- Anrichten von kalten und warmen Platten,
- Beherrschen von Grundlagen der Kalkulation,
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beraten der Gäste.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer beträgt für den vorgenannten Beruf 3 Jahre. Die Lehrpläne gliedern sich in eine berufsfeldbreite Grundbildung

(1. Ausbildungsjahr) mit darauf aufbauender beruflicher Fachbildung (2. und 3. Ausbildungsjahr).

Unterrichtsfächer und Stundentafel

Der Unterricht im 1. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
 - Warenwirtschaft
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Der Unterricht im 2. und 3. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Technologie
 - Warenwirtschaft
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Die Bezeichnung und Schneidung der Fächer wurde an den Prüfungsfächern der Ausbildungsordnung orientiert. Die Anzahl der jeweiligen Wochenstunden geht aus der nachstehenden Stundentafel hervor.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Der Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe

Berufsbeschreibung

Fachkräfte im Gastgewerbe sind schwerpunktmäßig in den Bereichen Restaurant, Büfett, Wirtschaftsdienst und Küche tätig. Gastorientiertes Handeln steht im Mittelpunkt.

Im Wesentlichen handelt es sich um die Qualifikationen:

- Herstellen, Anrichten und Servieren einfacher Speisen und Getränke,
- Herrichten von Gästeräumen,
- Lagern von Waren und Überwachen der Bestände,
- Durchführen von Verwaltungsarbeiten,
- Mitwirken bei Verkaufsaktionen,
- Entgegennehmen von Reservierungen, Empfangen und Betreuen der Gäste.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer beträgt für den vorgenannten Beruf 2 Jahre. Die Lehrpläne gliedern sich in eine berufsfeldbreite Grundbildung

(1. Ausbildungsjahr) mit darauf aufbauender beruflicher Fachbildung (2. Ausbildungsjahr).

Unterrichtsfächer und Stundentafel

Der Unterricht wird in den Fächern

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
 - Warenwirtschaft
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Die Bezeichnung und Schneidung der Fächer wurde an den Prüfungsfächern der Ausbildungsordnung orientiert. Die Anzahl der jeweiligen Wochenstunden geht aus der nachstehenden Stundentafel hervor.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Der Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Berufsbeschreibung

Restaurantfachleute arbeiten im Service, führen selbstständig eine Station und wirken bei der Ausrichtung von Veranstaltungen mit. Gastorientiertes Handeln steht im Mittelpunkt.

Im Wesentlichen handelt es sich um die Qualifikationen:

- Empfangen und Betreuen der Gäste,
- Beraten über das Speiseangebot und korrespondierende Getränke,
- Verkaufen von Speisen und Getränken,
- Präsentieren und Servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten,
- Zubereiten von Speisen und Getränken am Tisch des Gastes,
- Planen von Veranstaltungen und Festlichkeiten und Mitwirken bei deren Durchführung,
- Organisieren von Serviceabläufen,
- Erstellen von Abrechnungen.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer beträgt für den vorgenannten Beruf 3 Jahre. Die Lehrpläne gliedern sich in eine berufsfeldbreite Grundbildung

(1. Ausbildungsjahr) mit darauf aufbauender beruflicher Fachbildung (2. und 3. Ausbildungsjahr).

Unterrichtsfächer und Stundentafel

Der Unterricht im 1. und 2. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
 - Warenwirtschaft
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Der Unterricht im 3. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Restaurantorganisation
 - Service
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Die Bezeichnung und Schneidung der Fächer wurde an den Prüfungsfächern der Ausbildungsordnung orientiert. Die Anzahl der jeweiligen Wochenstunden geht aus der nachstehenden Stundentafel hervor.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Der Ausbildungsberuf Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Berufsbeschreibung

Hotelfachleute planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel. Sie sind insbesondere in den Arbeitsgebieten Empfang, Werbung und Verkaufsförderung sowie Wirtschaftsdienst tätig. Sie übernehmen vor allem kaufmännische Tätigkeiten. Gastorientiertes Handeln steht im Mittelpunkt.

Im Wesentlichen handelt es sich um die Qualifikationen:

- Empfangen und beraten von Gästen,
- Führen der Gästekorrespondenz und Erstellen von Gastrechnungen,
- Kalkulieren und Erstellen von Angeboten,
- Führen der Hotelkasse,
- Entwickeln und Durchführen von Marketingmaßnahmen sowie Kontrollieren der Ergebnisse,
- Kontrollieren und Herrichten von Gasträumen,
- Erstellen von bereichsbezogenen Personaleinsatzplänen,
- Servieren von Speisen und Getränken.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer beträgt für den vorgenannten Beruf 3 Jahre. Die Lehrpläne gliedern sich in ein berufsfeldbreite Grundbildung

(1. Ausbildungsjahr) mit darauf aufbauender beruflicher Fachbildung (2. und 3. Ausbildungsjahr).

Unterrichtsfächer und Stundentafel

Der Unterricht im 1. und 2. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
 - Warenwirtschaft
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Der Unterricht im 3. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Gästeempfang und Beratung
 - Marketing und Arbeitsorganisation
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Die Bezeichnung und Schneidung der Fächer wurde an den Prüfungsfächern der Ausbildungsordnung orientiert. Die Anzahl der jeweiligen Wochenstunden geht aus der nachstehenden Stundentafel hervor.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Der Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Berufsbeschreibung

Fachleute für Systemgastronomie setzen ein standardisiertes, zentral gesteuertes Gastronomiekonzept in Betriebsstätten und Restaurants um. Jedes Unternehmen der Systemgastronomie entwickelt dazu für viele Bereiche Vorgaben, wie z. B. Standards für den freundlichen Umgang mit Gästen oder die Qualität und die Zubereitung von Speisen. Alle mit der Einhaltung und Umsetzung dieses Standards verbundenen Tätigkeiten fallen in das Arbeitsgebiet der Fachleute für Systemgastronomie. Gastorientiertes Handeln steht im Mittelpunkt.

Im Wesentlichen handelt es sich um die Qualifikationen:

- Betreuen und Beraten von Gästen,
- Präsentieren und Verkaufen von Produkten,
- Sicherstellen der Einhaltung von Qualitätsstandards,
- Organisieren von Arbeitsabläufen,
- Planen des Personaleinsatzes und Bearbeiten von Personalvorgängen,
- Durchführen von Kostenkontrollen,
- Auswerten betrieblicher Kennzahlen,
- Durchführen von Marketingmaßnahmen.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer beträgt für den vorgenannten Beruf 3 Jahre. Die Lehrpläne gliedern sich in eine berufsfeldbreite Grundbildung

(1. Ausbildungsjahr) mit darauf aufbauender beruflicher Fachbildung (2. und 3. Ausbildungsjahr).

Unterrichtsfächer und Stundentafel

Der Unterricht im 1. und 2. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
 - Warenwirtschaft
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Der Unterricht im 3. Ausbildungsjahr wird in den Fächern

- Systemorganisation
 - Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
 - Technologiepraktikum
 - Computeranwendung
- erteilt.

Die Bezeichnung und Schneidung der Fächer wurde an den Prüfungsfächern der Ausbildungsordnung orientiert. Die Anzahl der jeweiligen Wochenstunden geht aus der nachstehenden Stundentafel hervor.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Studentafel

Schulart: Berufsschule
Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

Bereiche/Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
1 Pflichtfächer			
1.1 Allgemeiner Bereich	4	4	4
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	7	7	7
– Fachtheoretischer Bereich			
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	–	–
Technologie	–	4	4
Warenwirtschaft	1	1	1
Technologiepraktikum	2	2	2
2 Wahlpflichtfächer	2	2	2
Methoden geistigen Arbeitens			
Stützunterricht			
Ergänzende Fächer, z. B.:			
Fremdsprache			
Ergänzende berufsbezogene Fächer			
Computeranwendung ¹	1	1	1
Sport			
Summe	13	13	13

¹ Im Umfang von einer Wochenstunde im ersten Schuljahr verpflichtend.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Studentafel

Schulart: Berufsschule
Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf: Fachkraft im Gastgewerbe

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

Bereiche/Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr
1 Pflichtfächer		
1.1 Allgemeiner Bereich	4	4
Religionslehre	1	1
Deutsch	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1
Wirtschaftskunde	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	7	7
– Fachtheoretischer Bereich		
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	4
Warenwirtschaft	1	1
Technologiepraktikum	2	2
2 Wahlpflichtfächer	2	2
Methoden geistigen Arbeitens		
Stützunterricht		
Ergänzende Fächer, z. B.:		
Fremdsprache		
Ergänzende berufsbezogene Fächer		
Computeranwendung ¹	1	1
Sport		
Summe	13	13

¹ Im Umfang von einer Wochenstunde im ersten Schuljahr verpflichtend.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Studentafel

Schulart: Berufsschule
Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

Bereiche/Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
1 Pflichtfächer			
1.1 Allgemeiner Bereich	4	4	4
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	7	7	7
– Fachtheoretischer Bereich			
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	4	–
Restaurantorganisation	–	–	2
Warenwirtschaft	1	1	–
Service	–	–	3
Technologiepraktikum	2	2	2
2 Wahlpflichtfächer	2	2	2
Methoden geistigen Arbeitens			
Stützunterricht			
Ergänzende Fächer, z. B.:			
Fremdsprache			
Ergänzende berufsbezogene Fächer	1	1	1
Computeranwendung ¹			
Sport			
Summe	13	13	13

¹ Im Umfang von einer Wochenstunde im ersten Schuljahr verpflichtend.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Stundentafel

Schulart: Berufsschule
Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

Bereiche/Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
1 Pflichtfächer			
1.1 Allgemeiner Bereich	4	4	4
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	7	7	7
– Fachtheoretischer Bereich			
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	4	–
Gästeempfang und Beratung	–	–	3
Warenwirtschaft	1	1	–
Marketing und Arbeitsorganisation	–	–	2
Technologiepraktikum	2	2	2
2 Wahlpflichtfächer	2	2	2
Methoden geistigen Arbeitens			
Stützunterricht			
Ergänzende Fächer, z. B.:			
Fremdsprache			
Ergänzende berufsbezogene Fächer			
Computeranwendung ¹	1	1	1
Sport			
Summe	13	13	13

¹ Im Umfang von einer Wochenstunde im ersten Schuljahr verpflichtend.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Studentafel

Schulart: Berufsschule
Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

Bereiche/Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
1 Pflichtfächer			
1.1 Allgemeiner Bereich	4	4	4
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	7	7	7
– Fachtheoretischer Bereich			
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4	4	–
Systemorganisation	–	–	3
Warenwirtschaft	1	1	–
Steuerung, Kontrolle, Personalwesen	–	–	2
Technologiepraktikum	2	2	2
2 Wahlpflichtfächer	2	2	2
Methoden geistigen Arbeitens			
Stützunterricht			
Ergänzende Fächer, z. B.:			
Fremdsprache			
Ergänzende berufsbezogene Fächer			
Computeranwendung ¹	1	1	1
Sport			
Summe	13	13	13

¹ Im Umfang von einer Wochenstunde im ersten Schuljahr verpflichtend.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Intentionen des Lehrplans

Der Lehrplan ist inhaltlich und zeitlich auf den Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz abgestimmt. Es ist Ziel der Ausbildung, zu selbstständigem Planen, Durchführen und Kontrollieren zu erziehen. Um die beruflichen Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten handlungsorientiert verfügbar zu machen, wird Einzelwissen zu Lernzusammenhängen verknüpft.

Ein angemessener Unterricht fördert die Ausprägung methodischer und sozialer Kompetenzen, wie Kommunikations-, Kooperations- und Verantwortungsfähigkeit. Diese Schlüsselqualifikationen können durch eine entsprechende didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung erreicht werden. Ein solcher Unterricht bezieht Fächer übergreifende, projekthafte und geräte- bzw. produktbezogene Ansätze mit ein. Er erfordert eine gegenseitige Abstimmung der Un-

terrichtsfächer sowie des schulischen und betrieblichen Ausbildungsanteils. Gleichzeitig wird die Erkenntnis vermittelt, dass zur Erhaltung beruflicher Qualifikationen eine laufende Fort- und Weiterbildung nötig ist.

Die Entwicklung der modernen Arbeitswelt wird durch geeignete Ziele und Inhalte berücksichtigt.

Neben den allgemeinen und berufsbezogenen Fächern ist besonders das im Wahlpflichtbereich vorgesehene Fach Methoden geistigen Arbeitens darauf ausgerichtet Denkweisen sowie Lern- und Arbeitstechniken zu fördern.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003

Gewerbliche Berufsschule

*Produkte und gastorientierte
Dienstleistungen*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe
2 – Fachstufe I**

Ernährung und Hauswirtschaft

*Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie*

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

Vorbemerkungen

Das Fach Produkte und gastorientierte Dienstleistungen ist das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft und Technologiepraktikum. Das Fach Computeranwendung erhält seine Inhalte aus diesen Fächern und ergänzt diese.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen gastorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern.

Die Schülerinnen und Schüler sollen warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Als übergeordnete Ziele sollen in allen Lehrplaneinheiten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache berücksichtigt werden. Die Fremdsprache und Rechtsvorschriften sind durchgängig integriert.

Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet. Rechtsvorschriften sind durchgängig zu integrieren. Die Fremdsprache ist integrativer Bestandteil des Unterrichtsfaches.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes, handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer verbindend anzustreben.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	<i>Alle gastgewerblichen Berufe</i>			
	1.1 Auswahl der Rohstoffe	54		29
	1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	10		29
	1.3 Grundlagen der Restaurantorganisation	22		30
	1.4 Die Bedeutung der Gastgeberfunktion	6		30
	1.5 Rechtliche Grundlagen I	4		30
	1.6 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) I	24	120	31
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
2 (Fachstufe I)	<i>Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie</i>			
	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	54		33
	2.2 Grundlagen des Marketings	16		33
	2.3 Wirtschaftsdienst	16		34
	2.4 Rechtliche Grundlagen II	10		34
	2.5 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) II	24	120	34
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
			320	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

1.1	Auswahl der Rohstoffe		54
1.1.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl kennen	Marktangebot Umweltgerechtes Verhalten	
1.1.2	Ausgewählte Rohstoffe kennen	Obst Gemüse Getreideprodukte Speisefette Eier Milchprodukte	
1.1.3	Lebensmittel sensorisch beschreiben	Sinnesorgane Grundgeschmacksarten Sensorische Tests Produktmerkmale	DLG-Prüfschemata
1.1.4	Die technologische Bedeutung der Lebensmittel-Inhaltsstoffe beschreiben	Eigenschaften der Nährstoffe Enzyme Zusatzstoffe	Reifung, Gärung
1.1.5	Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Lebensmittel-Inhaltsstoffe erkennen	Zusammensetzung der Lebensmittel Aufgaben der Nährstoffe Ernährungsfehler Energie- und Nährwertberechnungen	Projekt: Produkte und Lebensmittelangebote in der Ernährungsdiskussion Diätetik

1.2	Qualitätssicherung von Lebensmitteln		10
1.2.1	Die Notwendigkeit der Hygiene begründen	Mikroorganismen – Lebensbedingungen – Wirkungen – Berechnungen Bereiche der Hygiene	
1.2.2	Folgen mangelhafter Hygiene erklären	Verderb Vergiftung	WKD
1.2.3	Werterhaltende Maßnahmen ableiten	Konservierungsverfahren	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

1.3	Grundlagen der Restaurantorganisation		22
1.3.1	Die Notwendigkeit von Pflegemaßnahmen begründen	Räumlichkeiten Materialien	
1.3.2	Aufgaben und Bedeutung der Arbeitsbereiche erkennen	Office Büfett – Getränkeangebot – Alkoholfreie Getränke – Aufgussgetränke – Schankverlustberechnungen Restaurant – Gästerechnungen – Währungsrechnen – Zahlungsmöglichkeiten	Überblick
<hr/>			
1.4	Die Bedeutung der Gastgeberfunktion		6
1.4.1	Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild erläutern	Persönlichkeit Auftreten Verhalten	
1.4.2	Grundregeln der Gesprächsführung kennen	Kommunikation – Gast – Mitarbeiter	
<hr/>			
1.5	Rechtliche Grundlagen I		4
1.5.1	Die Notwendigkeit gesetzlicher Bestimmungen begründen	Küche Restaurant	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

1.6	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) I	24
1.6.1	Einfache fachbezogene Gespräche im Bereich Küche führen	Lebensmittel Technik Personal
1.6.2	Einfache Gastgespräche führen	Beratung Bestellung

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau,
 Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant 54

2.1.1	Ausgewählte Speisen beschreiben	Marktangebot – Schlachtfleisch – Fisch – Beilagen – Süßspeisen Zubereitung Ernährungsphysiologie
2.1.2	Ausgewählte Getränke erläutern	Bier Wein Schaumwein
2.1.3	Den Umgang mit Gästen erläutern	Reservierung Beratung Reklamation
2.1.4	Die Berechnung der Verkaufspreise durchführen	Materialkosten Kalkulationsverfahren

2.2 Grundlagen des Marketings 16

2.2.1	Marketing als Grundlage unternehmerischer Entscheidungen erkennen	Ziele Aufgaben Marketingkonzept – Markterkundung – Marketinginstrumente – Marketingmix	
2.2.2	Marketinginstrumente anwenden	Werbung Verkaufsförderung	Computeranwendung

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

2.3	Wirtschaftsdienst		16
2.3.1	Reinigungs- und Pflegemaßnahmen beschreiben	Räumlichkeiten Materialien Geräte	
2.3.2	Die Organisation des Wirtschaftsdienstes beschreiben	Arbeitsvorbereitungen Arbeitsabläufe Kontrollmöglichkeiten Arbeitssicherheit Umweltschutz Berechnungen – Kostenvergleich	
<hr/>			
2.4	Rechtliche Grundlagen II		10
2.4.1	Rechtsvorschriften erläutern	Gaststättengesetz Gastaufnahmeverträge	
2.4.2	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen beachten	Gesetze Verordnungen	Vgl. LPE 2.1.1 und 2.1.2
<hr/>			
2.5	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) II		24
2.5.1	Gastgespräche führen	Informationen Beratung Verkauf	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 01

Gewerbliche Berufsschule

Technologie

**Schuljahr: 2 – Fachstufe I
3 – Fachstufe II**

Ernährung und Hauswirtschaft

Koch/Köchin

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 02

Vorbemerkungen

Das Fach Technologie ist das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft und Technologiepraktikum. Auch das Fach Computeranwendung erhält seine Inhalte aus dem Fach Technologie.

Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend Fächer übergreifend und handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes und exemplarisches Arbeiten anzustreben.

Im Fach Technologie sollen die Schülerinnen und Schüler warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Dabei sollen in allen Lehrplaneinheiten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache berücksich-

tigt werden. Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet. Rechtsvorschriften sind durchgängig zu integrieren.

Die Fremdsprache ist integrativer Bestandteil der Technologie.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
2 (Fachstufe I)	2.1 Auswahl der Speisen I	64		39
	2.2 Angebotsformen I	22		39
	2.3 Rechtliche Grundlagen I	10		40
	2.4 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) I	24	120	40
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
3 (Fachstufe II)	3.1 Auswahl der Speisen II	58		41
	3.2 Angebotsformen II	32		41
	3.3 Rechtliche Grundlagen II	6		42
	3.4 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) II	24	120	42
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40	
			320	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 02

2.1	Auswahl der Speisen I		64
2.1.1	Arten von Suppen und Saucen nennen	Einteilung Verwendung	
2.1.2	Kriterien für die Auswahl von pflanzlichen Rohstoffen beschreiben	Marktangebot Qualität Verwendung Ernährungsphysiologische Bedeutung	Beilagen, eigenständige Gerichte
2.1.3	Gerichte von Schlachtfleisch unter Berücksichtigung regionaler Produkte planen	Marktangebot Qualität Lagerung Verwendung Verlustberechnungen	
2.1.4	Nachspeisen beschreiben	Süßspeisen Obst Käse	
2.1.5	Den Einsatz von Convenience-Produkten begründen	Fertigungsstufen	

2.2	Angebotsformen I		22
2.2.1	Zwischenmahlzeiten beschreiben	Stellenwert Verzehrgewohnheiten	
2.2.2	Gerichte für das à la carte-Geschäft zusammenstellen	Planung Organisation	
2.2.3	Das Getränkeangebot kennen	Bier Wein	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

2.3	Rechtliche Grundlagen I		10
2.3.1	Rechtsvorschriften erläutern	Gaststättengesetz Gastaufnahmeverträge	
2.3.2	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen beachten	Gesetze Verordnungen	

2.4	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) I		24
2.4.1	Einfache Gastgespräche führen	Information Beratung Verkauf	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 02

3.1	Auswahl der Speisen II		58
3.1.1	Kriterien für die Auswahl von Geflügel, Wild, Fischen und Meeresfrüchten erläutern	Marktangebot Qualität Lagerung Verwendung Ernährungsphysiologische Bedeutung	
3.1.2	Inländische und ausländische Spezialitäten beschreiben	Typische Lebensmittel und Getränke	Esskultur

3.2	Angebotsformen II		32
3.2.1	Organisation und Durchführung von Bankettveranstaltungen beschreiben	Bedeutung Planung Menüvorschläge	
3.2.2	Eine Aktionswoche planen	Organisation Dekoration Werbemaßnahmen	
3.2.3	Menüs für unterschiedliche Anlässe zusammenstellen	Menüregeln Korrespondierende Getränke	
3.2.4	Kalte und warme Büfets planen	Büfettarten Zusammenstellung Ablauforganisation	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

3.3	Rechtliche Grundlagen II		6
3.3.1	Rechtsvorschriften im Gastgewerbe beachten	Gesetze Verordnungen	

3.4	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) II		24
3.4.1	Gastgespräche führen	Information Beratung Verkauf	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Koch/Köchin

Fach: Technologie
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 02

Gewerbliche Berufsschule

Restaurantorganisation

Schuljahr: 3 – Fachstufe II

Ernährung und Hauswirtschaft

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Restaurantorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 03

Vorbemerkungen

Das Fach Restaurantorganisation ist das Leitfach für die Fächer Technologiepraktikum und Computeranwendung.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen gastorientiert vermittelt werden und zu beruflichem Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten anzustreben.

Die Schülerinnen und Schüler sollen organisatorische, verkaufsorientierte, kaufmännische und rechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Als übergeord-

nete Ziele sollen Aspekte des Umweltschutzes sowie Elemente der Fachsprache berücksichtigt werden. Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet. Die Rechtsvorschriften sind durchgängig integriert.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Restaurantorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
3 (Fachstufe II)	3.1 Organisation im Restaurant- und Veranstaltungsbereich	54		47
	3.2 Rechtsvorschriften	6	60	47
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			80	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Restaurantorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Restaurantorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 03

3.1 Organisation im Restaurant- und Veranstaltungsbereich 54

3.1.1	Organisationspläne aufstellen	<ul style="list-style-type: none"> À la Carte-Geschäft Sonderveranstaltungen <ul style="list-style-type: none"> – Bankett Organisationsmittel <ul style="list-style-type: none"> – Checklisten Analysen 	
3.1.2	Angebotskarten erstellen	<ul style="list-style-type: none"> Speise- und Getränkekarten Menükarten Bankettmappen 	Computeranwendung
3.1.3	Berechnungen durchführen	<ul style="list-style-type: none"> Verkaufspreise <ul style="list-style-type: none"> – Materialkosten – Kalkulationsverfahren Gästerechnungen Tagesabrechnungen 	

3.2 Rechtsvorschriften 6

3.2.1	Rechtsvorschriften erläutern	<ul style="list-style-type: none"> Gesetze Verordnungen 	
-------	------------------------------	---	--

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Restaurantorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Restaurantorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 03

Gewerbliche Berufsschule

Gästeempfang und Beratung

Schuljahr: 3 – Fachstufe II

Ernährung und Hauswirtschaft

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Gästeempfang und Beratung
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 04

Vorbemerkungen

Das Fach Gästeempfang und Beratung ist das Leitfach für die Fächer Technologiepraktikum und Computeranwendung.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen gastorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten anzustreben.

Im Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit Arbeiten im Empfangsbereich und der Verkaufsabteilung auseinander. Sie sollen den effektiven Einsatz von Organisationsmitteln als wichtiges Instrument für unternehmerischen Erfolg kennen. Als

übergeordnete Ziele sollen Aspekte der Gesprächsführung sowie Elemente der Fachsprache berücksichtigt werden. Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet. Rechtsvorschriften sind durchgängig zu integrieren. Die Fremdsprache ist integrativer Bestandteil des Unterrichtsfaches.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Gästeempfang und Beratung
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
3 (Fachstufe II)	3.1 Arbeiten im Empfangsbereich	24		53
	3.2 Arbeiten in der Verkaufsabteilung	30		53
	3.3 Gesprächsführung	6		53
	3.4 Rechtsvorschriften	6		54
	3.5 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch)	24	90	54
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung			30
			120	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Gästeempfang und Beratung
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Gästeempfang und Beratung
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 04

3.1	Arbeiten im Empfangsbereich		24
3.1.1	Den Einsatz von Organisationsmitteln begründen	Reservierungen Check in Informationsbearbeitung Check out	
3.1.2	Abrechnungsvorgänge mit Vertragspartnern erläutern und durchführen	Gast Reisemittler Betrieb	Schichtwechsel
3.1.3	Die Bedeutung gastorientierter Leistungen erkennen	Gästebetreuung Touristische Angebote Reklamationen	
<hr/>			
3.2	Arbeiten in der Verkaufsabteilung		30
3.2.1	Die Auftragsabwicklung planen	Zeitmanagement Organisationsmittel – Informationsmittel – Kommunikationsmittel	Fristen
3.2.2	Regeln des Schriftverkehrs beherrschen	Auftragsbearbeitung	Computeranwendung
3.2.3	Berechnungen im Beherbergungsbereich durchführen	Kalkulation Erfolgskontrolle Kennzahlen	Uniform System of Account Computeranwendung
<hr/>			
3.3	Gesprächsführung		6
3.3.1	Regeln für Verkaufsgespräche anwenden	Kommunikation Psychologie	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Gästeempfang und Beratung
Stand: 29.05.00/ru

3.4	Rechtsvorschriften		6
3.4.1	Rechtsvorschriften beachten	Empfang Verkauf Reiserecht	
<hr/>			
3.5	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch)		24
3.5.1	Gastgespräche führen	Informationen Beratung Verkauf	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Gästeempfang und Beratung
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 04

Gewerbliche Berufsschule

Systemorganisation

Schuljahr: 3 – Fachstufe II

Ernährung und Hauswirtschaft

*Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie*

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Systemorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 05

Vorbemerkungen

Das Fach Systemorganisation beinhaltet Themen standardisierter, zentral gesteuerter Gastronomiekonzepte. Diese unterscheiden sich wesentlich gegenüber denen klassischer Betriebsformen. So werden Vorgaben entwickelt, wie z. B. Standards für die Angebotsführung, Fertigungstechniken und Qualitätssicherung zur erfolgreichen Umsetzung dieses gastronomischen Konzepts.

Im Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit betriebswirtschaftlichem Handeln auseinander. Sie sollen Marketing als wichtiges Instrument für unternehmerischen Erfolg erkennen. Organisationsformen und Marketingmaßnahmen bedingen die Be-

achtung spezifischer Rechtsvorschriften. Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet. Die Fremdsprache ist integrativer Bestandteil des Unterrichtsfaches.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten anzustreben.

Die Fächer Technologiepraktikum und Computeranwendung unterstützen die Intention, die berufliche Wirklichkeit situationsgerecht und ökonomisch zu gestalten.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Systemorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 05

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
3 (Fachstufe II)	3.1 Organisation der Systemgastronomie	30		59
	3.2 Marketing in der Systemgastronomie	24		59
	3.3 Rechtsvorschriften	12		59
	3.4 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch)	24	90	60
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30	
			120	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Systemorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Systemorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 05

3.1 Organisationsformen der Systemgastronomie 30

3.1.1	Die Organisation systemgastronomischer Konzepte vergleichen	Formen der Expansion Standardisierte Konzepte – Merkmale – Bereiche – Standards – Maßnahmen bei Abweichungen Qualitätskontrolle und -sicherung Kennzahlen	Filial- und Franchisesysteme
3.1.2	Betriebliche Abläufe planen	Organisationsgrundsätze Organisationsmittel Informationsbearbeitung Kommunikationsmittel	

3.2 Marketing in der Systemgastronomie 24

3.2.1	Marketingmaßnahmen entwickeln	Rahmenbedingungen Standards Budgetierung Schwächen-, Stärkenanalyse des Unternehmens	
-------	-------------------------------	---	--

3.3 Rechtsvorschriften 12

3.3.1	Rechtsvorschriften beachten	Organisationsformen Verkauf Hygiene Umweltschutz	
-------	-----------------------------	---	--

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Systemorganisation
Stand: 29.05.00/ru

3.4	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch)	24
3.4.1	Gastgespräche führen	Informationen Beratung Verkauf

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Systemorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 05

Gewerbliche Berufsschule

Warenwirtschaft

**Schuljahr: 1 – Grundstufe
2 – Fachstufe I
3 – Fachstufe II**

Ernährung und Hauswirtschaft

***Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie***

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

Vorbemerkungen

Die Inhalte des Faches Warenwirtschaft sind unmittelbar mit den Inhalten aus den Fächern Produkte und gastorientierte Dienstleistungen und Technologiepraktikum fächerverbindend zu verknüpfen. Die Computeranwendung unterstützt die Intention, die berufliche Wirklichkeit situationsgerecht und ökonomisch zu gestalten.

Im Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit Grundlagen betriebswirtschaftlichen Handelns auseinander. Sie sollen erkennen, dass neben der Gastorientierung das Wirtschaftlichkeitsprinzip zu berücksichtigen ist. Sie gewinnen Einsicht, dass der Einkauf von Rohstoffen sowie der Verkauf von Speisen und Getränken rechtlichen Regelungen unterliegt und dabei ökonomische und ökologische Gesichtspunkte einbezogen werden müssen. Kenntnisse über das Kaufvertragsrecht und die Abrechnungsmo-

dalitäten geben den Schülerinnen und Schülern Sicherheit im Umgang mit Lieferanten und Gästen.

Mengen- und Preisberechnungen stehen bei der Behandlung des ökonomischen Aspektes im Vordergrund.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer verbindend anzustreben.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	<i>Alle gastgewerblichen Berufe</i>			
	1.1 Magazinverwaltung Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	30	30 10	65
2 (Fachstufe I)	<i>Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann/Fachfrau für System- gastronomie</i>			
	2.1 Warenbewirtschaftung Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	30	30 10	67
	<i>Koch/Köchin</i>			
	2.1 Warenbewirtschaftung I Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	30	30 10	67
3 (Fachstufe II)	3.1 Warenbewirtschaftung II Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	30	30 10	69
			120	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

Alle gastgewerblichen Berufe

1.1	Magazinverwaltung		30
1.1.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl berücksichtigen	Umweltschutz Verluste beim Umgang mit Lebensmitteln Berechnungen – Rohstoffgewichte – Verluste	
1.1.2	Den Kaufvertrag als Grundlage der Warenbeschaffung kennen	Erfüllung Kommunikationsmedien	
1.1.3	Aufgaben und Bedeutung des Magazins beschreiben	Wareneingangskontrolle Warenlagerung Bestandsüberwachung Warenausgabe Lagerkennzahlen	
1.1.4	Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen	Schriftstücke Karteien Dateien Postbearbeitung	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

*Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau,
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie*

2.1	Warenbewirtschaftung		30
2.1.1	Die Bedeutung von Rechtsgeschäften erkennen	Kaufvertrag – Sonderformen – Störungen Zahlungsverkehr – Zahlungsbedingungen Berechnungen – Preisvergleich – Währungsrechnen	
2.1.2	Aufgaben und Bedeutung der Warenwirtschaft erkennen	Bedarfsermittlung Warenbeschaffung Bestandskontrolle Berechnungen – Lagerkennzahlen Inventur	
2.1.3	Warenwirtschaftliche Informationen aus DV-Programmen gewinnen	Datenerfassung Datenauswertung	Computeranwendung

Koch/Köchin

2.1	Warenbewirtschaftung I		30
2.1.1	Die Bedeutung von Rechtsgeschäften erkennen	Kaufvertrag – Sonderformen – Störungen Zahlungsverkehr – Zahlungsbedingungen Berechnungen – Preisvergleich	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

2.1.2	Arbeitsschritte im Umgang mit Waren nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten erläutern	Beschaffung Lagerung Verarbeitung	
2.1.3	Produkte nach Qualitätsmerkmalen beurteilen	Sensorik Verwendung	
2.1.4	Warenberechnungen nach Rezepturen durchführen	Mengen Verluste Materialkosten	
2.1.5	Warenwirtschaftliche Informationen aus DV-Programmen gewinnen	Datenerfassung Datenauswertung	Computeranwendung

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

*Koch/Köchin***3.1 Warenbewirtschaftung II 30**

3.1.1	Die Bedeutung marktorientierter Angebote erläutern	Betriebswirtschaftliche Aspekte	Aktionswoche
3.1.2	Die produktgerechte Lagerung begründen	Lagermethoden Werterhaltende Maßnahmen	
3.1.3	Erträge ermitteln	Kalkulation Kostenvergleiche – Convenienceprodukte Kennzahlen	
3.1.4	Warenwirtschaftliche Informationen aus DV-Programmen gewinnen	Datenerfassung Datenauswertung	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Warenwirtschaft
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 06

Gewerbliche Berufsschule

Service

Schuljahr: 3 – Fachstufe II

Ernährung und Hauswirtschaft

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Service
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 07

Vorbemerkungen

Das Fach Service ist das Leitfach für die Fächer Technologiepraktikum und Computeranwendung.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen gastorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern.

Die Schülerinnen und Schüler sollen warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Als übergeordnete Ziele sollen Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie Elemente der Fachsprache berücksichtigt werden. Rechts-

vorschriften sind durchgängig zu integrieren. Die Fremdsprache ist integrativer Bestandteil des Unterrichtsfaches.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer verbindend anzustreben.

Ziel des Unterrichts ist primär der Erwerb von Handlungskompetenz, damit die Schülerinnen und Schüler mit dem erforderlichen Fachwissen berufliche Aufgaben und Probleme selbstständig lösen und Ergebnisse beurteilen können.

Durch Teamarbeit sollen die Schülerinnen und Schüler erfahren, dass sie durch ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beitragen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Service
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
3	3.1 Beratung und Verkauf im Restaurant und Veranstaltungsbereich	60		75
(Fachstufe II)	3.2 Lebensmittelrecht	6		75
	3.3 Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch) Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	24	90 30	75
			120	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Service
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Service
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 07

3.1	Beratung und Verkauf im Restaurant und Veranstaltungsbereich		60
3.1.1	Ausgewählte Speisen beurteilen	Marktangebot – Wild – Geflügel – Meeresfrüchte – Käse Zubereitungen	Aktionswochen
3.1.2	Ausgewählte Getränke beurteilen	Wein – Degustation Schaumwein Spirituosen	Ausländische Weine und Schaumweine
3.1.3	Die Auswahl korrespondierender Getränke begründen	Speisen Menüs	
3.1.4	Die Qualitätssicherung der Getränke beschreiben	Vorratshaltung Pflege	Lagerung
3.1.5	Regeln für Verkaufsgespräche anwenden	Kommunikation Psychologie	

3.2	Lebensmittelrecht		6
3.2.1	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen beachten	Gesetze Verordnungen	

3.3	Fremdsprachliche Grundlagen (Englisch oder Französisch)		24
3.3.1	Gastgespräche führen	Information Beratung Verkauf	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
Fach: Service
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Fach: Service
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 07

Gewerbliche Berufsschule

Marketing und Arbeitsorganisation

Schuljahr: 3 – Fachstufe II

Ernährung und Hauswirtschaft

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fach: Marketing und Arbeitsorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 08

Vorbemerkungen

Das Fach Marketing und Arbeitsorganisation beinhaltet Themen der Mitarbeiterführung in Verbindung mit dem Personalwesen, der Einhaltung von Vorschriften und der Entwicklung von Marketingmaßnahmen. Für den Erfolg einer Unternehmung ist die Mitarbeiterführung von herausragender Bedeutung. Rechtsvorschriften sind durchgängig integriert.

Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes, handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer verbindend anzustreben.

Die Fächer Technologiepraktikum und Computeranwendung unterstützen die Intention, die berufliche Wirklichkeit situationsgerecht und ökonomisch zu gestalten.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Marketing und Arbeitsorganisation
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 08

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
3 (Fachstufe II)	3.1 Arbeiten im Marketingbereich	18		81
	3.2 Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst	18		81
	3.3 Führung von Mitarbeitern	18		81
	3.4 Rechtsvorschriften	6	60	81
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			80	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Marketing und Arbeitsorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fach: Marketing und Arbeitsorganisation
Stand: 29.05.00/ru

3.1	Arbeiten im Marketingbereich		18
3.1.1	Marketingmaßnahmen entwickeln	Rahmenbedingungen Budgetierung Schwächen-Stärken-Analyse des Unternehmens	
<hr/>			
3.2	Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst		18
3.2.1	Die Organisation des Wirtschaftsdienstes beurteilen	Einsatzbereiche Organisationsmittel – Stellenbeschreibungen – Dienstplan Kennziffern	
<hr/>			
3.3	Führung von Mitarbeitern		18
3.3.1	Die Bedeutung der Mitarbeiterführung erkennen	Motivation Führungsstil Training Innerbetriebliche Kommunikation	
<hr/>			
3.4	Rechtsvorschriften		6
3.4.1	Rechtsvorschriften beachten	Marketing Arbeitsrecht	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fach: Marketing und Arbeitsorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Fach: Marketing und Arbeitsorganisation
Stand: 29.05.00/ru

Gewerbliche Berufsschule

Steuerung, Kontrolle, Personalwesen

Schuljahr: 3 – Fachstufe II

Ernährung und Hauswirtschaft

*Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie*

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
Fach: Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
Stand: 29.05.00/ru

L - 99/3003 09

Vorbemerkungen

Das Fach Steuerung, Kontrolle, Personalwesen beinhaltet Themen der Mitarbeiterführung in Verbindung mit dem Personalwesen, den Rechtsvorschriften und dem betrieblichen Rechnungswesen.

Im Unterricht setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit betriebswirtschaftlichem Handeln auseinander. U. a. werden das Uniform Systems of Account und Kosten- und Budgetkontrollen zur Ermittlung von betrieblichen Kennzahlen angewendet.

Für den Erfolg einer Unternehmung der Systemgastronomie ist die Mitarbeiterführung von herausragender Bedeutung. Rechtsvorschriften sind durchgängig integriert. Mathematische Inhalte sind themenbezogen einzelnen Lernzielen zugeordnet.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist handlungsorientiertes und exemplarisches Arbeiten Fächer verbindend anzustreben.

Die Fächer Technologiepraktikum und Computeranwendung unterstützen die Intention, die berufliche Wirklichkeit situationsgerecht und ökonomisch zu gestalten.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
3 (Fachstufe II)	3.1 Führung von Mitarbeitern	9		87
	3.2 Personalwesen	18		87
	3.3 Rechtsvorschriften	9		87
	3.4 Rechnungswesen	24	60	88
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			80	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
Fach: Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
Stand: 29.05.00/ru

L - 99/3003 09

3.1	Führung von Mitarbeitern			9
3.3.1	Die Bedeutung der Mitarbeiterführung erkennen	Motivation Führungsstil Einführung neuer Mitarbeiter Training on the job Innerbetriebliche Kommunikation Beurteilungsgespräch	Teamarbeit	
<hr/>				
3.2	Personalwesen			18
3.2.1	Arbeiten in der Personalverwaltung erläutern	Einsatzpläne Personalunterlagen Mitarbeiterwechsel	Einstellungsformalitäten, Austrittsmodalitäten	
3.2.2	Arbeiten in der Personalverwaltung durchführen	Stellenbeschreibungen Abrechnungen		
<hr/>				
3.3	Rechtsvorschriften			9
3.3.1	Rechtsvorschriften beachten	Arbeitsrecht Tarifvertrag Beschäftigungsverbote Steuerrecht Sozialversicherungsrecht	Spezialtarif für Systemgastronomie	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
Fach: Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
Stand: 29.05.00/ru

3.4	Rechnungswesen		24
3.4.1	Betriebliche Kennzahlen ableiten	Uniform System of Account Kostenkontrolle Budgetkontrollen Optimierungsmaßnahmen	
3.4.2	Ergebnisse auswerten	Controllberichte Präsentationen Kennzahlen	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberuf: Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fach: Steuerung, Kontrolle, Personalwesen
Stand: 29.05.00/ru

L - 99/3003 09

Gewerbliche Berufsschule

Technologiepraktikum

**Schuljahr: 1 – Grundstufe
2 – Fachstufe I
3 – Fachstufe II**

Ernährung und Hauswirtschaft

*Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie*

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

Vorbemerkungen

Aufgabe und Ziel des Faches Technologiepraktikum ist es, die in den übrigen fachtheoretischen Fächern vermittelten Kenntnisse durch fachgerechte Arbeitsversuche sowie durch vergleichende Beurteilungen zu verdeutlichen und zu vertiefen. Dabei ist ein Unterrichtsverfahren erforderlich, das die Schülerinnen und Schüler bewusst in den Mittelpunkt der Handlungsaktivitäten stellt und exemplarisches Lernen ermöglicht.

Eine enge Kooperation zwischen den übrigen fachtheoretischen Fächern und dem Technologiepraktikum ist unerlässlich.

Bei der zeitlichen und methodischen Planung müssen die Besonderheiten der Lebensmittel als hochwertige, kostenintensive und leicht verderbliche Rohstoffe beachtet werden. Aus ethischen Gründen ist ein sorgfältiger Umgang mit den Rohstoffen erforderlich. Die veränderten Lebens- und Ernährungsgewohnheiten werden in diesem Bereich berücksichtigt.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	<i>Alle gastgewerblichen Berufe</i>			
	1.1 Auswahl der Rohstoffe	30		93
	1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	6		93
	1.3 Grundlagen der Restaurantorganisation	18		94
	1.4 Die Bedeutung der Gastgeberfunktion	6	60	94
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
2 (Fachstufe I)	<i>Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie</i>			
	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	60	60	95
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
	<i>Koch/Köchin</i>			
	2.1 Speisenzubereitung I	30		95
	2.2 Angebotsformen I	6		96
	2.3 Die Gastgeberfunktion	24	60	96
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
3 (Fachstufe II)	<i>Koch/Köchin</i>			
	3.1 Speisenzubereitung II	52		97
	3.2 Angebotsformen II	8	60	97
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
	<i>Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau</i>			
	3.1 Organisation im Restaurant und Veranstaltungsbereich	15		97
	3.2 Beratung und Verkauf im Restaurant und Veranstaltungsbereich	45	60	98
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

3.1	Durchführung von Projekten	60	60	98
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

3.1	Durchführung von Projekten	60	60	99
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	

 240

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 10

*Alle gastgewerblichen Berufe***1.1 Auswahl der Rohstoffe 30**

1.1.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl anwenden	<ul style="list-style-type: none"> Marktangebote Vor- und Zubereitung Präsentation Verluste Abfallentsorgung Recycling 	<ul style="list-style-type: none"> Frischware, Convenience Projekt: Ökologie im Gastgewerbe
1.1.2	Lebensmittel sensorisch beurteilen	<ul style="list-style-type: none"> Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz 	
1.1.3	Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Verarbeitung von Rohstoffen ermitteln	<ul style="list-style-type: none"> Küchentechnische Verfahren Biochemische Verfahren 	

1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln 6

1.2.1	Hygienemaßnahmen anwenden	<ul style="list-style-type: none"> Sauberkeit Reinigung Desinfektion 	Umweltschutz
1.2.2	Folgen mangelhafter Hygiene ermitteln	<ul style="list-style-type: none"> Veränderungen der Lebensmittel – Aussehen – Geruch – Geschmack 	
1.2.3	Werterhaltende Maßnahmen anwenden	<ul style="list-style-type: none"> Konservierungsverfahren Lagerung 	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

1.3	Grundlagen der Restaurantorganisation		18
1.3.1	Pflegemaßnahmen anwenden	Räumlichkeiten und Materialien	Umweltschutz
1.3.2	Arbeiten ausführen	Office – Tischdekoration Büfett – Getränkeausschank – Aufgussgetränke – Mischgetränke Restaurant – Grundgedeck – Tragetechniken – Servierregeln	
<hr/>			
1.4	Die Bedeutung der Gastgeberfunktion		6
1.4.1	Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild beachten	Persönlichkeit Auftreten Verhalten Ausrüstung	
1.4.2	Grundregeln der Gesprächsführung anwenden	Anrede Fragetechnik Beratung	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 10

Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant 60

2.1.1	Ausgewählte Speisen zubereiten und vergleichen	Marktangebot – Schlachtfleisch – Fisch – Beilagen – Süßspeisen Präsentation
2.1.2	Servierarten vergleichen und Serviermethoden anwenden	Speisenservice Getränkesservice
2.1.3	Gespräche mit Gästen führen	Verkaufsgespräche Verkaufstechniken Reklamationen

Koch/Köchin

2.1 Speisenzubereitung I 30

2.1.1	Suppen und Saucen zubereiten und vergleichen	Rohstoffe Herstellungsverfahren
2.1.2	Beilagen und eigenständige Gerichte aus pflanzlichen Rohstoffen zubereiten und präsentieren	Rezepturen Produktangemessene Verfahren
2.1.3	Gerichte von Schlachtfleisch zubereiten und beurteilen	Rezepturen Produktangemessene Verfahren Verluste
2.1.4	Süßspeisen zubereiten und anrichten	Rezepturen Herstellungsverfahren Präsentation

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

2.1.5	Convenienceprodukte verarbeiten und mit Frischprodukten vergleichen	Sensorik Rationalität	Vgl. LPE 2.1.1 bis 2.1.4
-------	---	--------------------------	--------------------------

2.2 **Angebotsformen I** 6

2.2.1	Zwischenmahlzeiten vergleichen	Zubereitung Präsentation
-------	--------------------------------	-----------------------------

2.3 **Die Gastgeberfunktion** 24

2.3.1	Gastgespräche führen	Beratung Verkauf
2.3.2	Einfache verkaufsfördernde Maßnahmen anwenden	Tischdekoration Gedecke
2.3.3	Servierregeln anwenden	Serviermethoden Servierarten

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

*Koch/Köchin***3.1 Speisenzubereitung II 52**

3.1.1	Speisen aus Geflügel, Wild, Fisch und Meeresfrüchten zubereiten und beurteilen	Rezepturen Produktangemessene Verfahren Anrichteweise	Projekt Aktionswoche
3.1.2	Speisen unter Berücksichtigung eines Warenkorbes zubereiten und präsentieren	3-gängiges Menü	
3.1.3	Inländische und ausländische Spezialitäten zubereiten und vergleichen	Herkömmliche und abgewandelte Rezepturen	

3.2 Angebotsformen II 8

3.2.1	Kalte und warme Büfets erstellen	Aufbau Präsentation Beratung	
-------	----------------------------------	------------------------------------	--

*Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau***3.1 Organisation im Restaurant und Veranstaltungsbereich 15**

3.1.1	Organisationspläne anwenden	A-la-Carte-Geschäft Sonderveranstaltungen – Bankett Organisationsmittel – Checklisten Analysen	
3.1.2	Schriftliche Arbeiten durchführen	Reservierungen Gästekarteien Lieferantenkarteien	Computeranwendungen

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

3.1.3	Berechnungen erstellen	Gästerechnungen Tagesabrechnungen
-------	------------------------	--------------------------------------

3.2	Beratung und Verkauf im Restaurant und Veranstaltungsbereich	45
------------	---	-----------

3.2.1	Gespräche mit Gästen führen und nachbereiten	Gästeempfang Verkaufsgespräche Verkaufstechniken Reklamationen
3.2.2	Produktkenntnisse im Verkaufsgespräch anwenden	Speisen- und Menükarten Getränkete Karte – korrespondierende Getränke
3.2.3	Servierarten vergleichen und Serviermethoden beherrschen	Speisenservice Getränkesevice
3.2.4	Arbeiten am Tisch des Gastes ausführen und vergleichen	Speisen Getränke – Flaschenweine – Mischgetränke Präsentation
		Sekt, Champagner

Hotelkaufmann/Hotelkauffrau

3.1	Durchführung von Projekten	60
------------	-----------------------------------	-----------

3.1.1	Maßnahmen zur Optimierung des Hotelbetriebs entwickeln	Marketing Empfang Verkauf Wirtschaftsdienst Mitarbeiterführung
-------	--	--

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

3.1	Durchführung von Projekten		60
3.1.1	Ein neues Produkt in der Systemgastronomie einführen	Planung Durchführung Kontrolle	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Technologiepraktikum
Stand: 29.05.00/ru

Gewerbliche Berufsschule

Computeranwendung

**Schuljahr: 1 – Grundstufe
2 – Fachstufe I
3 – Fachstufe II**

Ernährung und Hauswirtschaft

*Koch/Köchin
Fachkraft im Gastgewerbe
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
Fachmann/Fachfrau für
Systemgastronomie*

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Vorbemerkungen

Durch den Einzug der Mikroelektronik in die moderne Arbeitswelt ist die elektronische Datenverarbeitung unabdingbar geworden. Dies gilt insbesondere auch für den Hotel- und Gaststättenbereich.

Durch das Fach Computeranwendung werden die notwendigen Voraussetzungen für die Anpassung an gegenwärtige und zukünftige berufsspezifische Gegebenheiten geschaffen.

Außerdem werden die fachtheoretischen Fächer inhaltlich unterstützt.

Die Grundstufe bereitet den Einsatz von Anwendersoftware vor. In den Fachstufen werden bewusst fachspezifische Anwenderprogramme eingesetzt.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	<i>Alle gastgewerblichen Berufe</i>			
	1.1 Grundlagen der Computeranwendung	6		105
	1.2 Arbeiten mit dem Computer	24	30	105
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
2 (Fachstufe I)	<i>Alle gastgewerblichen Berufe</i>			
	2.1 Arbeiten in der Food-and-Beverage-Abteilung	20		107
	2.2 Arbeiten in der Marketingabteilung	10	30	107
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
3 (Fachstufe II)	<i>Koch/Köchin</i>			
	3.1 Vorbereiten einer Veranstaltung	30	30	109
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
	<i>Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau</i>			
	3.1 Arbeiten in der Restaurantorganisation	30	30	109
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
	<i>Hotelfachmann/Hotelfachfrau</i>			
	3.1 Arbeiten im Backoffice	15		109
	3.2 Arbeiten im Frontoffice	15	30	110
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
	<i>Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie</i>			
	3.1 Arbeiten in der Personalverwaltung	10		110
	3.2 Controlling	10		110
	3.3 Systemorganisation	10	30	111
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
			120	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Alle gastgewerblichen Berufe

1.1	Grundlagen der Computeranwendung		6
1.1.1	Die Bedeutung der Computeranwendung für das Berufsleben erfassen	Einsatzmöglichkeiten	
1.1.2	Die Notwendigkeit des Datenschutzes erläutern	Gesetzliche Bestimmungen Missbrauch	
<hr/>			
1.2	Arbeiten mit dem Computer		24
1.2	Einen Computer bedienen	Betriebssystem Datenorganisation Datensicherung Netzwerk	
1.2.2	Software anwenden	Textverarbeitung Tabellenkalkulation Datenfernübertragung Multimedia	Intranet, Internet, E-Mail, Telnet

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 11

*Alle gastgewerblichen Berufe***2.1 Arbeiten in der Food-and-Beverage-Abteilung 20**

2.1.1	Software zur Lösung branchentypischer Aufgaben einsetzen	Nährwertberechnungen Kalkulation Wareneinsatz Warenwirtschaftssystem – Warenbewegungen – Lagerbestandskontrolle – Lagerkennzahlen
-------	--	---

2.2 Arbeiten in der Marketingabteilung 10

2.2.1	Werbemittel erstellen	Werbebrief Flyer
-------	-----------------------	---------------------

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

L - 98/3003 11

Koch/Köchin

3.1	Vorbereiten einer Veranstaltung		30
3.1.1	Eine Veranstaltung planen	Einsatzpläne Terminmanagement Budgetplanung Materialeinsatz	
3.1.2	Angebote unterbreiten	Speisen und Getränke Serienbrief	Datenbank

Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

3.1	Arbeiten in der Restaurantorganisation		30
3.1.1	Organisationspläne erstellen	Personal Zeitmanagement	
3.1.2	Angebote unterbreiten	Speisen und Getränke Schriftverkehr	
3.1.3	Branchensoftware anwenden	Bankett Kassensystem	

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

3.1	Arbeiten im Backoffice		15
3.1.1	Büroarbeiten durchführen	Geschäftsbrief Einsatzplan	
3.1.2	Daten und Informationen verwalten	Datenbank Elektronische Medien	Internet, Intranet, Telnet, E-Mail

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

3.2	Arbeiten im Frontoffice		15
3.2.1	Branchensoftware anwenden	Hotelprogramm	
3.2.2	Gastorientierte Informationen einholen	Elektronische Medien	Internet, Intranet, Telnet, E-Mail

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

3.1	Arbeiten in der Personalverwaltung		10
3.1.1	Eine Datenbank erstellen	Personaldatei Datenschutz	
3.1.2	Berechnungen durchführen	Lohn	Lohnprogramm

3.2	Controlling		10
3.2.1	Zahlenmaterial auswerten	Informationen – Warenwirtschaftssystem – kaufmännisches Berichtswesen Betriebliche Kennzahlen	
3.2.2	Controllerberichte erstellen	Statistik Diagramm Präsentation	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

3.3	Systemorganisation		10
3.3.1	Arbeitsabläufe planen	Personaleinsatzplan Dienstplan	
3.3.2	Elektronische Organisationsmittel einsetzen	Information Kommunikation	Internet, Intranet, Telnet, E-Mail

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Gewerbliche Berufsschule
Ausbildungsberufe: Alle gastgewerblichen Berufe

Fach: Computeranwendung
Stand: 29.05.00/ru