

Ministerium für Bildung,  
Jugend und Sport

LAND  
BRANDENBURG



Rahmenlehrplan

Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
im Gastgewerbe

Berufsbezogener Bereich

Sekundarstufe II  
Beruf nach Landesrecht



Rahmenlehrplan

Fachpraktikerin/Fachpraktiker  
im Gastgewerbe

Berufsbezogener Bereich

Sekundarstufe II  
Beruf nach Landesrecht

**Gültigkeit des Rahmenlehrplans für Fachpraktikerin/Fachpraktiker im Gastgewerbe“  
für die Sekundarstufe II/Beruf nach Landesrecht:**

Gültig ab 01. August 2018

Erarbeitet durch Lehrkräfte des Landes Brandenburg im Auftrag des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport.

**Verantwortlich für die Koordinierung:**

Landesinstitut für Schule und Medien Berlin-Brandenburg  
14974 Ludwigsfelde-Struveshof  
Referat Sek. II/Berufliche Bildung

**Herausgeber:**

Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg,  
Postfach 900 161, 14437 Potsdam

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

## Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen.....	6
2	Bildungsauftrag der Berufsschule.....	7
3	Didaktische Grundsätze .....	10
4	Berufsbezogene Vorbemerkungen .....	12
5	Empfehlungen zu Formen der Lernkontrollen und Leistungsbewertung .....	13
6	Übersicht über die Lernfelder .....	14

## 1 Vorbemerkungen

Für Menschen, die aufgrund der Art und Schwere ihrer Behinderung keinen anerkannten Ausbildungsberuf ausüben können, ermöglichen länderspezifische Ausbildungsregelungen gemäß § 66 BBiG und § 42m HwO eine dauerhafte Eingliederung in die Arbeitswelt. Diese Regelungen haben das Ziel, Ausbildungsinhalte und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten einer beruflichen Handlungskompetenz an die Anforderungen der Arbeitswelt anzupassen.

Zum Erreichen einer bestmöglichen beruflichen Eingliederung der Schülerinnen und Schüler mit Behinderungen bedarf es der vertrauensvollen Zusammenarbeit der beruflichen Schulen mit den Rehabilitationseinrichtungen, den zuständigen Stellen, der Arbeitsverwaltung, den Erziehungsberechtigten und den Ausbilderinnen und Ausbildern.

Dieser Rahmenlehrplan gilt für die Berufsausbildung behinderter Menschen zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker im Gastgewerbe im Land Brandenburg gemäß der gültigen Ausbildungsregelungen, die die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX regeln.

Dieser Rahmenlehrplan ist mit den entsprechenden Regelungen der Industrie- und Handelskammern als zuständige Stellen im Land Brandenburg und den Empfehlungen des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung abgestimmt.

Dieser Rahmenlehrplan enthält in den Lernfeldern keine methodischen Vorgaben für den Unterricht. Unterrichtsmethoden, die die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen zu berücksichtigen. Vorzugsweise werden selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzepts ist.

## 2 Bildungsauftrag der Berufsschule

In der dualen Berufsausbildung erfüllen die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Dabei ist die Berufsschule ein eigenständiger Lernort. Alle an der Berufsausbildung Beteiligten arbeiten als gleichberechtigte Partner zusammen.

Der Unterricht in der Berufsschule umfasst in der Grund- und Fachbildung berufliche Lerninhalte und eine berufsbezogene Erweiterung der vorher erworbenen allgemeinen Bildung unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung behinderter Menschen. Damit befähigt der Unterricht in der Berufsschule die Schülerinnen und Schüler zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf und trägt zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung bei.

Der Berufsschulunterricht für den berufsbezogenen Bereich orientiert sich an diesem Rahmenlehrplan.

Außerdem gelten folgende rechtliche Regelungen:

- Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg in der jeweils gültigen Fassung,
- Berufsschulverordnung des Landes Brandenburg in der jeweils gültigen Fassung,
- Sonderpädagogik-Verordnung des Landes Brandenburg in der jeweils gültigen Fassung,
- Sozialgesetzbuch-Neuntes Buch, Rehabilitation und Teilhabe behinderter Menschen.

Folgende Empfehlungen wurden bei der Erarbeitung dieses Rahmenlehrplans berücksichtigt:

- Empfehlungen zur sonderpädagogischen Förderung in den Schulen der Bundesrepublik Deutschland (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 06. Mai 1994) sowie weitere ergänzende von der Kultusministerkonferenz (KMK) verabschiedete Empfehlungen zu den spezifischen Förderschwerpunkten wie Lernen, Sprache, Sehen, Hören, geistige Entwicklung u. a., inklusive Bildung von Kindern und Jugendlichen mit Behinderungen in Schulen (Beschluss der KMK vom 20. Oktober 2011),
- Handreichung für die Erarbeitung von Lehrplänen für Menschen mit Behinderung nach § 66 Berufsbildungsgesetzes (BBiG)/§ 42m der Handwerksordnung (HwO), (Beschluss des Unterausschusses für Berufliche Bildung vom 23. September 2011),
- Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 15. Dezember 2010 – Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO,
- Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 20. Juni 2006 – Rahmenrichtlinien für Ausbildungsregelungen nach § 66 BBiG und § 42m HwO für behinderte Menschen,
- Empfehlung für Ausbildungsregelungen nach dem Berufsbildungsgesetz und der Handwerksordnung (Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 12. September 1978),
- Empfehlungen zur Berücksichtigung besonderer Belange Behinderter bei Zwischen-, Abschluss- und Gesellenprüfungen (Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 24. Mai 1985).

Die Berufsschule hat insbesondere zum Ziel,

- den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz, die fachliche und personale Kompetenz umfasst, zu ermöglichen. Diese zeigt sich in der Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten,
- berufliche Flexibilität und Mobilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft zu unterstützen,
- die Grundlagen zu legen und die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken und
- die Schülerinnen und Schüler auf einen internationalen Arbeitsmarkt vorzubereiten.<sup>1</sup>

Zur Erreichung dieser Ziele

- bietet die Berufsschule ein differenziertes und flexibles sowie an den Anforderungen der Berufspraxis und Lebenswelt ausgerichtetes Bildungsangebot,
- richtet die Berufsschule ihren Unterricht an einer handlungsorientierten Didaktik und Methodik aus, die curricular durch die Lernfeldkonzeption abgebildet wird,
- sind ausbildungsvorbereitende Bildungsgänge der Berufsschule grundsätzlich dual ausgerichtet und orientieren sich an den Zielen und Inhalten anerkannter Ausbildungsberufe, um erworbene Kompetenzen anrechnungsfähig zu machen,
- nutzt die Berufsschule die Chancen der Heterogenität ihrer Schülerinnen und Schüler, wobei inklusiver Unterricht ein grundlegender Aspekt ihres Bildungs- und Erziehungsauftrags ist,
- ermöglicht die Berufsschule durchgängige Sprachbildung,
- vermittelt die Berufsschule einen Überblick über die Bildungs- und beruflichen Entwicklungsperspektiven einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit und unterstützt eine selbstverantwortete Berufs- und Lebensplanung der Schülerinnen und Schüler,
- sichern Berufsschulen systematisch ihre Qualität durch Unterrichts-, Personal- und Organisationsentwicklung.

Um ihren Bildungsauftrag zu erfüllen, muss die Berufsschule ein differenziertes Bildungsangebot gewährleisten, das an den relevanten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Ergebnissen im Hinblick auf Kompetenzentwicklung und Kompetenzfeststellung ausgerichtet ist.

Zentrales Ziel von Berufsschule ist es, die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz zu fördern.

**Handlungskompetenz** wird verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

**Fachkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

---

<sup>1</sup> Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 12.03.2015)

In der Ausbildung der Schülerinnen und Schüler zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker im Gastgewerbe drückt sich Fachkompetenz aus, z. B. im

- Planen und Durchführen einfacher Arbeitsprozesse,
- Bedienen und Instandhalten der Gebrauchsgüter,
- Reinigen und Pflegen der Räume und Einrichtungen,
- Reinigen und Pflegen der Wäsche,
- Lagern und Kontrollieren von Waren,
- Vor- und Zubereiten einfacher Speisen und Getränke,
- Arbeiten am Getränkebüfett,
- Anlassbezogenem Dekorieren von Räumen, Tischen und Tafeln,
- Vorbereiten von Gasträumen,
- Mitwirken bei der Gästebetreuung im Restaurant,
- Umgang mit Kassensystemen.

**Selbstkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Für die Schülerinnen und Schüler bedeutet dies insbesondere Motivation, Ausdauer und Leistungsbereitschaft im Arbeitsprozess, Regelungen zum Arbeitsschutz, zur Unfallverhütung, zur Gesundheitssicherung sowie zum Umweltschutz und das Benutzen der gebräuchlichsten Fachausdrücke.

**Sozialkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Sozialkompetenz drückt sich bei den Schülerinnen und Schülern insbesondere in Kenntnissen und Fertigkeiten aus, die dazu befähigen, in den Beziehungen zu Mitmenschen situationsadäquat zu handeln. In Konfliktsituationen können sie sich verantwortungsbewusst verhalten und sich in angemessener Form verständigen. Hierzu gehören weiterhin Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit.

**Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz** sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (z. B. bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz meint die Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partnerinnen und Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz ist die Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

### 3 Didaktische Grundsätze

In der Berufsschule vollzieht sich das Lernen grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch im gedanklichen Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion des Handlungsvollzugs (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Für das Lernen in und aus der Arbeit werden mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit die Voraussetzungen geschaffen. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen in Lernfeldern erfolgen.

Lernfelder orientieren sich an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen (Handlungsfelder). Sie sind durch Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte beschrieben.

Der Beitrag der Berufsschule zur berufsbezogenen Qualifikation ergibt sich aus der Gesamtheit aller Lernfelder.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Schülerinnen und Schülern möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollen ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z. B. das Einbeziehen technischer, sicherheitstechnischer, ökonomischer, rechtlicher, ökologischer und sozialer Aspekte.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z. B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.
- Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, in dem fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verzahnt sind.
- Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Schülerinnen und Schüler, die sich durch Vorbildung, kulturellen Hintergrund, Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben und die Art ihrer Behinderung unterscheiden.
- Auf diese Unterschiede einzugehen und die Schülerinnen und Schüler ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend zu fördern – insbesondere auch die sonderpädagogische Förderung einzubeziehen – ist Aufgabe der Lehrkräfte in der Berufsschule.
- Die Entscheidungen für die didaktisch-methodische Umsetzung des Rahmenlehrplans im Unterricht müssen schulintern gemäß den personellen, organisatorischen und sächlichen Bedingungen getroffen werden.
- Die Lehrkräfte sollten im Team die Lernfelder für die Gestaltung des Unterrichts in Lernsituationen konkretisieren. Lernsituationen sind exemplarische curriculare Bausteine. Sie bringen die fachtheoretischen Inhalte in einen Anwendungszusammenhang. Dadurch präzisieren sie die Vorgaben der Lernfelder in Lehr-/ Lernarrangements und haben in ihrer Gesamtheit die Aufgabe, die Ziele des Lernfelds zu erreichen.

Darüber hinaus bietet die Auswahl der Lernsituationen die Möglichkeit, spezifische regionale Anforderungen in der Berufsausbildung zu berücksichtigen.

In der Regel wird ein Lernfeld durch mehrere Lernsituationen für den Unterricht aufbereitet. Dabei ist es sinnvoll, dass in den Lernsituationen, die durch Handlungssituationen bestimmt sind, eine vollständige Handlung durch folgende Phasen abgebildet wird:

- informieren (analysieren),
- planen,
- entscheiden,
- ausführen,
- kontrollieren (bewerten),
- auswerten (reflektieren).

## 4 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Ausbildung Fachpraktikerin/Fachpraktiker im Gastgewerbe orientiert sich am Rahmenlehrplan der Kultusministerkonferenz für den Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe. Daher sind die Bezeichnungen der Lernfelder identisch und gleichzeitig wurde die Möglichkeit der Durchlässigkeit in den anerkannten Ausbildungsberuf berücksichtigt. Die Differenzierung zwischen den Kompetenzniveaus ergibt sich aus den jeweiligen Kompetenzbeschreibungen.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern – in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben – den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben. Eine inhaltliche Vollständigkeit nach Vorgabe der Fachwissenschaft kann aufgrund der Stofffülle nicht erreicht werden, exemplarisches Lernen ist somit erforderlich. Diese Notwendigkeit ist bei der Formulierung der Lernfelder berücksichtigt worden. Ein Schwerpunkt im Unterricht mit den behinderten Schülerinnen und Schülern bleibt die individuelle sonderpädagogische Förderung.

In den Lernfeldern, in denen es sich aus Gründen der Fachlichkeit anbietet, sollen die gebräuchlichsten Fachausdrücke integrativer Bestandteil des Unterrichts sein.

Im Zusammenhang mit dem Erwerb fundierter fachlicher Qualifikationen sind die Kompetenzen, wie sie im Kapitel 2 beschrieben wurden, auszuprägen.

Darüber hinaus ist Problembewusstsein für Fragen des Arbeits- und Umweltschutzes zu entwickeln, insbesondere

- sind Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden zu beachten,
- sind Notwendigkeiten und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung zu berücksichtigen,
- sind berufsbezogene Umweltbelastungen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung zu beachten,
- ist die Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen,
- sind Grundsätze und Maßnahmen zum rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

## **5 Empfehlungen zu Formen der Lernkontrollen und Leistungsbewertung**

Generelle Grundsätze zur Leistungsbewertung sind im Brandenburgischen Schulgesetz und in der Berufsschulverordnung in der jeweils geltenden Fassung geregelt.

Ausgehend vom handlungsorientierten Unterricht wird Lernen nicht ausschließlich als Erwerb von Fachwissen verstanden, sondern auch der Lernprozess wird Unterrichtsgegenstand. Das muss sich ebenfalls konsequenterweise in den Formen, Inhalten und Kriterien der Leistungsnachweise niederschlagen.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über Fach-, Personal- und Sozialkompetenz, um berufliche Handlungskompetenz zu erwerben. In diesem Sinne ist es erforderlich, auch diese Kompetenzen, z. B. in Form von Fachlichkeit, Planungs- und Entscheidungskompetenz, Team- und Kommunikationsfähigkeit zu prüfen.

Beispielsweise erfordert das Training von Teamarbeit, dass nicht mehr ausschließlich individuelle Leistung Bewertungsgegenstand sein kann bzw. muss, sondern dass in angemessener Weise auch Gruppenleistungen als Gesamtheit zur Beurteilung herangezogen werden können und müssen.

Die im Kapitel 3 genannten Phasen einer vollständigen Handlung – informieren, planen, entscheiden, ausführen, kontrollieren, auswerten –, die den grundlegenden Ablauf in den Lernsituationen darstellen, sollten sich auch in den Leistungskontrollen widerspiegeln. Dies erfordert komplexe Aufgabenstellungen. Dabei können vermittelte Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die auf die Förderung der Handlungskompetenz abzielen, überprüft werden.

Klassenarbeiten und andere komplexe Lernkontrollen als Einzelleistungsnachweise der Schülerinnen und Schüler sind nach wie vor eine wichtige Grundlage der Gesamtbewertung für ein Unterrichtsfach. Sie dürfen aber nicht nur auf die Reproduktion von Fachwissen zugeschnitten sein, sondern sollten eigenständige Problemlösungen beinhalten. Weitere Bestandteile können ebenso Arbeits- und Lerntechniken, Lernorganisation, Formen der Zusammenarbeit und andere Fragen des Lernprozesses sein.

Weiterhin bietet es sich an, dass regelmäßig frei gestalteten, individuelle Arbeiten zu Themen des Unterrichts als schriftliche Leistungen sowie als mündliche Leistungen erbracht und bewertet werden.

Leistungen wie beispielsweise Erfassen von Arbeitsaufträgen, Informationsbeschaffung, Informationsaufbereitung, Lösungsentwicklung in Zusammenarbeit mit anderen, Einrichten von Arbeitsplätzen, Arbeitsplanung, Durchführen von Arbeitsaufträgen, Bewerten von Arbeitsergebnissen, Erkennen von Fehlerquellen und Umgang mit Fehlern sollten ergänzend als Beurteilungskriterien hinzugezogen werden.

Grundsätzlich ist der Unterricht eine wesentliche Säule der Gesamtbeurteilung, wenn das Lernverständnis im Unterricht so verändert wird, dass das Unterrichtsgeschehen wie auch die Gestaltung der Abläufe und die Sicherung der Ergebnisse zunehmend in die gemeinsame Verantwortung der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte fallen.

Den Schülerinnen und Schülern sind die Grundsätze und die Kriterien für die Beurteilung des Einzelnen sowie der Gesamtgruppe transparent zu machen.

## 6 Übersicht über die Lernfelder

<b>Übersicht über die Lernfelder für die Fachpraktikerin/den Fachpraktiker im Gastgewerbe</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte</b>		
		<b>Gesamt</b>	<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>
<b>1</b>	Arbeiten in der Küche		140	
<b>2</b>	Arbeiten im Service		120	
<b>3</b>	Arbeiten im Magazin		60	
<b>4</b>	Beratung und Verkauf im Restaurant			100
<b>5</b>	Marketing			80
<b>6</b>	Wirtschaftsdienst			40
<b>7</b>	Warenwirtschaft			60
<b>Gesamt:</b>		<b>600</b>	<b>320</b>	<b>280</b>

<b>Lernfeld 1</b> <b>Arbeiten in der Küche</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 140 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen zu und richten diese an. Die Arbeitsschritte werden nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten geplant, die Arbeitsergebnisse selbstständig kontrolliert und bewertet.</p> <p>Sie beachten lebensmittelrechtliche Forderungen.</p> <p>Sie wählen die Rohstoffe für die Speisenherstellung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien, nach Verwendungszweck und Beschaffenheit aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden einfache Verfahren der Vor- und Zubereitung an, um die Werterhaltung von Lebensmitteln zu sichern. Sie führen Verlust- und Mengenerrechnungen durch.</p> <p>Sie erläutern die Bedeutung des Umweltschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nennen die Regeln zur Unfallverhütung und halten die notwendigen Sicherheitsvorschriften ein.</p> <p>Sie arbeiten unter Anleitung im Team.</p> <p>Sie verwenden grundlegende Begriffe der Arbeitstechniken.</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen</li><li>- Technologische und ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen</li><li>- Lebensmittelrechtliche Grundlagen</li><li>- Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</li><li>- Umweltschutz</li><li>- Arbeitssicherheit</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Maße, Gewichte, Verluste, Rohstoffmengen)</li><li>- Grundbegriffe</li></ul>	

<b>Lernfeld 2</b> <b>Arbeiten im Service</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 120 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler servieren Speisen und Getränke nach einfachen Arten und Methoden. Sie führen angeleitet Arbeiten im Office, im Restaurant und am Büfett durch. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ihre Rolle als Gastgeber. Sie sind in der Lage die Auswirkungen ihres persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf die Gäste zu begründen. Sie wenden grundlegende Kommunikationsregeln an und führen einfache Verkaufsgespräche. Sie erstellen unter Anleitung einfache Angebotskarten. Sie beachten grundlegende Rechtsvorschriften, die das Restaurant betreffen. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten unter Anleitung im Team.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- einfache Servierarten und Methoden</li><li>- Raum-, Werkstoff- und Textilpflege</li><li>- Tischdekorationen</li><li>- Getränkeausschank</li><li>- Herstellen von Aufgussgetränken und von einfachen Mischgetränken</li><li>- Umgang mit Gästen</li><li>- einfache Verkaufsgespräche</li><li>- Angebotskarten</li><li>- Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant (Bargeld, Scheck, Kreditkarte)</li><li>- Rechtsvorschriften</li><li>- Teamarbeit</li><li>- Berechnungen (Verlust, einfache Gästerechnung)</li><li>- Grundbegriffe</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	

<b>Lernfeld 3</b> <b>Arbeiten im Magazin</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler nennen die Aufgaben eines Magazins für gastronomische Betriebe und erklären grundlegende Arbeitsabläufe. Sie prüfen Waren auf Gewicht, Menge und sichtbare Mängel und kontrollieren unter Anleitung Bestellungen und Lieferscheine. Sie lagern Waren ein und verstehen die Notwendigkeit, Warenbestände zu kontrollieren. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, den Warenbedarf einfacher Speisen mit Hilfe von Rezepturen zu ermitteln. Sie bearbeiten unter Anleitung Warenanforderungen. Sie erfassen die Notwendigkeit des Führens von Lagerkarteien und -dateien. Sie unterscheiden Formen des Kaufvertrages, reagieren auf Störungen bei dessen Erfüllung und wickeln einfache Kaufverträge unter Anleitung ab. Die Schülerinnen und Schüler beachten Grundregeln der Informationsverarbeitung, insbesondere erläutern sie die Notwendigkeit der Datensicherung für Betriebe und Personen.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Wareneingang, -lagerung und -ausgabe</li><li>- Warenbestandskontrolle</li><li>- Kaufvertrag und deren Störungen</li><li>- Berechnungen (Lagerkennzahlen, Verlustrechnen, Rezepturberechnung)</li><li>- Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe</li><li>- Datensicherung</li></ul>	

<b>Lernfeld 4</b> <b>Beratung und Verkauf im Restaurant</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 100 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler führen unter Anleitung, anhand der Speise- und Getränkekar- te, Verkaufsgespräche. Dabei spielen ernährungsphysiologische und sensorische Gesichts- punkte eine besondere Rolle. Es werden Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse angewandt. Die Schülerinnen und Schüler führen einfa- che Materialberechnungen und Kalkulationen durch. Sie wirken bei der Bearbeitung von Reservierungen mit. Im Interesse des Unternehmens werden Reklamationen unter Anleitung gastorientiert bearbeitet.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausgewählte Speisen und Getränke (Marktangebot, Zubereitungen, ernährungsphy- siologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale)</li><li>- Verkaufsgespräch und -techniken</li><li>- Reservierungen</li><li>- Reklamationen</li><li>- Rechtsvorschriften</li><li>- Berechnungen (Materialien, Preise)</li><li>- Fachsprache</li></ul>	

<b>Lernfeld 5</b> <b>Marketing</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben grundlegende Merkmale des Marketings und erfassen ihre Rolle im betrieblichen Marketing.</p> <p>Sie erklären mit Hilfestellung gastronomische Konzepte und leiten mit Hilfestellung daraus die Ziele und Aufgaben marktorientierter Unternehmenspolitik ab.</p> <p>Sie benennen verschiedene Instrumente des Marketings.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erfassen die Bedeutung der Markterkundung und wenden einfache Verfahren an.</p> <p>Sie wirken bei verkaufsfördernden Maßnahmen mit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler prüfen mit Hilfe von Kriterien die Werbung aus der Sicht des Gastes und des Unternehmens. Je nach Werbebotschaft und Zielgruppe werden unter Anleitung Werbemittel hergestellt. Rechtsvorschriften werden bei der Umsetzung von Marketingmaßnahmen eingehalten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nutzen die Möglichkeiten der elektronischen Datenverarbeitung.</p> <p>Bei Werbemaßnahmen wird die Fachsprache angewandt.</p>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gastronomisches Konzept (Betriebstypen, Unternehmensphilosophie)</li><li>- Ziele und Aufgaben des Marketings</li><li>- Marketinginstrumente und Marketingmix</li><li>- Verfahren der Markterkundung</li><li>- Verkaufsförderung</li><li>- Werbemittel</li><li>- Rechtsvorschriften</li><li>- Fachsprache</li><li>- elektronische Datenverarbeitung</li></ul>	

**Lernfeld 6**

**2. Ausbildungsjahr**

**Wirtschaftsdienst**

**Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Bedeutung des Wirtschaftsdienstes für das Wohlbefinden des Gastes und den Betriebserfolg. Sie planen und beurteilen unter Anleitung rationelle Arbeitsabläufe beim Reinigen, Pflegen und Herrichten von Gasträumen. Den Materialien entsprechend werden Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien ausgewählt.

Rechtsvorschriften, die den Wirtschaftsdienst betreffen, werden eingehalten.

**Inhalte:**

- Materialkundliche Grundlagen
- Reinigungs- und Pflegemittel
- Arbeitsvorbereitungen, Arbeitsabläufe, Kontrollmöglichkeiten
- Umgang mit den Gästen
- Berechnungen (Kostenvergleich von Reinigungs-, Pflege- und Verbrauchsmitteln)
- Umweltschutz
- Arbeitssicherheit
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache

<b>Lernfeld 7</b> <b>Warenwirtschaft</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Ziele und Aufgaben der Warenwirtschaft und arbeiten unter Anleitung exemplarisch mit einem Warenwirtschaftssystem. Sie ermitteln mit Hilfe den betrieblichen Warenbedarf und bearbeiten Vorgänge der Warenbeschaffung. Die Schülerinnen und Schüler wirken bei Abschlüssen von Rechtsgeschäften mit. Sie bereiten mit Hilfestellung Kaufverträge für den Betrieb vor und wickeln diese unter Anleitung ab. Sie reagieren auf Störungen aus dem Kaufvertrag. Sie beschreiben Zahlungsvorgänge. Sie wirken bei Inventuren unter Anleitung mit. Sie nutzen die Möglichkeiten der Informationsverarbeitung.	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Warenwirtschaftssysteme</li><li>- Warenbedarfsermittlung und -beschaffung</li><li>- Rechtsgeschäfte</li><li>- Zahlungsverkehr</li><li>- Inventur</li><li>- Berechnungen</li><li>- Informationsverarbeitung</li></ul>	