

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

**Schulversuch**

vom 3. Mai. 2001  
51-6621.10-00/161

**Lehrpläne für die Berufsschule**

**Ernährung und Hauswirtschaft**

**Koch/Köchin**

**Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement**

**Besonderer Bildungsgang  
für Abiturienten**

**Baden-  
Württemberg**



**Die Lehrpläne treten  
mit Wirkung vom 1. August 2001  
in Kraft.**

---

**Schulversuch** Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228

---

# Inhalt

<i>Fächer</i>	<i>LEU-Nr.</i>
<i>Produkte und gastorientierte Dienstleistungen</i> .....	<i>L-01/3228 01</i>
<i>Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen</i> .....	<i>L-01/3228 02</i>
<i>Technologie/Service</i> .....	<i>L-01/3228 03</i>
<i>Warenwirtschaft/Restaurantorganisation</i> .....	<i>L-01/3228 04</i>
<i>Berufsbezogenes Englisch</i> .....	<i>L-01/3228 05</i>
<i>Recht und Rechnungswesen</i> .....	<i>L-01/3228 06</i>
<i>Technologiepraktikum</i> .....	<i>L-01/3228 07</i>
<i>Computeranwendung</i> .....	<i>L-01/3228 08</i>
<i>Französisch</i> .....	<i>L-01/3228 09</i>

---

**Schulversuch**

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule  
Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228

---

## Die Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Die Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement für die Ausbildungsberufe Koch/Köchin und Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau im besonderen Bildungsgang für Abiturienten erstreckt sich zum einen auf die Fächer Recht und Rechnungswesen sowie Französisch, die in diesen beiden Ausbildungsberufen nicht unterrichtet werden, zum anderen auf das Fach Berufsbezogenes Englisch, in dem insbesondere gastgewerbliche Inhalte im Hinblick auf die sprachlichen Vorkenntnisse der Schülerinnen und Schüler vertieft unterrichtet werden.

Darüber hinaus erhalten Restaurantfachleute in den beiden Fachstufen als Zusatzqualifikation die Inhalte der Fächer Technologie und Technologiepraktikum aus dem Ausbildungsberuf Koch/Köchin, wobei der Schwerpunkt auf der Auswahl der Speisen liegt. Die Zusatzqualifikation für den Beruf Koch/Köchin erstreckt sich in den beiden Fachstufen auf die Inhalte der Fächer Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Service und Restaurantorganisation sowie auf das Technologiepraktikum für Restaurantfachleute mit dem Schwerpunkt auf das Speisen- und Getränkeangebot im Restaurant.

In der Grundstufe ist das Fach Computeranwendung im Umfang von einer Wochenstunde verpflichtend. In den Fachstufen wird die Computeranwendung als Zusatzqualifikation angeboten.

---

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule  
Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Stand:**                                02.04.01/Gue

L - 01/3228

---

---

## Studentafel

<b>Schulart:</b>	<b>Gewerbliche Berufsschule</b>
<b>Berufsfeld:</b>	<b>Ernährung und Hauswirtschaft</b>
<b>Ausbildungsberuf:</b>	<b>Koch/Köchin, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement</b>

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

Bereiche/Fächer	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr
<b>1 Pflichtfächer</b>			
1.1 Allgemeiner Bereich	0	1	1
Religionslehre	0	0	0
Deutsch	0	0	0
Gemeinschaftskunde	0	0	0
Wirtschaftskunde <sup>1)</sup>	0	1	1
1.2 Fachlicher Bereich	10	9	9
– Fachtheoretischer Bereich			
Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	4,5	0	0
Technologie/ Produkte und gastorientierte Dienstleistungen	0	4	0
Technologie/Service	0	0	4
Warenwirtschaft/Restaurantorganisation	0,5	0,5	0,5
Berufsbezogenes Englisch	1	1	1
Recht und Rechnungswesen <sup>1)</sup>	1	0,5	0,5
Technologiepraktikum	3	3	3
<b>2 Wahlpflichtfächer</b>	2	2	2
Computeranwendung <sup>2)</sup>	1	1	1
Französisch	1	1	1
<b>Summe</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

<sup>1)</sup> Die Inhalte der Grundstufe des Faches Wirtschaftskunde sind integriert.

<sup>2)</sup> Im Umfang von einer Wochenstunde im ersten Schuljahr verpflichtend.

---

### Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
------------------	---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Produkte und gastorientierte  
Dienstleistungen*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberufe:**              Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**                                      Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

**Stand:**                                    02.04.01/Gue

L - 01/3228 01

---

## Vorbemerkungen

Das Fach Produkte und gastorientierte Dienstleistungen ist in der Grundstufe das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft/Restaurantorganisation, Technologiepraktikum und die Fremdsprachen (Berufsbezogenes Englisch und Französisch). Die Computeranwendung erhält ihre Inhalte aus diesen Fächern und ergänzt sie.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse werden gastorientiert vermittelt und befähigen zu beruflichem Handeln. Neben der Vermittlung fachlicher Kenntnisse und Fertigkeiten sind im Unterricht Fächer übergreifende Qualifikationen zu fördern.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und rechtliche Kenntnisse, die für gastori-

entiertes Handeln erforderlich sind. Allgemeine Unterrichtsziele sind Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projekt- und handlungsorientiertes 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 erfahren sie, dass ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beiträgt.

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden
1 (Grundstufe)	1.1 Auswahl der Rohstoffe	68	
	1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	10	
	1.3 Grundlagen der Restaurantorganisation	22	
	1.4 Getränkeangebot im Restaurant	25	
	1.5 Die Bedeutung der Gastgeberfunktion	6	
	1.6 Rechtliche Grundlagen	4	135
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		45
			180

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Produkte und gastorientierte Dienstleistungen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 01

---



<b>1.1</b>	<b>Auswahl der Rohstoffe</b>		<b>68</b>
1.1.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl kennen	Marktangebot Umweltgerechtes Verhalten	
1.1.2	Ausgewählte Rohstoffe beurteilen	Obst Gemüse Getreideprodukte Speisefette – Frittierfett – Butter – Margarine Eier Milch und Milchprodukte	Eier-Hygiene-Verordnung
1.1.3	Lebensmittel sensorisch beschreiben	Sinnesorgane Grundgeschmacksarten Sensorische Tests Produktmerkmale	DLG-Prüfschemata
1.1.4	Die technologische Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe beschreiben	Eigenschaften der Nährstoffe Enzyme Zusatzstoffe	Reifung, Gärung
1.1.5	Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Lebensmittelinhaltsstoffe erkennen	Zusammensetzung der Lebensmittel Aufgaben der Nährstoffe Ernährungsfehler Diätetik Energie- und Nährwertberechnungen	Projekt: Produkte und Lebensmittelangebote in der Ernährungsdiskussion

<b>1.2</b>	<b>Qualitätssicherung von Lebensmitteln</b>		<b>10</b>
1.2.1	Die Notwendigkeit der Hygiene begründen	Mikroorganismen – Lebensbedingungen – Wirkungen – Berechnungen Bereiche der Hygiene	

---



---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

1.2.2	Folgen mangelhafter Hygiene erklären	Verderb Vergiftung	WKD
1.2.3	Werterhaltende Maßnahmen ableiten	Konservierungsverfahren	

---

### 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 – Schankverlustberechnungen – Gästerechnungen – Währungsrechnen – Zahlungsmöglichkeiten	

---

### 1.4 Getränkeangebot im Restaurant 25

1.4.1	Ausgewählte Getränke beschreiben	Mineral- und Tafelwasser Alkoholfreie Erfrischungsgetränke Aufgussgetränke Bier	Bierpflege
-------	----------------------------------	--	------------

---

## Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**1.5 Die Bedeutung der Gastgeberfunktion 6**

- |       |   |  |
|-------|---|--|
| 1.5.1 | Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild erläutern | Persönlichkeit<br>Auftreten<br>Verhalten |
| 1.5.2 | Grundregeln der Gesprächsführung kennen                     | Kommunikation<br>– Gast<br>– Mitarbeiter |
- 

**1.6 Rechtliche Grundlagen 4**

- |       |   |                     |
|-------|---|---------------------|
| 1.6.1 | Die Notwendigkeit gesetzlicher Bestimmungen begründen | Küche<br>Restaurant |
|-------|---|---------------------|

---

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Produkte und gastorientierte Dienstleistungen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

---

---

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Produkte und gastorientierte Dienstleistungen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 01

---

---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Technologie/Produkte und gastorientierte  
Dienstleistungen*

**Schuljahr: 2 – Fachstufe I**

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**                Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**                                    Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen

**Stand:**                                  02.04.01/Gue

L - 01/3228 02

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen ist in der Fachstufe I das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft/Restaurantorganisation, Technologiepraktikum, Berufsbezogenes Englisch und Französisch. Auch das Fach Computeranwendung erhält seine Inhalte aus dem Fach Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen.

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 Arbeiten anzustreben.

In diesem Fach sollen die Schülerinnen und Schüler warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und rechtliche Kenntnisse erwerben, die für das gastorientierte Handeln erforderlich sind. Dabei sollen Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes sowie die Fachsprache berücksichtigt werden.

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 erfahren sie, dass ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beiträgt.

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 02

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
2 (Fachstufe I)	2.1 Auswahl der Speisen I	55	
	2.2 Angebotsformen	9	
	2.3 Getränkeangebot im Restaurant	22	
	2.4 Grundlagen des Marketings	14	
	2.5 Wirtschaftsdienst	10	
	2.6 Rechtliche Grundlagen	10	120
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
			160

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 02

---



## 2.1 Auswahl der Speisen I 55

2.1.1	Ausgewählte Suppen und Saucen beschreiben	Einteilung Verwendung	
2.1.2	Kriterien für die Auswahl von pflanzlichen Rohstoffen beschreiben	Marktangebot Qualität Verwendung – Gemüse – Obst – Kartoffeln – Getreide 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 Convenienceprodukten begründen	Fertigungsstufen	

## 2.2 Angebotsformen 9

2.2.1	Zwischenmahlzeiten beschreiben	Stellenwert Verzehrgewohnheiten
2.2.2	Gerichte für das A-la-carte-Geschäft zusammenstellen	Planung Organisation

### Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

## 2.3 Getränkeangebot im Restaurant 22

2.3.1	Ausgewählte Weine beurteilen	Deutsche Weine Ausländische Weine Südweine	Regionale Weine Degustation
2.3.2	Menükundliche Regeln beachten	Speisenfolge Speisenkarte	Computeranwendung

---

## 2.4 Grundlagen des Marketings 14

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

---

## 2.5 Wirtschaftsdienst 10

2.5.1	Reinigungs- und Pflegemaßnahmen beschreiben	Räumlichkeiten Materialien Geräte
2.5.2	Die Organisation des Wirtschaftsdienstes beschreiben	Arbeitsvorbereitungen Arbeitsabläufe Kontrollmöglichkeiten Arbeitssicherheit Umweltschutz Berechnungen – Kostenvergleich

---

### Schulversuch

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>2.6</b>	<b>Rechtliche Grundlagen</b>		<b>10</b>
2.6.1	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen beachten	Gesetze Verordnungen	
2.6.2	Rechtliche Bestimmungen in der Gastronomie kennen und Rechtsfälle beurteilen	Gastaufnahmeverträge Haftung Sperrzeit Fundsachen Pfandrecht Preisauszeichnung Bierlieferungsvertrag	

---

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 02

---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Technologie/Service*

**Schuljahr: 3 – Fachstufe II**

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**                Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**                                    Technologie/Service

**Stand:**                                 02.04.01/Gue

L - 01/3228 03

---

## ***Vorbemerkungen***

Das Fach Technologie/Service ist das Leitfach für die Fächer Warenwirtschaft/Restaurantorganisation, Technologiepraktikum, Computeranwendung, Berufsbezogenes Englisch und Französisch.

Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse werden gastorientiert vermittelt und befähigen zu beruflichem Handeln. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und 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. Allgemeine Unterrichtsziele sind Aspekte der Hygiene und des Umweltschut-

zes sowie Elemente der Fachsprache. Fremdsprachen und Rechtsvorschriften sind integrativ zu unterrichten.

Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projekt- und handlungsorientiertes 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 erfahren sie, dass ihre Arbeit wesentlich zum Erreichen eines Handlungsziels beiträgt.

---

### **Schulversuch**

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Service
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
3 (Fachstufe II)	3.1 Auswahl der Speisen II	66	
	3.2 Beratung und Verkauf im Restaurant- und Veranstaltungsbereich	22	
	3.3 Angebotsformen	22	
	3.4 Rechtliche Grundlagen	10	120
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
			160

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Service
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Technologie/Service  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 03

---



---

**3.1 Auswahl der Speisen II** **66**

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
3.1.3	Arten der Diätkost erläutern	Leichte Vollkost Sonderkostformen	

---

**3.2 Beratung und Verkauf im Restaurant- und Veranstaltungsbereich** **22**

3.2.1	Ausgewählte Getränke beurteilen	Schaumweine Spirituosen
3.2.2	Die Qualitätssicherung der Getränke beschreiben	Vorratshaltung Pflege
3.2.3	Regeln für Verkaufsgespräche beherrschen	Kommunikation Psychologie

---

**3.3 Angebotsformen** **22**

3.3.1	Angebotskarten erstellen	Speise- und Getränkekarten Menükarten Bankettmappe
3.3.2	Menüs für unterschiedliche Anlässe zusammenstellen	Menüregeln Korrespondierende Getränke

---

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Service
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>3.4</b>	<b>Rechtliche Grundlagen</b>		<b>10</b>
3.4.1	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen beachten	Gesetze Verordnungen	
3.4.2	Rechtliche Bestimmungen in der Gastronomie kennen und Rechtsfälle beurteilen	Betriebsführung – Konzession – Nebenleistungen – GEMA Schutz des Gastes – Jugendschutzgesetz – Spiele – Getränkeausschank	

---

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologie/Service
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

**Gewerbliche Berufsschule**

***Warenwirtschaft/Restaurantorganisation***

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

**Ernährung und Hauswirtschaft**

***Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement***

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**                Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**                                    Warenwirtschaft/Restaurantorganisation

**Stand:**                                 02.04.01/Gue

L - 01/3228 04

---

## Vorbemerkungen

Die Inhalte des Faches Warenwirtschaft/Restaurantorganisation sind unmittelbar mit den Inhalten aus den Fächern Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Technologie/Service und Technologiepraktikum Fächer verbindend zu unterrichten. Die Computeranwendung unterstützt die Intention, die berufliche Wirklichkeit situationsgerecht und ökonomisch zu gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Grundlagen betriebswirtschaftlichen und organisatorischen 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 Abrechnungsmodalitäten Vermitteln den Schülerinnen und Schülern Sicherheit im Umgang mit Lieferanten und Gästen.

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

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

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Warenwirtschaft/Restaurantorganisation  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 04

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1 (Grundstufe)	1.1 Grundlagen der Warenbewirtschaftung Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	15	15 5
2 (Fachstufe I)	2.1 Warenbewirtschaftung I Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	15	15 5
3 (Fachstufe II)	3.1 Warenbewirtschaftung II 3.2 Organisationsformen Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung	12 3	15 5
			60

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Warenwirtschaft/Restaurantorganisation
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Warenwirtschaft/Restaurantorganisation  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 04

---

<b>1.1</b>	<b>Grundlagen der Warenbewirtschaftung</b>		<b>15</b>
1.1.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl berücksichtigen	Umweltschutz Verluste beim Umgang mit Lebensmitteln Berechnungen – Rohstoffgewichte – Zahllast – Währungsrechnen – Preisvergleich	Rabatt, Skonto
1.1.2	Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen	Schriftstücke Karteien Dateien Postbearbeitung	DIN 5008

---

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Warenwirtschaft/Restaurantorganisation
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Warenwirtschaft/Restaurantorganisation  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 04

---



<b>2.1</b>	<b>Warenbewirtschaftung I</b>		<b>15</b>
2.1.1	Aufgaben und Bedeutung des Magazins erkennen	Bedarfsermittlung Warenbeschaffung Wareneingangskontrolle Warenlagerung Bestandskontrollen Berechnungen – Lagerkennzahlen Inventur	Rabatt, Skonto
2.1.2	Warenberechnungen nach Rezepturen durchführen	Mengen Verluste Materialkosten	
2.1.3	Warenwirtschaftliche Informationen aus DV-Programmen gewinnen	Datenerfassung Datenauswertung	Computeranwendung

---



---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:**               Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
 Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:**                                    Warenwirtschaft/Restaurantorganisation  
**Stand:**                                  02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Warenwirtschaft/Restaurantorganisation

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 04

---

---

**3.1 Warenbewirtschaftung II** **12**

3.1.1	Berechnungen durchführen	Kalkulation – Materialkosten – Verkaufspreise – Kalkulationsverfahren Kostenvergleiche – Convenienceprodukte Kennzahlen Gästerechnungen Tagesabrechnungen	Projekt: Aktionswoche
3.1.2	Die produktgerechte Lagerung erläutern	Lagermethoden Werterhaltende Maßnahmen	
3.1.3	Spezifische warenwirtschaftliche Informationen aus DV-Programmen gewinnen	Datenerfassung Datenauswertung	Computeranwendung

---

**3.2 Organisationsformen** **3**

3.2.1	Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beschreiben	Bedeutung Planung – A-la-carte-Geschäft – Bankett – Aktionswoche – kalte und warme Büfets Organisationsmittel – Checklisten – Analysen – Ablauforganisation	Dekoration, Werbemaßnahmen
-------	---	--	-------------------------------

---

**Schulversuch** **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Warenwirtschaft/Restaurantorganisation
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Warenwirtschaft/Restaurantorganisation  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 04

---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Berufsbezogenes Englisch*

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

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**                Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**                                    Berufsbezogenes Englisch

**Stand:**                                  02.04.01/Gue

L - 01/3228 05

---

## ***Vorbemerkungen***

Ziel des Unterrichts ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich mit dem Erwerb sprachlicher Fähigkeiten in Berufs- und Alltagssituationen sprachrichtig und in zusammenhängender Weise auszudrücken. Die im Sprachunterricht zu vermittelnden Inhalte werden weitgehend unter dem Gebot der Verwendbarkeit in der Gastronomie gewählt.

Neben der Vermittlung grammatischer Strukturen und eines weitgehend branchenspezifisch bestimmten Wortschatzes kommt den von vornherein gepflegten und in ständiger Anwendung vertieften Fertigkeiten des Hörens, Sprechens und Lesens eine große Bedeutung zu.

Die Schülerinnen und Schüler sind hierbei zur aktiven Mitarbeit anzuregen. Mit der Befähigung, auf eine aus der Berufswelt ent-

nommene einfache Situation sprachlich eingehen zu können, gewinnen sie an Selbstsicherheit, die ihnen wiederum dazu verhilft, ihre eigene Meinung zu einem einfachen Sachverhalt besser äußern und entsprechende berufliche Zusammenhänge besser beurteilen zu können. Neben der den Schülerinnen und Schülern vermittelten Fertigkeit, die behandelten grammatischen Strukturen und den erworbenen, fachspezifisch ausgerichteten Wortschatz richtig anzuwenden, wird das Übersetzen von Texten und Fachartikeln einfacher Art geübt.

Der Abfassung von branchenspezifischen Briefen einfacher Art und von gut gestalteten Bewerbungsschreiben ist besondere Beachtung zu schenken.

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Berufsbezogenes Englisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 05

---

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1, 2 und 3	1 Sprachliche Fertigkeiten		
	1.1 Hören		
	1.2 Sprechen		
	1.3 Lesen		
	1.4 Schreiben		
	1.5 Übersetzen		
	2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten		
	2.1 Wortschatz		
	2.2 Grammatik		
	3 Themenbereiche		
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		90 30
			120

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet.  
Es ist darauf zu achten, dass die Lernbereiche angemessen gewichtet werden.

---

### Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Berufsbezogenes Englisch
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Berufsbezogenes Englisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 05

---



## 1 Sprachliche Fertigkeiten

### 1.1 Hören

Entsprechend den sich im Hotel- und Gaststättenwesen stellenden Aufgaben verstehen die Schülerinnen und Schüler Gespräche aus Situationen des Alltagslebens in der Küche und im Restaurant- und Hotelbereich in nicht zu schnellem Sprechtempo. Des Weiteren sind sie fähig, berufsbezogene Gespräche aus den Bereichen Küche, Rezeption und Service und kürzere Äußerungen zu behandelten Themen zu verstehen.

### 1.2 Sprechen

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Englisch sprechende Gäste zu empfangen, auf deren Wünsche und Fragen einzugehen und selbst einfache Erkundigungen anzustellen. Ferner formulieren sie einfache Alltags- und Fachgespräche. Schließlich sind sie fähig, einfache Fachgespräche zu führen, im Restaurant Speisen und Getränke zu empfehlen und sie auf entsprechende Fragen des Gastes zu erklären. Dass sie bestimmte Höflichkeitsformeln und Wendungen beherrschen, kommt ihnen in der Gastronomie sehr zugute.

### 1.3 Lesen

Die Schülerinnen und Schüler erfassen den Inhalt von einfachen bis mittelschweren branchenspezifischen Texten. So begreifen sie zum Beispiel eine Stellenbeschreibung oder in einfacher Sprache gehaltene Formulare oder den Inhalt eines nicht so schwierig abgefassten branchenspezifischen Briefes. Im Vordergrund stehen fachspezifische Texte des Hotel- und Gaststättengewerbes und auch solche, die sich mit Fragen des Personalbereichs befassen.

### 1.4 Schreiben

Der Fertigkeit im schriftlichen Umgang mit der englischen Sprache kommt in der Hotellerie im Hinblick auf die hier anfallenden vielfältigen Aufgaben eine wesentliche Bedeutung zu. Neben der Fertigkeit, den behandelten Wortschatz richtig zu schreiben und lexikalisch richtig anzuwenden, als auch der Fertigkeit, die behandelten grammatischen Strukturen richtig anzuwenden, sind die Schülerinnen und Schüler auch imstande, einfache branchenspezifische Briefe zu schreiben.

### 1.5 Übersetzen

Die Schülerinnen und Schüler übersetzen einen englischen Text angemessenen Schwierigkeitsgrades ins Deutsche. Darüber hinaus übertragen sie einen Text berufsbezogenen Inhalts unter Zuhilfenahme zweisprachiger Wörterbücher ins Deutsche. Inhalt und Aussageabsicht des Textes übersetzen sie möglichst genau und in stilistisch angemessener Form. Die Übermittlung von Informationen ist hierbei wichtiger als sprachliche Brillanz.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik und Themenbereiche entwickelt.

---

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Berufsbezogenes Englisch
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

## 2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

### 2.1 Wortschatz

Durch Übersetzungsübungen zu branchenspezifischen Themen als auch durch die Erörterung der in den Texten aufgezeigten Sachverhalte wird systematisch der aktive und passive Wortschatz erweitert und gefestigt. Die Kenntnis der wichtigsten Elemente der Wortbildung sowie die Fertigkeit, die Bedeutung von Wörtern unter Beachtung des Kontextes im Wörterbuch nachzuschlagen, verhelfen den Schülerinnen und Schülern zu einer größeren Sicherheit.

Erweiterung des aktiven und passiven Wortschatzes durch

- Übersetzungsübungen mit Erörterung des Sachverhalts
- Synonyme, Wort- und Sachfelder
- Regeln der Wortbildung
- Arbeit mit zweisprachigem Wörterbuch

Der Wortschatz wird in Verbindung mit Texten aus Lernbereich 3 gefestigt und erweitert.

### 2.2 Grammatik

Die Schülerinnen und Schüler lernen die wichtigsten Sachgebiete der Grammatik kennen und werden dazu befähigt, die erworbenen Kenntnisse im Zusammenhang anzuwenden. Sie verstehen es, die sprachlichen Gesetzmäßigkeiten der Grammatik vor allem im Alltags- und im hotelspezifisch ausgerichteten Gespräch als auch bei der Herübersetzung hotelspezifischer Texte und bei der Abfassung englischer Geschäftsbriefe anzuwenden.

Wortstellung

- einfacher Satz
- Nebensätze

Aussage-, Frage- und verneinter Satz  
Bestätigungsfragen (question tags)

Satzreihe, Satzgefüge

- Bedingungssatz
- Relativsatz mit und ohne Relativpronomen

---

## Schulversuch

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Berufsbezogenes Englisch

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 05

---

### 3 Themenbereiche

Mit Hilfe von Texten und berufsbezogenen Gesprächen lernen die Schülerinnen und Schüler übliche Fachbegriffe der Gastronomie. In Gesprächen und beim Übersetzen wenden sie diese Fachbegriffe an. Ebenso sind sie in der Lage, einfache Geschäftsbriefe nach deutschen oder englischen Stichwortangaben ins Englische zu übersetzen.

Innerbetriebliche Fachgespräche	Küche Restaurant Etage Hotel Bar Zimmerservice
Gespräche mit dem Gast	Empfang Empfehlung von Speisen und Getränken Bestellung von Speisen und Getränken Bezahlung Verabschiedung Reservierungen Auskünfte Beschwerden
Übersetzen von Menüs	Speisekarte Getränkemenu Landesübliche Speisen
Geschäftsbriefe einfacher Art	Angebot Reservierungsbestätigung Absage Bewerbung Lebenslauf

---

#### Schulversuch

#### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Berufsbezogenes Englisch
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Berufsbezogenes Englisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 05

---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Recht und Rechnungswesen*

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

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Recht und Rechnungswesen

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 06

---

## ***Vorbemerkungen***

Im Fach Recht und Rechnungswesen sollen in der Grundstufe die Schülerinnen und Schüler in die Lage versetzt werden, mit Verordnungen und Gesetzestexten umzugehen. Im Vordergrund steht das Erarbeiten und das situationsgerechte Anwenden anhand berufsbezogen ausgewählter Fallbeispiele. Dabei bilden Bürgerliches Gesetzbuch (BGB), Handelsgesetzbuch (HGB) und das Gaststättenrecht in problem- und handlungsorientierten Unterrichtseinheiten den Schwerpunkt. In enger Anlehnung an die entsprechenden Gesetzeswerke sollen die Grundbegriffe des Rechnungswesens erarbeitet werden.

In den Fachstufen lernen die Schülerinnen und Schüler das Rechnungswesen als notwendige Informationsbasis für unternehmerisches Handeln kennen und für Planung, Überprüfung und Dokumentation ökonomischen Handelns zu nutzen.

Das Fach Recht und Rechnungswesen ist inhaltlich eng vernetzt mit den Fächern Computeranwendung, Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, Technologie/Produkte und gastorientierte Dienstleistungen und Technologie/Service zu unterrichten. Es vermittelt Kenntnisse in der Erfassung, Aufbereitung und Auswertung von Informationen zur Planung, Steuerung und Kontrolle betrieblicher Vorgänge.

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Recht und Rechnungswesen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 06

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1 (Grundstufe)	1.1 Grundbegriffe des Rechts	18	
	1.2 Grundlagen des Rechnungswesens	12	30
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
2 (Fachstufe I)	2.1 Buchführung I	15	15
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		5
3 (Fachstufe II)	3.1 Buchführung II	15	15
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		5
			80

**Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberuf:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Recht und Rechnungswesen
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Recht und Rechnungswesen  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 06

---



<b>1.1</b>	<b>Grundlagen des Rechts</b>		<b>18</b>
1.1.1	Rahmenbedingungen des deutschen Rechts kennen	Staatsaufbau Gesetzgebungsverfahren Gerichtswesen	
1.1.2	Grundbegriffe des Rechts anhand des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) und des Handelsgesetzbuches (HGB) erarbeiten	Rechtsgeschäfte Rechtsfähigkeit Geschäftsfähigkeit Vertragsarten Vertragsstörungen Folgen von Vertragsstörungen	Natürliche Personen, juristische Personen

<b>1.2</b>	<b>Grundlagen des Rechnungswesens</b>		<b>12</b>
1.2.1	Bedeutung und Notwendigkeit des Rechnungswesens aufzeigen	Grundfunktionen des Rechnungswesen Gesetzliche Bestimmungen	
1.2.2	Die Organisation der doppelten Buchführung darstellen	System Aufbau Methoden	
1.2.3	Geschäftsfälle unter Berücksichtigung der Umsatzsteuer buchen	Vorsteuer Umsatzsteuer Zahllast	

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                              Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:**               Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
     Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:**                                    Recht und Rechnungswesen  
**Stand:**                                 02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Recht und Rechnungswesen

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 06

---

<b>2.1</b>	<b>Buchführung I</b>		<b>15</b>
2.1.1	Vorgänge im Beschaffungs- und Absatzbereich buchen	Einkauf Verkauf	Computeranwendung, Buchhaltungssoftware
2.1.2	Weitergehende Buchungen beim Einkauf und Verkauf durchführen	Bezugskosten Rücksendungen Preisnachlässe	
2.1.3	Privat bedingte Wertveränderungen erfassen	Privatkonto	

---

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                                      Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:**                      Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
    Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:**    Recht und Rechnungswesen  
**Stand:**    02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Recht und Rechnungswesen

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 06

---

<b>3.1</b>	<b>Buchführung II</b>		<b>15</b>
3.1.1	Lohnbuchungen durchführen	Zulagen Abzüge	Computeranwendung, Branchensoftware
3.1.2	Abgaben buchen	Steuern Beiträge Versicherungen	
3.2.3	Das Geschäftsjahr abschließen	Vorbereitende Abschlussbuchungen Jahresabschluss	Computeranwendung, Abschreibungen, Rückstellungen, Abgrenzungen

---

---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                                      Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:**                      Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
    Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:**    Recht und Rechnungswesen  
**Stand:**    02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Recht und Rechnungswesen

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 06

---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Technologiepraktikum*

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

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch**

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberufe:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Technologiepraktikum

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 07

---

## ***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.

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Technologiepraktikum  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 07

---



**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1 (Grundstufe)	1.1 Auswahl der Rohstoffe	40	
	1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	9	
	1.3 Grundlagen der Restaurantorganisation	32	
	1.4 Die Bedeutung der Gastgeberfunktion	9	90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
2 (Fachstufe I)	2.1 Auswahl der Speisen	40	
	2.2 Zwischenmahlzeiten	9	
	2.3 Beratung und Verkauf im Restaurant	32	
	2.4 Organisation im Betrieb	9	90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
3 (Fachstufe II)	3.1 Speisenzubereitung	49	
	3.2 Kalte und warme Bufetts	5	
	3.3 Organisation im Restaurant- und Veranstaltungsbereich	9	
	3.4 Beratung und Verkauf im Restaurant- und Veranstaltungsbereich	27	90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
			360

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberufe:**Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten**Fach:**

Technologiepraktikum

**Stand:**

02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Technologiepraktikum  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 07

---

---

**1.1 Auswahl der Rohstoffe** **40**

1.1.1	Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl anwenden	Marktangebote Vor- und Zubereitung Präsentation Verluste Abfallentsorgung Recycling	Frischware, Convenience, Projekt: Ökologie im Gastgewerbe
1.1.2	Lebensmittel sensorisch beurteilen	Aussehen Geruch Geschmack Konsistenz	
1.1.3	Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Verarbeitung von Rohstoffen ermitteln	Küchentechnische Verfahren – Grundtechniken – Qualitätserhaltung Biochemische Verfahren	Vgl. Lehrplan Produkte und gastorientierte Dienstleistungen, LPE 1.1
1.1.4	Suppen zubereiten und vergleichen	Rezepturen Herstellungsverfahren	Convenienceprodukte

---

**1.2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln** **9**

1.2.1	Hygienemaßnahmen anwenden	Sauberkeit Reinigung Desinfektion	Umweltschutz, Nährboden
1.2.2	Folgen mangelhafter Hygiene ermitteln	Veränderungen der Lebensmittel – Aussehen – Geruch – Geschmack	
1.2.3	Werterhaltende Maßnahmen anwenden	Konservierungsverfahren Lagerung	

---

**Schulversuch** **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologiepraktikum
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>1.3</b>	<b>Grundlagen der Restaurantorganisation</b>		<b>32</b>
1.3.1	Pflegemaßnahmen anwenden	Räumlichkeiten und Materialien	Umweltschutz
1.3.2	Arbeiten ausführen	Office – Tischdekoration Büfett – Getränkeauschank – Aufgussgetränke – Mischgetränke Restaurant – Grundgedeck – Tragetechniken – Servierregeln	
1.3.3	Servierarten vergleichen und Serviermethoden anwenden	Speisenservice Getränkesservice	

<b>1.4</b>	<b>Die Bedeutung der Gastgeberfunktion</b>		<b>9</b>
1.4.1	Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild beachten	Persönlichkeit Auftreten Verhalten Ausrüstung	
1.4.2	Grundregeln der Gesprächsführung anwenden	Anrede Fragetechnik Verkaufstechniken Beratung	

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologiepraktikum
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>2.1</b>	<b>Auswahl der Speisen</b>		<b>40</b>
2.1.1	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 vom Schlachtfleisch zubereiten und beurteilen	Rezepturen Produktangemessene Verfahren Verluste	
2.1.4	Süßspeisen zubereiten und anrichten	Rezepturen Herstellungsverfahren Präsentation	Convenienceprodukte
2.1.5	Convenienceprodukte verarbeiten und mit Frischprodukten vergleichen	Sensorik Rationalität	

<b>2.2</b>	<b>Zwischenmahlzeiten</b>		<b>9</b>
2.2.1	Zwischenmahlzeiten vergleichen	Zubereitung Präsentation	Umweltschutz, Nährboden

<b>2.3</b>	<b>Beratung und Verkauf im Restaurant</b>		<b>32</b>
2.3.1	Gespräche mit Gästen führen	Verkaufsgespräche Verkaufstechniken Reklamationen Gästabrechnung	
2.3.2	Gedecke nach fachlichen Regeln erstellen	Einfache Gedecke Festliche Gedecke – Tafelformen – Dekorationen – Spezialbestecke	Korrespondierende Getränke

---



---

**Schulversuch**                      **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologiepraktikum
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>2.4</b>	<b>Organisation im Betrieb</b>		<b>9</b>
2.4.1	Organisationspläne erstellen	A-la-carte-Geschäft Organisationsmittel Analysen	Checklisten

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologiepraktikum
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>3.1</b>	<b>Speisenzubereitung</b>		<b>49</b>
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	
3.1.4	Besondere Kostformen zubereiten und vergleichen	Leichte Vollkost Sonderkostformen	

<b>3.2</b>	<b>Kalte und warme Büfets</b>		<b>5</b>
3.2.1	Kalte und warme Büfets erstellen	Aufbau Präsentation Beratung	

<b>3.3</b>	<b>Organisation im Restaurant- und Veranstaltungsbereich</b>		<b>9</b>
3.3.1	Organisationspläne anwenden	A-la-carte-Geschäft Sonderveranstaltungen – Bankett Organisationsmittel – Checklisten Analysen	
3.3.2	Schriftliche Arbeiten durchführen	Reservierungen Gästekarteien Lieferantenkarteien	Computeranwendungen
3.3.3	Berechnungen erstellen	Gästerechnungen Tagesabrechnungen	

---

<b>Schulversuch</b>	<b>Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III</b>
---------------------	--

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Technologiepraktikum
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

<b>3.4</b>	<b>Beratung und Verkauf im Restaurant- und Veranstaltungsbereich</b>		<b>27</b>
3.4.1	Gespräche mit Gästen führen und nachbereiten	Gästeempfang Verkaufsgespräche Verkaufstechniken Reklamationen	
3.4.2	Produktkenntnisse im Verkaufsgespräch anwenden	Speisen- und Menükarten Getränkekarte – korrespondierende Getränke	
3.4.3	Arbeiten am Tisch des Gastes ausführen und vergleichen	Speisen Getränke – Flaschenweine – Mischgetränke Präsentation	Transchieren, filetieren  Sekt, Champagner
3.4.4	Arbeiten an der Bar durchführen	Mischgetränke	

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberufe:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Technologiepraktikum

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 07



**Gewerbliche Berufsschule**

*Computeranwendung*

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

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Computeranwendung  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 08

---

## ***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:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Computeranwendung  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 08

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1 (Grundstufe)	1.1 Grundlagen der Computeranwendung	6	
	1.2 Arbeiten mit dem Computer	24	30
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
2 (Fachstufe I)	2.1 Arbeiten in der Food-and-Beverage-Abteilung	30	30
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
3 (Fachstufe II)	3.1 Arbeiten im Restaurant- und Veranstaltungsbereich	30	30
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10
			120

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Computeranwendung
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Computeranwendung  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 08

---

<b>1.1</b>	<b>Grundlagen der Computeranwendung</b>		<b>6</b>
1.1.1	Die Bedeutung der Computeranwendung für das Berufsleben erfassen	Einsatzmöglichkeiten	
1.1.2	Die Notwendigkeit des Datenschutzes erläutern	Gesetzliche Bestimmungen Missbrauch	
<hr/>			
<b>1.2</b>	<b>Arbeiten mit dem Computer</b>		<b>24</b>
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

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Computeranwendung
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Computeranwendung  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 08

---

<b>2.1</b>	<b>Arbeiten in der Food-and-Beverage-Abteilung</b>		<b>30</b>
2.1.1	Software zur Lösung branchentypischer Aufgaben einsetzen	Nährwertberechnungen Kalkulation Wareneinsatz	
2.1.2	Branchensoftware anwenden	Warenwirtschaftssystem – Warenbewegungen – Lagerbestandskontrolle – Lagerkennzahlen	
2.1.3	Werbemittel erstellen	Werbeflyer Flyer	DIN 5008

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Computeranwendung
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Computeranwendung  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 08

---

---



<b>3.1</b>	<b>Arbeiten im Restaurant- und Veranstaltungsbereich</b>		<b>30</b>
3.1.1	Organisationspläne erstellen	Personal Zeitmanagement	
3.1.2	Angebote unterbreiten	Speisen und Getränke Serienbrief	
3.1.3	Eine Veranstaltung planen	Einsatzpläne Terminmanagement Budgetplanung Materialeinsatz	
3.1.4	Branchensoftware anwenden	Bankett Kassensystem	

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

<b>Schulart:</b>	Gewerbliche Berufsschule
<b>Ausbildungsberufe:</b>	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement Besonderer Bildungsgang für Abiturienten
<b>Fach:</b>	Computeranwendung
<b>Stand:</b>	02.04.01/Gue

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberufe:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Computeranwendung  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 08

---

**Gewerbliche Berufsschule**

*Französisch*

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

**Ernährung und Hauswirtschaft**

*Koch/Köchin  
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau  
mit Zusatzqualifikation  
Küchen- und Servicemanagement*

**Besonderer Bildungsgang für  
Abiturienten**

---

**Schulversuch** Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:** Französisch

**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 09

---

## ***Vorbemerkungen***

Ziel des Unterrichts ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich mit dem Erwerb sprachlicher Fähigkeiten in Berufs- und Alltagssituationen sprachrichtig und in zusammenhängender Weise auszudrücken. Die im Sprachunterricht zu vermittelnden Inhalte werden weitgehend unter dem Gebot der Verwendbarkeit in der Gastronomie gewählt.

Neben der Vermittlung grammatischer Strukturen und eines weitgehend branchenspezifisch bestimmten Wortschatzes kommt den von vornherein gepflegten und in ständiger Anwendung vertieften Fertigkeiten des Hörens, Sprechens und Lesens eine große Bedeutung zu.

Die Schülerinnen und Schüler sind hierbei zur aktiven Mitarbeit anzuregen. Mit der Befähigung, auf eine aus der Berufswelt ent-

nommene einfache Situation sprachlich eingehen zu können, gewinnen sie an Selbstsicherheit, die ihnen wiederum dazu verhilft, ihre eigene Meinung zu einem einfachen Sachverhalt besser äußern und entsprechende berufliche Zusammenhänge besser beurteilen zu können. Neben der den Schülerinnen und Schülern vermittelten Fertigkeit, die behandelten grammatischen Strukturen und den erworbenen, fachspezifisch ausgerichteten Wortschatz richtig anzuwenden, wird das Übersetzen von Texten und Fachartikeln einfacher Art geübt.

Der Abfassung von branchenspezifischen Briefen einfacher Art und von gut gestalteten Bewerbungsschreiben ist besondere Beachtung zu schenken.

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Französisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 09

---

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1, 2 und 3	1 Sprachliche Fertigkeiten		
	1.1 Hören		
	1.2 Sprechen		
	1.3 Lesen		
	1.4 Schreiben		
	1.5 Übersetzen		
	2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten		
	2.1 Wortschatz		
	2.2 Grammatik		
	3 Themenbereiche		
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		90 30
			120

Auf eine detaillierte Auflistung der Stundenanteile in den einzelnen Lernbereichen wird verzichtet.  
Es ist darauf zu achten, dass die Lernbereiche angemessen gewichtet werden.

---

### Schulversuch Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
 Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Französisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Französisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 09

---

## 1 Sprachliche Fertigkeiten

### 1.1 Hören

Entsprechend den sich im Hotel- und Gaststättenwesen stellenden Aufgaben verstehen die Schülerinnen und Schüler Gespräche aus Situationen des Alltagslebens in der Küche und im Restaurant- und Hotelbereich in nicht zu schnellem Sprechtempo. Des Weiteren sind sie fähig, berufsbezogene Gespräche aus den Bereichen Küche, Rezeption und Service und kürzere Äußerungen zu behandelten Themen zu verstehen.

### 1.2 Sprechen

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Französisch sprechende Gäste zu empfangen, auf deren Wünsche und Fragen einzugehen und selbst einfache Erkundigungen anzustellen. Ferner formulieren sie einfache Alltags- und Fachgespräche. Schließlich sind sie fähig, einfache Fachgespräche zu führen, im Restaurant Speisen und Getränke zu empfehlen und sie auf entsprechende Fragen des Gastes zu erklären. Dass sie bestimmte Höflichkeitsformeln und Wendungen beherrschen, kommt ihnen in der Gastronomie sehr zugute.

### 1.3 Lesen

Die Schülerinnen und Schüler erfassen den Inhalt von einfachen branchenspezifischen Texten. So begreifen sie zum Beispiel in einfacher Sprache gehaltene Formulare oder den Inhalt eines nicht so schwierig abgefassten branchenspezifischen Briefes. Im Vordergrund stehen fachspezifische Texte des Hotel- und Gaststättengewerbes und auch solche, die sich mit Fragen des Personalbereichs befassen.

### 1.4 Schreiben

Der Fertigkeit im schriftlichen Umgang mit der französischen Sprache kommt in der Hotellerie im Hinblick auf die hier anfallenden vielfältigen Aufgaben eine wesentliche Bedeutung zu. Neben der Fertigkeit, den behandelten Wortschatz richtig zu schreiben und lexikalisch richtig anzuwenden, als auch der Fertigkeit, die behandelten grammatischen Strukturen richtig anzuwenden, sind die Schülerinnen und Schüler auch imstande, einfache branchenspezifische Briefe zu schreiben.

### 1.5 Übersetzen

Die Schülerinnen und Schüler übersetzen einen französischen Text angemessenen Schwierigkeitsgrades ins Deutsche. Darüber hinaus übertragen sie einen Text berufsbezogenen Inhalts unter Zuhilfenahme zweisprachiger Wörterbücher ins Deutsche. Inhalt und Aussageabsicht des Textes übersetzen sie möglichst genau und in stilistisch angemessener Form. Die Übermittlung von Informationen ist hierbei wichtiger als sprachliche Brillanz.

Diese Fertigkeiten werden in Verbindung mit Kenntnissen und Einsichten in Wortschatz, Grammatik und Themenbereiche entwickelt.

---

---

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten**Fach:**

Französisch

**Stand:**

02.04.01/Gue

## 2 Sprachliche Kenntnisse und Einsichten

### 2.1 Wortschatz

Durch Übersetzungsübungen zu branchenspezifischen Themen wird systematisch der aktive und passive Wortschatz erarbeitet, erweitert und gefestigt. Die Kenntnis der wichtigsten Elemente der Wortbildung sowie die Fertigkeit, die Bedeutung von Wörtern unter Beachtung des Kontextes im Wörterbuch nachzuschlagen, verhelfen den Schülerinnen und Schülern zu einer größeren Sicherheit.

Erarbeitung des aktiven und passiven Wortschatzes durch

- Übersetzungsübungen
- Synonyme, Wort- und Sachfelder
- Regeln der Wortbildung
- Arbeit mit zweisprachigem Wörterbuch

Der Wortschatz wird in Verbindung mit Texten aus Lernbereich 3 gefestigt und erweitert.

### 2.2 Grammatik

Die Schülerinnen und Schüler lernen die wichtigsten Sachgebiete der Grammatik kennen und werden dazu befähigt, die erworbenen Kenntnisse im Zusammenhang anzuwenden. Sie verstehen es, die sprachlichen Gesetzmäßigkeiten der Grammatik vor allem im Alltags- und im hotelspezifisch ausgerichteten Gespräch als auch bei der Herübersetzung hotelspezifischer Texte und bei der Abfassung französischer Geschäftsbriefe anzuwenden.

Einfacher Satz

- Aussagesatz
- Fragesatzformen
  
- Aufforderungssatz
- verneinter Satz

Intonationsfrage  
est-ce-que  
Inversion

---

## Schulversuch

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Gewerbliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
 Besonderer Bildungsgang für Abiturienten  
**Fach:** Französisch  
**Stand:** 02.04.01/Gue

L - 01/3228 09

---



Konjugation der wichtigsten Verben	Zeiten:
– Verben auf -er, -re und -ir	Présent
– unregelmäßige Verben	Imparfait
	Passé composé
	Plusqueparfait
	Futur simple
	Futur composé
Konjunktiv in bestimmten Höflichkeitsformen	
Substantiv mit bestimmtem und unbestimmtem Artikel	de und à mit bestimmtem Artikel
– Singular und Plural	
Pronomen	Auch en und y
Adjektiv	
– regelmäßige Formen	
– unregelmäßige Formen	
– Vergleichsstufen	
Adverb	Adverbien der Verneinung
Präpositionen	
Numerale	
– Mengen	
– Uhrzeit	
Konjunktionen	
Satzreihe, Satzgefüge	
– Bedingungssatz mit si	

**Schulversuch****Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten**Fach:**

Französisch

**Stand:**

02.04.01/Gue

### 3 Themenbereiche

Mit Hilfe von Texten und berufsbezogenen Gesprächen lernen die Schülerinnen und Schüler übliche Fachbegriffe der Gastronomie. In Gesprächen und beim Übersetzen wenden sie diese Fachbegriffe an. Ebenso sind sie in der Lage, einfache Geschäftsbriefe nach deutschen oder französischen Stichwortangaben ins Französische zu übersetzen.

Innerbetriebliche Fachgespräche

Küche  
Restaurant  
Etage  
Hotel  
Bar  
Zimmerservice

Gespräche mit dem Gast

Empfang  
Empfehlung von Speisen und Getränken  
Bestellung von Speisen und Getränken  
Bezahlung  
Verabschiedung  
Reservierungen  
Auskünfte  
Beschwerden

Übersetzen von Menüs

Speisekarte  
Getränkekarte  
Landesübliche Speisen

Geschäftsbriefe einfacher Art

Angebot  
Reservierungsbestätigung  
Absage  
Bewerbung  
Lebenslauf

---

#### Schulversuch

#### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:**

Gewerbliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-fachfrau mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement  
Besonderer Bildungsgang für Abiturienten

**Fach:**

Französisch

**Stand:**

02.04.01/Gue

L - 01/3228 09

---