

RF 2. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Inhalt
Lernsituation	Planung, Durchführung und Auswertung eines Brunchbüfetts	
Stationsführung	1.2 Arbeiten im Service	<ul style="list-style-type: none"> • Planung, Durchführung und Auswertung eines Brunchbüfetts • Angebotskarten • Erstellung der Brunchkarte und Einladungen • Aufgussgetränke • Softdrinks • Tischdekoration • Servicearten • Servieren einfacher Speisen
Leistungserstellung	1.3 Arbeiten im Magazin	<ul style="list-style-type: none"> • Wareneinkauf, -eingang, -lagerung, -ausgabe • Wareneinsatzkontrolle • Kaufvertrag • Rabatt und Skonto
	1.1 Arbeiten in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von Speisen für das Brunchbüfett • Suppen • Gerichte von Rind, Kalb und Schwein • Desserts • Erstellen von Speisen für das Brunchbüfett • Preisermittlung/Mengenberechnungen für das Brunch
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernfeldbegl.	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltschutz • Ökologisch verantwortlich handeln (Modul 10)
	LB II	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialversicherungen • Tarifpolitik • Im Tarifkonflikt begründet Position beziehen
Sprache und Kommunikation	LB II	<p>Kommunikationsmodell nach Schulz von Thun: 4 Seiten einer Nachricht</p> <p>Gastorientiertes Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rolle der Restaurantfachkraft • Bedürfnisse der Gäste • Umgang mit unterschiedlichen Gästetypen: spezielle Verhaltensweisen • Verkaufsgespräch: Fragetechniken, Phasen, allgemeine Verhaltensregeln
Fachenglisch	LB II	<p>Serving Brunch</p> <ul style="list-style-type: none"> • dishes (soups, main dishes of beef, veal, port, desserts) and corresponding methods of cooking • translating the brunch menu <p>Selling the restaurant product</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welcome • showing guests to the table • recommendations • taking the order