



Studienseminar Hildesheim  
für das Lehramt an berufsbildenden Schulen

# Vorschläge für **Lern-/Handlungsprodukte** im Ernährungsgewerbe

## **Inhalt:**

- |   |                          |               |
|---|--------------------------|---------------|
| 1 | Vorbemerkung             | Seite 2 – 4   |
| 2 | Bäcker/Bäckerin          | Seite 5 – 6   |
| 3 | Hotelfachmann/-frau      | Seite 7 – 8   |
| 4 | Koch/Köchin              | Seite 9 – 10  |
| 5 | Restaurantfachmann/-frau | Seite 11 – 12 |

## **Mitwirkende:**

Döring, Astrid (Fachleiterin)  
Fricke, Holger (Studienreferendar)  
Reinhold, Timo (Studienreferendar)  
Ziegler, Nadine (Studienreferendarin)

# Handlungsprodukte

Handlungsprodukte sind das Herzstück eines handlungsorientierten Unterrichts. Sie stehen im Mittelpunkt des Geschehens - ohne sie kann der handlungsorientierte Unterricht nicht das bieten, was er verspricht: Einheit von Kopf- und Handarbeit und ausgewogene Förderung von Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz.

## Definition:

Während Hilbert Meyer ein Lernprodukt eher produktorientiert betrachtet („veröffentlichungsfähige materielle und geistige Ergebnisse der Unterrichtsarbeit“) und auf den Unterricht beschränkt sieht, gehen andere Definitionen von einem umfassenderen prozessorientierten Ansatz aus. Dabei können auch Zwischenergebnisse als Handlungsprodukte angenommen werden und der Ort der Erstellung ist nicht einzig entscheidend, sodass auch der Ausbildungsbetrieb oder überbetriebliche Ausbildungszentren in Frage kommen.

## Handlungsprodukte sollen sein:

- Zwischenerzeugnis und/oder Enderzeugnis (veröffentlichungsfähig, materiell oder geistig),
- prozessorientiert,
- Im Unterricht oder an anderen Lernorten erstellt, aber im Unterricht auf Vollständigkeit und Qualität überprüfbar.

## Vorteile im Unterricht:

Handlungsprodukte fördern die Motivation der Schülerinnen und Schüler und bieten gleichzeitig eine Hilfestellung für die Organisation von Unterrichtsprozessen (Informieren, Planen, Entscheiden, Durchführen, Kontrollieren und Bewerten).

Durch die Einigung auf ein oder auch mehrere Handlungsprodukte entsteht eine Schnittmenge, die sich einerseits aus Lehrverpflichtungen und Interessen der Lehrkraft und andererseits aus den Bedürfnissen und Wünschen der Schülerinnen und Schüler zusammensetzt. So finden sich in einem Handlungsprodukt gleichermaßen die Lehrziele (der Lehrkraft) als auch die Handlungsziele (der Schülerinnen und Schüler) wieder.

### **Das Handlungsprodukt veranschaulicht die Praxisrelevanz des Theorieunterrichts.**

Anwendungsorientierung steht bei der Wahl eines Handlungsprodukts im Vordergrund, sie transportiert den Berufsbezug in den Unterricht und öffnet die Schule in Richtung „Betrieb“.

## Vorteile durch Handlungsprodukte in der Bewertung:

Beurteilt werden nicht nur die „funktionalen“ Arbeitsergebnisse sondern ebenfalls die Lernprozesse, mit denen die „extrafunktionalen“ Handlungskompetenzen berücksichtigt werden. Durch die Transparenz des methodischen Vorgehens und durch die anschließende Bewertung wird die Methodenkompetenz der Schülerinnen und Schüler ebenso gefördert wie die Sozialkompetenz.

Die Handlungskompetenz von Auszubildenden wird in vier Bereiche gegliedert:

**FK** Fachkompetenz

**MK** Methodenkompetenz

**HK** Humankompetenz

**SK** Sozialkompetenz

Die Bewertung von Handlungsprodukten ist nach folgenden Kriterien denkbar:

1. Vollständigkeit
2. Fachliche Richtigkeit
3. Qualitätsbewusstsein
3. Ästhetik
4. Funktionstüchtigkeit u. a.

Die Bewertung von Lernprozessen ist nach folgenden Kriterien denkbar:

1. Kooperationsfähigkeit
2. Selbstständigkeit
3. Kommunikative Kompetenz
4. Fähigkeit zur Selbsteinschätzung u. a.

Innerhalb einer Unterrichtseinheit kann ein Handlungsprodukt (gemeinsames Endprodukt aller Schülerinnen und Schüler) oder es können mehrere Handlungsprodukte verschiedener Schülergruppen, die in einem engen Bezug zueinanderstehen, angefertigt werden. Beide Varianten sind denkbar und je nach Lernvoraussetzungen, Rahmenbedingungen und Thema der Unterrichtseinheit zu entscheiden. Ebenso können Handlungsprodukte hinsichtlich des „Herstellungsaufwandes“ (vgl. Beispiele für den Bereich „Ernährung“) sehr deutlich unterscheiden. Auch hier sind eben genannte Kriterien für die Entscheidung mit heranzuziehen.

Handlungsprodukte werden von Schülerinnen/Schülern und der Lehrkraft gemeinsam „vereinbart“. Dabei kann der Grad der Vereinbarung verschiedene Abstufungen (z. B. Schüler selbstbestimmung nimmt im Laufe der Unterrichtsvorhaben zu) aufweisen.

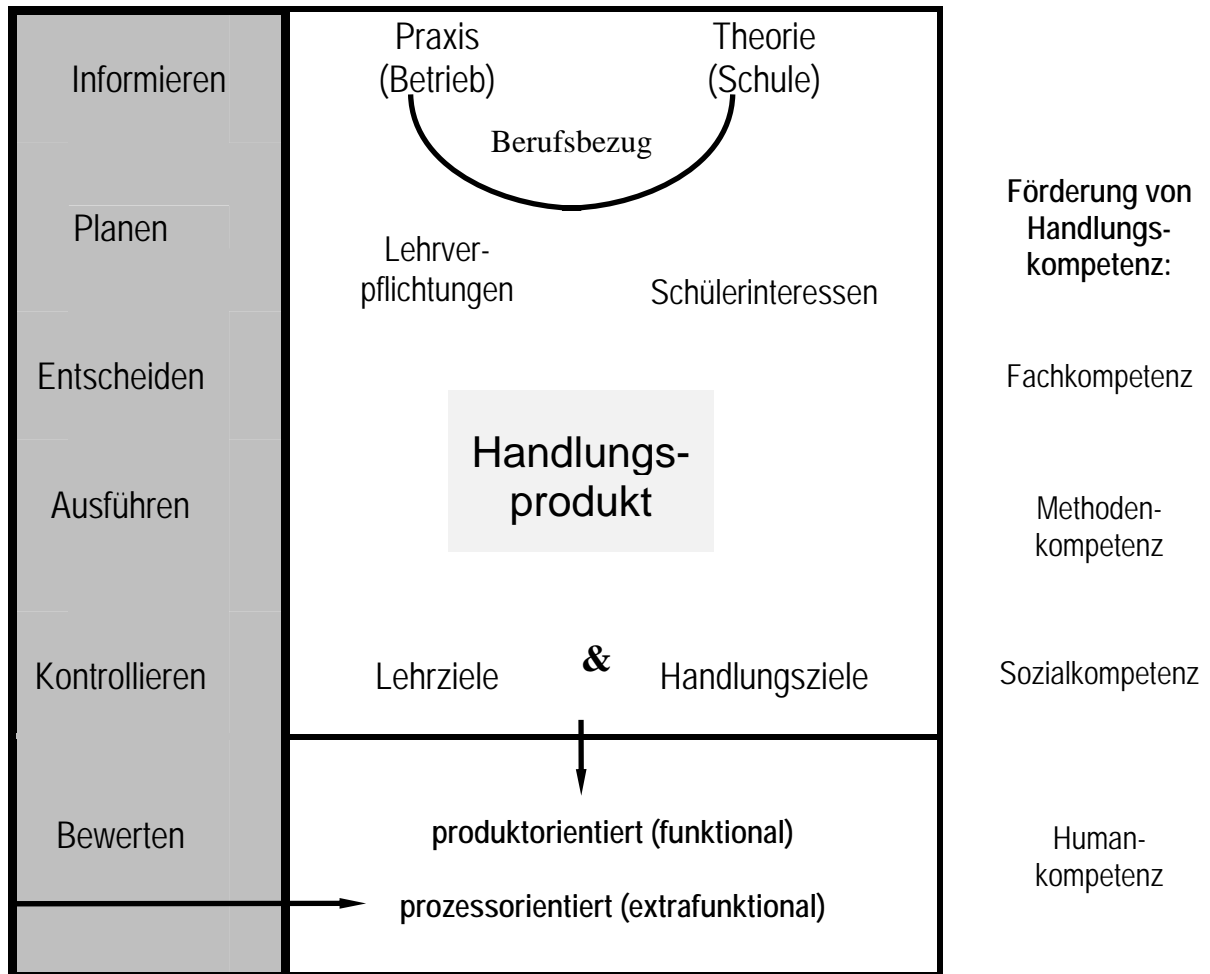


1. Schülerinnen und Schüler schlagen Handlungsprodukte vor und einigen sich auf eins oder auf mehrere.
2. Schülerinnen, Schüler und Lehrkraft schlagen Handlungsprodukte vor und einigen sich auf eins oder auf mehrere.
3. Lehrkraft schlägt mehrere Handlungsprodukte vor, Schülerinnen und Schüler können eins oder mehrere Handlungsprodukte auswählen.
4. Lehrkraft gibt ein oder mehrere Handlungsprodukte vor, Schülerinnen und Schüler erklären sich damit einverstanden.

Das Unterrichten mit Handlungsprodukten verlangt eine sehr genaue und durchdachte Vorbereitung des Unterrichts. Handlungsprodukte sind keine unvorhersehbaren und beliebigen Arbeitsergebnisse der Schülerinnen und Schüler sondern die Kriterien für ein Handlungsprodukt werden in den ersten drei Phasen (Informieren/ Planen/Entscheiden) des Unterrichts festgelegt und können ggf. später noch weiter konkretisiert werden. Der Erwartungshorizont steht damit fest und die Kriterien sind den Schülerinnen und Schülern transparent. Je kleiner der Spielraum der Lerngruppe ist bei der Planung desto transparenter muss die Lehrkraft den Erwartungshorizont darlegen.

**Die Lehrkraft hat folglich bereits vor der „Informationsphase“ durch die Lernsituation den Erwartungshorizont für sich fixiert, indem sie z. B. einen „Prototypen“ des Handlungsprodukts herstellt.**

## Das Handlungsprodukt als Herzstück des handlungsorientierten Unterrichts



Diese Sammlung erhebt sowohl in Bezug auf die Lern-/Handlungsprodukte als auch auf die damit zu fördernden Kompetenzen **keinen** Anspruch auf Vollständigkeit und hat **keinen** bindenden Charakter. Aufgrund der unterschiedlichen Autorinnen und Autoren kann es geringfügige Abweichungen bei den Überschriften und Formatierungen geben.

## 2 Mögliche Lernprodukte/Lernsituationen innerhalb der Lernfelder des neuen Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin vom 29.01.2004

Name des Lernfelds		Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Bespiel für eine mögliche Lernsituation	Welche Kompetenzen werden – neben FK – im Schwerpunkt gefördert?
1	Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin / eines neuen Mitarbeiters	<b>Informationsschrift für eine Bäckerei</b> <i>mögliche Schwerpunkte:</i> ▪ Arbeitssicherheit ▪ Hygiene	Wunsch des Betriebes, die MA nach aktuellem Vorfall (LM-Kontrolle, Zeitungsartikel etc.) auf den neusten Informationsstand zu bringen	MK Informationsbeschaffung und -verarbeitung PK Verantwortungs- bzw. Hygienebewusstsein
2	Herstellen einfacher Teige / Massen	<b>Broschüre: Einkaufsratgeber zu Weizenmehlerzeugnissen</b> ▪ Aufbau des Getreidekorn ▪ Mehltypen etc.	Betriebliche Überlegungen zum Wechsel des Getreide-/ Mehllieferanten aufgrund von Qualitätsmängeln o. ä.	MK systematisches und strukturiertes Arbeiten PK Ernährungsbewusstsein
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	<b>Rollenspiel Verkaufsgespräch im Bäckereifachgeschäft</b> <i>(mit Videoaufzeichnung)</i>	Ankündigung des Betriebs: Auszubildende/r der Bäckerei hat bald ihren/seinen ersten Tag im Verkaufsbereich – <i>Was muss beachtet werden?</i>	MK Gesprächstechniken PK Kundenorientierung
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	<b>Fragenkatalog zu einer Erkundung von Bäckereibetrieben bzw. Bäckereifachgeschäften</b>	Anfrage einer Bäckerei bzgl. Sortimentsgestaltung „Feine Backwaren“ – <i>Welche gibt es, wie werden sie zugeordnet?</i>	MK Fragen entwickeln; Gesprächstechniken SK Kommunikationsfähigkeit
5	Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken	<b>Planspiel: DLG-Prüfung von Backwaren</b> <i>(evtl. selbst hergestellt)</i>	Bäckerei hat deutlichen Umsatzrückgang bei den Brötchen; Kunden/innen bemängeln die Qualität und wandern zur Konkurrenz ab	MK sensorische Schulung; Qualitätssicherung PK Qualitätsbewusstsein
6	Herstellen von Backwarensnacks	<b>Event: Verkaufsaktion von Backwarensnacks</b>	Bäckerei möchte ein neues Produkt durch eine werbewirksame Verkaufsaktion am Markt einführen	MK Gestaltung PK Förderung von Kreativität
7	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	<b>Infomappe Sauerteige für Exkursion zu einem Sauerteig-Hersteller</b>	Planung einer Exkursion: <i>Welches Wissen brauchen wir, um bei der Besichtigung professionell / als Experten auftreten zu können?</i>	MK Informationsbeschaffung und -verarbeitung; systematisches und strukturiertes Arbeiten
8	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcken	<b>Infoplakate zu roggenhaltigen Backwaren</b> <i>(Veröffentlichung sowie Weiterleitung zwecks Verarbeitung in der Broschüre)</i>	Ein Buchverlag möchte unter dem Namen „Unser täglich Brot“ eine Broschüre herausgeben und interessiert sich für die deutsche Brotvielfalt	MK Informationsbeschaffung und -verarbeitung PK Förderung von Kreativität
9	Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten	<b>Computerpräsentation über Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrote</b>	Der Bäckerfachverein plant eine Fortbildung zu Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten und bittet um Mithilfe zur Produktpräsentation	MK Umgang mit Neuen Medien ( <i>Power Point</i> ); Präsentationstechniken PK Ernährungsbewusstsein

10	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	<b>Produktmappe:</b> Produktpässe zu Feinen Backwaren aus Massen	Das Informationsbedürfnis von Kunden ist nach einigen Lebensmittelskandalen (bspw. Eier) gestiegen, daher erscheint eine Produktmappe für den Verkauf notwendig	MK Einsatz von EDV  PK Rechts- und Qualitätsbewusstsein
11	Herstellen von Torten und Desserts	<b>Werbespot</b> für Konditoreiwaren <i>(mit Videoaufzeichnung)</i>	Bäckerei möchte das Sortiment um Konditoreiwaren erweitern und im örtlichen Kino dafür werben	MK Präsentationstechniken; Video-Einsatz  SK Kommunikationsfähigkeit
12	Herstellen von kleinen Gerichten	<b>Kochbuch</b> für kleine Gerichte in einem Bäckerei-Bistro	Bistro wird in einem Bäckereifachgeschäft integriert, um den Umsatz mit kleinen Mittagsgerichten zu steigern	MK systematisches und strukturiertes Arbeiten  PK Förderung von Kreativität
13	Planen und Durchführen einer Aktionswoche	<b>Aktionswoche</b> bspw. zum Thema „Italienische Lebensart in unserer Erlebnisbäckerei“ <i>(mit Werbemaßnahmen und schulinternem Verkauf)</i>	Bäckerei möchte mit einer Aktionswoche unter spez. Themenstellung den umsatzschwachen Sommermonaten entgegenwirken	MK Marketingstrategien entwickeln; Gestaltung  SK Kommunikationsfähigkeit; Teamfähigkeit  PK wirtschaftliches Handeln; Kundenorientierung

### 3 Beispiele für Lernprodukte – Köchin/Koch

Lernfeld	Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Beispiel für eine mögliche Lernsituation	Welche Kompetenzen werden – neben FK – im Schwerpunkt gefördert?
<b>1.1 Arbeiten in der Küche</b>			
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche	<b>Regelwerk (Infoplakat)</b> zur Hygiene	Hygiene, z.B. „10 goldene Regeln für die Hygiene in der Küche“ nach einem Hygieneverstoß bzw. -Vorfall in der Küche	PK Hygienebewusstsein entwickeln MK Plakatgestaltung
Herstellung einfacher Speisen: Vorspeisen	<b>Salat-Rezepte</b> Rezepturen und Herstellung verschiedener Salate, Salatsoßen (→Fette)	Salatbüfett (oder Einrichten einer Salatbar) - Anschreiben an die Büfett-Abteilung	PK Förderung der Kreativität MK Strukturierung von Arbeitsschritten
Herstellung einfacher Speisen: Sättigungsbeilagen	<b>Wochenspeiseplan</b> für Sportlermannschaft	Vorschlag eines Sporthotels (kohlenhydratreiche Ernährung)	MK Aufstellen von Speiseplänen PK Bewusstsein gesunde Ernährung
Herstellung einfacher Speisen: Hauptgerichte	<b>Angebotskarte</b> für einen Bodybuilding-Event proteinreiche Speisen, Eier, Umgang mit proteinreichen Speisen	Anfrage für Partyservice/Catering für einen Event	PK Akzeptanz für bestimmte Ernährungs(an)gewohnheiten MK Gestaltung der Angebotskarte
Herstellung einfacher Speisen: Süßspeisen	<b>Informationskarte</b> für das Obst- und Süßspeisenbüfett verschiedene Obstarten und Süßspeisen (m. Obst)	Für ein Obst- und Süßspeisenbüfett sollen Informationskarten erstellt und den Speisen beigelegt werden	MK Gestaltung, Informationsbeschaffung, Informationsselektion
<b>1.2 Arbeiten im Service</b>			
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service	<b>Umfrage – Fragenkatalog</b> Anforderungsprofile, Umgangsformen	„Was erwarten die Gäste vom Service?“ Markforschungs-Umfrage	PK Kommunikationsfähigkeit MK: Gestaltung eines Fragebogens
Servieren einfacher Speisen und Getränke: Vorbereitungsarbeiten	<b>Arbeitsablaufplan</b> - benötigte Materialien - Arbeitsschritte, etc.	Eine Geburtstagsfeier soll organisiert werden, Infobrief am schwarzen Brett der Mitarbeiter/innen, ...	MK Kreativität, exaktes Arbeiten
Servieren einfacher Speisen und Getränke: Gästebetreuung	<b>Behelfskarten</b> für den Umgang mit schwierigen Gästen und Situationen	Fallbeispiel(e): z.B. bei einer Rede schreit ein Baby unermüdlich... <i>oder</i> Glas auf den Gast verschüttet, ...	PK Konfliktlösefähigkeit
Servieren einfacher Speisen und Getränke: Arbeiten am Getränkebüfett	<b>Produktpass</b> für Kaffee und Tee	Idee des Restaurantleiters: Zur besseren Gästebetreuung am Büfett soll eine Merkmaliste für Aufgussgetränke erstellt werden.	PK Qualitätsbewusstsein MK sensorische Prüfung
<b>1.3 Arbeiten im Magazin</b>			
Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft	<b>Lagerdatei</b> ( aus Umstellung von Lagerkartei), Bedarfsermittlung und Bestandsführung	Das Lagerkarteikartensystem soll auf DV umgestellt werden.	MK Umgang mit Excel, evtl. Warenwirtschaftsprogrammen

	Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Beispiel für eine mögliche Lernsituation	Förderung der Kompetenzen neben der Fachkompetenz
<b>2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen</b>			
	Speisekarte für Vegetarier	Eröffnung eines Vegetarier-Restaurants	MK Gestaltung, Kreativität PK Teamfähigkeit
<b>2.2 Zwischenmahlzeiten</b>			
	Marktanalyse Trendfood, Fastfood, Slowfood, Convenience, BWL	Angebot soll erweitert werden, „Unser Restaurant will mit der Zeit gehen“	MK Statistiken auswerten PK Bewusstsein gesunde Ernährung
<b>2.3 Kalte und warme Büfets</b>			
	Planung eines Büfets (Anordnungsskizze). Büfettarten, Aufbau, -formen, ...	Brunch am Wochenende, verkaufsfördernder Aufbau eines Büfets	MK Skizzieren PK Gästeberatung
<b>2.4 Nachspeisen</b>			
	Rezeptvorschlag Süßspeisen warm-kalt, Teige, Massen, Dessertsoßen	Lernsituation: Rezeptwettbewerb Patisserie	MK Arbeitsplanung
<b>2.5 À la carte-Geschäft</b>			
	Arbeitsplan: A-la-carte Schwerpunkt: Schlachtfleisch, Suppen und Saucen	Einweisung eines neuen Kochs in den Saucierposten	MK Strukturierung von Arbeitsschritten
<b>3.1 Bankett</b>			
	Bankettabsprache Schwerpunkt: Wild, Bankettformen, Kalkulation	Geburtsstagsfeier nach festgelegten Gästewünschen planen, dokumentieren und vorstellen	PK Kommunikationsfähigkeit
<b>3.2 Aktionswoche</b>			
	Aktionskarte Schwerpunkt Fisch	Es besteht die Möglichkeit Fisch preiswert einkaufen zu können – Aktionswoche Fisch?	MK Lösungsfindung Arbeitsplanung
<b>3.3 Speisenfolge</b>			
	Bewerbung zur Teilnahme Rezepturen, Arbeitsablaufsplan, Warenanforderung, Menükarte	Ausschreibung einer Kochmeisterschaft	PK eigenverantwortliches Handeln
<b>3.4 Regionale in- und ausländische Küche</b>			
	Informationsbroschüre, Regionstypische Lebensmittel und Speisen	Ausschreibung eines Kochbuchverlages	MK Internetrecherche, Literaturrecherche PK Teamfähigkeit



#### 4. Beispiele für Lernprodukte Hotelfachmann/-frau

Lernfeld Schwerpunkt	Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Beispiel für eine mögliche Lernsituation	Welche Kompetenzen werden – neben FK – im Schwerpunkt gefördert?
<b>1.1 Arbeiten in der Küche</b>			
<b>Mitarbeiter/innen in der Küche:</b> Arbeitssicherheit	Rollenspiel: Verhalten in einer konkreten Unfall- bzw. Gefahrensituation	Fallbeispiel: Unfall in der Küche: Wie müssen wir hier handeln?	SK Teamfähigkeit PK Erste Hilfe; Unfallgefahren und -vermeidung
<b>Herstellung einfacher Speisen:</b> <b>Vorspeisen</b> Gemüse, Fette Sensorik	Gestaltung eines Rohkostbüfets („Gemüsedips“) unter Berücksichtigung des Kaloriengehaltes.	Ein Hotel erweitert im Rahmen eines „Wellness“-Angebotes seine Speisenauswahl hinsichtlich kalorienbewusster Speisen.	PK Bewusstsein für gesunde Ernährung
<b>Herstellung einfacher Speisen:</b> <b>Hauptgerichte</b>	Nährwertabelle (als Beilage zur Speisekarte): Berechnung der Werte, ansprechende Gestaltung (mit EDV)	Frage eines Gastes nach den Nährwerten der einzelnen Gerichte. Dabei Hinweis auf die Praxis in bekannten Fast-Food-Ketten (z.B. Mc Donalds Nährwertangaben auf den Tablett)	MK Anwendung der EDV, Umgang mit Nährwertangaben
<b>Herstellung einfacher Speisen:</b> <b>Süßspeisen</b>  Obst	Versuchsdokumentation : Versuche zur Enzymwirkung: Bräunung bei Obst: Verhinderung durch Säure oder Temperatur	Restaurant möchte Frischhaltung und Haltbarkeit der Produkte optimieren.	MK Beobachten, nach genauer Anweisung arbeiten, Schlüsse aus Beobachtungen ziehen
<b>Herstellung einfacher Speisen:</b> <b>Sättigungsbeilagen</b>  Kohlenhydrate	Erstellung eines Fragenkatalogs zur Besichtigung einer Zuckerfabrik: Wie kommt der Zucker vom Acker in die Tüte?	„Bio-Restaurant“ möchte nur nachhaltig- ökologisch und ohne „Gen-Manipulation“ erzeugte Lebensmittel anbieten.	MK Internet-Recherche, Anwendung der EDV PK Rübenzucker als Produkt der Region, umweltgerechte Erzeugung
<b>1.2 Arbeiten im Service</b>			
<b>Arbeiten am Getränkebüfett</b>	Lehrfilm: Die richtige Zubereitung von Aufgussgetränken: S. drehen selbst eine Film, der als Lehrfilm einsetzbar ist.	Schulung von Aushilfs- und Saisonkräften muss vorbereitet werden. Film soll immer wieder einsetzbar sein.	SK Arbeiten im Team MK Umgang mit Kamera, Video, EDV
<b>Mitarbeiter/innen im Service</b>	Umfrage: Was erwarten die Gäste von uns Fachkräften?	Ein Betrieb will seinen Service verbessern und dabei die Wünsche und Anregungen der Gäste mit berücksichtigen.	MK Fragestellung/Gesprächs- führung SK/PK Umgang mit den Gästen
<b>Vorbereitungsarbeiten</b>	Serviceablaufplan für eine Großveranstaltung (z.B. Weihnachtsfeier einer Firma)	Eine Firma plant, ihre Weihnachtsfeier mit 300 Angestellten im Hotel stattfinden zu lassen: Welche Vorbereitungen müssen im Service getroffen werden?	SK Arbeiten im Team
<b>Gästebetreuung</b>	Rollenspiel: Wie verhalte ich mich in schwierigen Situationen dem Gast gegenüber (z.B. Reklamation, Zechprellerei...)	Erfahrungsbericht: Ein Gast kann nicht zahlen.	PK Verhalten gegenüber dem Gast

<b>1.3 Arbeiten im Magazin</b>			
<b>Warenwirtschaft</b>	<b>Planspiel:</b> Führen einer Abteilung über einen längeren Zeitraum, Überwachung der Bestände	Ausfall des angestammten Mitarbeiters: Auszubildende müssen die Abteilung allein führen.	SK Arbeiten im Team MK Schreiben und Vergleichen von Angeboten/Rechnungen etc.
<b>2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant</b>			
	Vorbereitung Brauereibesichtigung: Erstellen eines „Brauereiführers“, (bzw. Fragenkatalogs zur Brauereibesichtigung).	Planung der Brauereiführung im Unterricht: „Was werden wir sehen?“ „Was wollen wir sehen?“	MK Internetrecherche, Anwendung der EDV PK Wertschätzung regionaler Brauereien und Biere als „Kulturgut“ in Deutschland
<b>2.2 Marketing</b>			
	Werbemittel für eine thematisch gebundene Aktionswoche (z.B. „Tag des deutschen Bieres“ im April)	Betrieb plant Aktionswoche und erwartet Vorschläge von den Mitarbeitern dafür.	MK Informationsbeschaffung SK Arbeit im Team
<b>2.3 Wirtschaftsdienst</b>			
	<b>Arbeitsablaufplan:</b> S. erstellen für best. Abteilungen Arbeitsablaufpläne z.B. für die Reinigung.	Möglichkeiten der effizienteren Gestaltung von Arbeitsabläufen.	PK Bereitschaft zur rationellen Planung von Arbeitsabläufen SK Notwendigkeit der Absprache der Teams
<b>2.4 Warenwirtschaft</b>			
	<b>Planspiel:</b> Führen einer Abteilung über einen längeren Zeitraum mit einem vorgegebenen Budget.	Vergleich zweier (oder mehr) Hotels bezüglich der Wirtschaftlichkeit.	MK Angebotsvergleiche
<b>3.1 Arbeiten im Empfangsbereich</b>			
	<b>Rollenspiel:</b> Gästegespräche (evtl. fremdsprachlich) zu Reklamationen: S. erarbeiten Situationen.	Schulung des Betriebes zu Umgang mit den Gästen.	PK Freundlichkeit als Prinzip MK Anwendung der Fremdsprache
<b>3.2 Arbeiten im Verkauf</b>			
	<b>Verkaufsfaden:</b> Wie mache ich dem Gast ein Angebot?	Präsentation eines Angebots (z.B. für eine Tagung).	MK Gesprächstechnik
<b>3.3 Arbeiten im Marketingbereich</b>			
	„Tourismus-Paket“: S. erstellen Angebotspakete, die touristische Angebote in Stadt bzw. Umland berücksichtigen.	Möglichkeiten der Verbesserung der Auslastung des Hotels außerhalb der Messezeiten.	PK Informationskompetenz für Umgebung des Hotels entwickeln
<b>3.4 Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst</b>			
	<b>Checklisten</b> zur Überprüfung einzelner Arbeitsbereiche.	Verbesserung des Qualitätsmanagements.	PK Teamfähigkeit

## 5 Beispiele für Lernprodukte - Restaurantfachfrau/-mann

Lernfeld Schwerpunkt	Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Beispiel für eine mögliche Lernsituation	Welche Kompetenzen werden – neben FK – im Schwerpunkt gefördert?
<b>1.1</b> Arbeiten in der Küche			
Mitarbeiter/innen in der Küche	<b>Leitfaden/Infoplakat</b> zur Unfallverhütung	Information für neue Mitarbeiter/innen	MK Plakatschrift PK Erste Hilfe leisten
Herstellung einfacher Speisen - Vorspeisen Gemüse, Fette, Sensorik	<b>Angebotskarte</b> Vorspeisenbüfett (z.B. Italien)	Veranstaltung mit ernährungsphysiologischen Besonderheiten (z. B. vegetarisch)	PK Landeskunde Ernährungsbewusst sein
Herstellung einfacher Speisen - Sättigungsbeilagen Kartoffeln, Kohlenhydrate, Wirtschaftlichkeit	<b>Beratungsgespräch</b> im Restaurant Schwerpunkt Kohlenhydrate	Empfehlung für einen Mittagstisch Berücksichtigung besonderer Gästewünsche/Gästebedürfnisse z.B. Glyx-Ernährung, Diabetes, Ballaststoffe	PK Gastorientierung Selbstständigkeit
Herstellung einfacher Speisen - Hauptgerichte Eier, Eiweiß, Hygiene	<b>Protokoll</b> S-Versuche mit Eiweiß	Untersuchung der Behauptung des Küchenchefs: „Ohne Eiweiß kann man nicht kochen!“ Erklärung für den vielfältigen Einsatz von Eiweiß in der Küche	MK Beobachtungsfähigkeit Protokoll führen
Süßspeisen	<b>Tischvorlage</b> für eine Diskussion	Entscheidung eines Restaurants: Speiseeis – Convenienceprodukte verkaufen oder selbst herstellen?	PK Verantwortungsbewusstsein SK Diskussionsregeln
<b>1.2</b> Arbeiten im Service			
Mitarbeiter/innen im Service	<b>Anforderungsprofil</b> Berufsbekleidung Arbeitsregeln der Personalhygiene Gesundheitsschutz	Restaurantleitung stellt beim Einstellungsgespräch die Erwartungen an die Bewerber vor	PK Verantwortungsbewusstsein
Vorbereitungsarbeiten	<b>Probetisch</b> Eindecken Besteck- und Geschirr- und Gläserarten, Deko	Vorbereitungsarbeiten im Restaurant für einen besonderen Anlass, z. B. Ostermenü	MK Gestaltung PK Kreativität
Gästekbetreuung	<b>Rollenspiel</b> Verhalten im Restaurant bei Zechprellerei Zahlungsarten	Ein Gast kann nicht bezahlen – welche Möglichkeiten hat die Restaurantfachfrau/-mann?	SK Verhaltensregeln
Arbeiten am Getränkebüfett	<b>Getränkete Karte</b> Aufgussgetränke Preisangabenverordnung Schankgefäßverordnung	Ein (neues) Café braucht eine neue und verbesserte Karte	PK Rechtsbewusstsein MK Gestaltung
<b>1.3</b> Arbeiten im Magazin			
Aufgaben und Arbeitsabläufe im Bereich der Warenwirtschaft	<b>Bestellung</b> Angebotsvergleich für z. B. Spargel	Einkaufsplanung für eine Veranstaltung	MK Geschäftsbrief PK Qualitätsbewusstsein

Lernfeld	Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Beispiel für eine mögliche Lernsituation	Welche Kompetenzen werden – neben FK – im Schwerpunkt gefördert?
2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	<b>Verkaufsgespräch</b> Ernährungsphysiologische Bedeutung - Speisen	Kommunikationstraining Der Gast als König – der Umgang mit und das Eingehen auf besondere Gästewünsche	MK Gesprächstechnik PK Kundenorientierung
2.2 Marketing	<b>Werbemittel</b> (Tischaufsteller; Flyer) Ernährungs-physiologische Bedeutung - Getränke	Ein Restaurant möchte seine Getränke gewinnbringender verkaufen	PK Rechtsbewusstsein
2.3 Wirtschaftsdienst	<b>Checkliste</b> Vorbereitungsarbeiten im Restaurant für eine Veranstaltung	Tagung mit Vorträgen, Workshops, Haupt- und Zwischenmahlzeiten	PK Umweltschutz MK Strukturierung von Aufgabenbereichen
2.4 Warenwirtschaft	<b>Warenanforderungsschein</b> Vorbereitungsarbeiten am Getränkebuffet	Abendveranstaltung mit großem Getränkeangebot an diversen Theken	MK Strukturierung des Warenein- und ausgangs

Lernfeld	Beispiel und Konkretisierung für das Lernprodukt	Beispiel für eine mögliche Lernsituation	Welche Kompetenzen werden – neben FK – im Schwerpunkt gefördert?
3.1 Restaurant-organisation	<b>Arbeitszeugnis</b> Qualifikationsbeschreibungen für Restaurantfachkräfte	Zukunftsperspektiven nach der Ausbildung – was muss ich noch lernen?	PK Selbstreflexion
3.2 Getränkpflege und -verkauf	<b>Weinkarte</b> Degustation und sensorische Beschreibungen	Präsentation von Weinen (Auswahl nach Ländern oder Anbaugebieten oder Speisenvorgabe)	MK Geschmacksschulung
3.3 Führen einer Station	<b>Arbeitsablaufplan</b> Fertigkeiten am Tisch des Gastes	Ein Restaurant der gehobenen Gastronomie setzt besondere Fähigkeiten seiner Mitarbeiter/innen voraus	MK Strukturierung von Arbeitsabläufen
3.4 Arbeiten im Bankettbereich	<b>function sheet</b> nach Bankettabsprache	Hochzeitsfeier nach festgelegten Gästewünschen planen, dokumentieren und vorstellen	MK Strukturierung von Arbeitsbereichen SK Kundenorientierung