

Stoffverteilungsplan für die Fachkräfte im Gastgewerbe

1. Block: Planen, Durchführen und Auswerten eines Frühstücks		
Zeugnisfach	Lernfeld und Lernbereiche	Inhalte
Restauration	1.1 Arbeiten in der Küche	Theorie: Hygiene, Unfallverhütung Milch, Milchprodukte, Käse, Wurst- und Fleischwaren Praxis: Eierspeisen, Aufschnittplatten legen <i>Einfaches Frühstück</i>
	1.2 Arbeiten im Service	Theorie: Frühstücksarten, Unfallverhütung, Aufgussgetränke, Erfrischungsgetränke Praxis: Eindecken von Frühstückstischen, Einfaches Frühstück, Aufbauen eines Frühstücksbuffets
Kaufmännisches Arbeiten	1.3 Arbeiten im Magazin	Warenannahme, Lagerarten, Lagerhaltung Maße (l/dl/cl/ml) und Gewichte (kg/g), Einfacher Dreisatz, Materialberechnungen, Materialverlust
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	Berufsbildungsgesetz Sozialversicherungssystem in Deutschland
Sprache und Kommunikation	Lernbereich II	Präsentationstechniken
Englisch	Lernbereich I	Frühstück Einfache Sätze im Restaurant

2. Block: Planen, Durchführen und Auswerten eines Mittagessens		
Zeugnisfach	Lernfeld und Lernbereiche	Inhalte
Restauration	1.1 Arbeiten in der Küche	Theorie: Garverfahren, Vorspeisen, Suppen, Fische, Fischgerichte, Desserts Praxis: <i>Garverfahren, Zubereitung von Fischgerichten,</i>
	1.2 Arbeiten im Service	Theorie: Deutscher Wein, Schaumweine, Speisekarte Praxis: <i>Eindecken von 3-Gang-Menüs, Weinservice, Englischer Service, Servicetechniken</i>
Kaufmännisches Arbeiten	1.3 Arbeiten im Magazin	Einführung in den Kaufvertrag, Inhalt eines Angebots Schankverlustberechnungen
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	Tarifvertragsrecht und Tarifpolitik Sozialversicherungen (Forts.)
Sprache und Kommunikation	Lernbereich II	Geschäftskorrespondenz (Anfrage, Bestellung)
Englisch	Lernbereich I	Hauptgerichte Fleisch und Fisch, Suppen Gastgespräche

3. Block: Planen, Durchführen und Auswerten eines Abendessens

Zeugnisfach	Lernfeld und Lernbereiche	Inhalte
Restauration	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	Theorie: Fleischgerichte, Sättigungsbeilagen, Gemüse, Spirituosen Praxis: Eindecken eines 4-Gang-Menüs, Aufbau Mise en place, Serviceübungen Zubereiten von Fleischgerichten
	2.2 Marketing	Verkaufsfördernde Maßnahmen (Speisekarte), Verkaufsgespräche
	2.3 Wirtschaftsdienst	Textilien, Pflege von Textilien, Reinigungsmittel und deren Verwendung
Kaufmännisches Arbeiten	2.4 Warenwirtschaft	Störungen des Kaufvertrags Rabatt- und Skontoberechnungen Rechnungserstellung im Restaurant
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	Jugendschutzgesetz Mutterschutzgesetz
Sprache und Kommunikation	Lernbereich II	Schreiben und Beurteilen von Speisekarten
Englisch	Lernbereich I	Gastgespräche im Restaurant Fleisch- und Fischgerichte, Getränke

4. Block: Planen einer Bankettveranstaltung

Zeugnisfach	Lernfeld und Lernbereiche	Inhalte
Restauration	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	Theorie: Bankettorganisation/-absprache, Function-Sheet, Tafelformen, Fleisch- und Fischgerichte zusammenstellen, Menükunde, korrespondierende Getränke anbieten, Bier, Zuordnungsregeln von Wein und Speisen Praxis: Eindecken von 3-Gang und 4-Gang-Menüs, Servieren von Getränken Zubereitung von Speisen
	2.2 Marketing	Reklamationen und Umgang mit Reklamationen
	2.3 Wirtschaftsdienst	Pflege und Reinigung von Berufsbekleidung und Arbeitsmaterialien (Tischwäsche, Geschirr, Gläser)
Kaufmännisches Arbeiten	2.4 Warenwirtschaft	Angebotsvergleich Zahlungsarten Bewirtungsvertrag
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	Kündigungsschutz
Sprache und Kommunikation	Lernbereich II	<i>Korrespondenz mit dem Gast: Beurteilen von Menükarten</i> Verkaufsgespräche
Englisch	Lernbereich I	Verkaufsgespräche Bankettveranstaltungen Reklamationsgespräche