

Abteilung
Ernährung / Hauswirtschaft

Arbeitsplan

Hotelfachmann, -frau / Restaurantfachmann, -frau,
Fachkraft im Gastgewerbe (2-jährige Ausbildung)

1. Ausbildungsjahr



Lernfeld: Arbeiten in der Küche

Themenschwerpunkt Nr. 1: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Erstellung eines Merkblattes über Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiter/innen in der Küche (Anforderungen, Kompetenzen) - Küchenorganisation - Arbeitsplatzbeschreibung - Aufstiegschancen - Prüfungsinhalte, -anforderungen - Unfallverhütung - Erste Hilfe- 	<ul style="list-style-type: none"> - Interessensverbände im Gastgewerbe - Längen-, Flächen-, Raumberechnungen - Rechnen mit Brüchen und Dezimalzahlen
Erstellung eines Steckbriefes	<ul style="list-style-type: none"> - Mikroorganismen <ul style="list-style-type: none"> = Arten = Lebensbedingungen = Vermehrung = Lebensmittelschädigungen = Krankheitsverlauf beim Menschen - Ungeziefer/ Schädlinge <ul style="list-style-type: none"> = Arten = Abwehrmaßnahmen 	
Checkliste für die Küche		<ul style="list-style-type: none"> - Produktions-, Personal-, Betriebshygiene - Reinigungs-, Desinfektionsmittel - LMBG / LMHV / LMKV / Zusatzstoffzulassungs- VO - Hygienekontrollen nach HACCP

Lernfeld:

Arbeiten in der Küche

Themenschwerpunkt Nr. 2: Vorspeisen (Gemüse, Fette, Sensorik)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Angebotsvorschlag für ein Vorspeisenbüfett	<ul style="list-style-type: none">- Gemüse<ul style="list-style-type: none">= Einteilung= Handelsklassen= Saisonale Angebote= Inhaltsstoffe= Garverfahren	<ul style="list-style-type: none">- Gewichtsrechnungen- Rechnen mit Schlüsselzahlen- Nährwertrechnungen
Speisenempfehlung mit dem Schwerpunkt fettarmer Ernährung	<ul style="list-style-type: none">- Gewürze- Kräuter- Pilze - Salate<ul style="list-style-type: none">= Einteilung= Zubereitungen= Salatsaucen - Fett<ul style="list-style-type: none">= Aufbau= Fettverderb - Fett<ul style="list-style-type: none">= Küchentechnische Eigenschaften= Fettverdauung	

Lernfeld:

Arbeiten in der Küche

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Kohlenhydrate, Wirtschaftlichkeit)

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Übersicht des Verdauungsapparates	<ul style="list-style-type: none">- Kohlenhydrate= Aufbau= Arten= Küchentechnische Eigenschaften= Verdauung	<ul style="list-style-type: none">- Nährwertberechnung
Einkaufsentscheidungen für Kartoffeltypen anhand von Speisekartoffeln	<ul style="list-style-type: none">- Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln, Reis und Teigwaren= Arten= Lagerung= Kocheigenschaften= Zubereitungen= Convenience Food= Arbeitsablaufpläne	
Verkaufsgespräch mit dem Schwerpunkt Diabetes mellitus	<ul style="list-style-type: none">- Diabetes mellitus	

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 4 + 5:

Arbeiten in der Küche

Hauptgerichte (Eier, Eiweiß, Hygiene) + Süßspeisen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Arbeitsablaufplan	<ul style="list-style-type: none">- Eiweiß<ul style="list-style-type: none">= Aufbau= Arten= Küchentechnische Eigenschaften= Verdauung= Eiweißbedarf des Menschen (Biologische Wertigkeit) - Eier<ul style="list-style-type: none">= Hygiene – VO= Güteklassen= Gewichtsklassen= Technologische Bedeutung= Zubereitungsarten	<ul style="list-style-type: none">- Mengeberechnung
Rezeptmappe	<ul style="list-style-type: none">- Einheimisches Obst<ul style="list-style-type: none">= Einteilung= Güteklassen= Inhaltsstoffe= Obsterzeugnisse - Einfache Süßspeisen	

Lernfeld:

Arbeiten im Service

Themenschwerpunkt Nr. 1 + 2:

Mitarbeiter im Service + Vorbereitungsarbeiten

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Profilbeschreibung	<ul style="list-style-type: none">- Organisationsformen und Führungsstile- äußeres Erscheinungsbild- Erwartungen an eine Servicefachkraft	<ul style="list-style-type: none">- Betriebsarten
Eingedeckter Tisch	<ul style="list-style-type: none">- Tafelformen- Tischwäsche,- Textilien, Wäschepflege- Gläser, Bestecke, Geschirr - mise en place- Geräte- Eindecken und Abdecken der Gästetische- Tischdekoration	<ul style="list-style-type: none">- Eichgesetz
Speisekarte	<ul style="list-style-type: none">- Menüaufbau (einfache Regeln)- Angebotskarten<ul style="list-style-type: none">= Gestaltung= Deklarationspflicht	<ul style="list-style-type: none">- Preisangaben- VO

Lernfeld:

Arbeiten im Service

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Gästebetreuung

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Kaffee-Karte	<ul style="list-style-type: none">- Betriebsarten (Kategorien, Erwartungen, Ansprüche)- Kaffee<ul style="list-style-type: none">= Herkunft= Herstellung= Zubereitung= Spezialitäten	<ul style="list-style-type: none">- Bewertungsvertrag
Beratungsgespräch	<ul style="list-style-type: none">- Tee<ul style="list-style-type: none">= Herkunft= Herstellung= Zubereitung= Spezialitäten- Gesundheitliche Aspekte- Trends (pol. Dimension)- Verkaufsaspekte- Gästeberatung- Kakao<ul style="list-style-type: none">= Herkunft= Herstellung= Zubereitung= Spezialitäten	
Beratungsgespräch	<ul style="list-style-type: none">- Gästetypen- Umgangsformen im Restaurant- Kommunikationsregeln- Umgang mit Reklamationen	<ul style="list-style-type: none">- Zechprellerei
Personalplanung	<ul style="list-style-type: none">- Servierarten- Servierregeln- Zahlungsarten	

Lernfeld:

Arbeiten im Service

Themenschwerpunkt Nr. 4:

Arbeiten am Getränkebüfett

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Qualitätsvergleich	<ul style="list-style-type: none">- Einfache Erfrischungsgetränke- Milchmisch-, - Mischgetränke- Bier<ul style="list-style-type: none">= Herstellung= Sorten	<ul style="list-style-type: none">- Mischungsrechnen- Verteilungsrechnen- Volumenberechnung- Schankverlustberechnung- Bierlieferungsvertrag- Schankanlagen- VO

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 1 + 2:

Arbeiten im Magazin

Warenbedarf + Bestandsführung

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Warenanforderung und Kriterienliste für die Warenlagerung	<ul style="list-style-type: none">- Bedarfsermittlung- Warenannahme<ul style="list-style-type: none">= Wareneingangsprüfung= Rechnungsprüfung- Bestandsführung<ul style="list-style-type: none">= Betriebliche Organisationsmittel= Magazinanforderung- Warenlagerung<ul style="list-style-type: none">= Lagerkennzahlen= Führen der Lagerkartei= sachgerechte Lagerung= MDH= Inventur	<ul style="list-style-type: none">- Preisvergleich- Preisberechnungen- Schwundberechnungen- Berechnungen der Bestellmenge- Berechnungen zum Reserve- und Meldebestand

Lernfeld:

Themenschwerpunkt Nr. 3:

Arbeiten im Magazin

Einkauf

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Angebotsvergleich	<ul style="list-style-type: none">- Einkauf<ul style="list-style-type: none">= Anfrage= Angebotsvergleich= Bestellung= Warenannahme/-beurteilung= Warenlagerung= Bezahlung	<ul style="list-style-type: none">- Preisvergleich<ul style="list-style-type: none">= Rabatt= Skonto- Berechnungen zur Mehrwertsteuer- Rechnungskontrolle
Bestellung /Kaufvertrag	<ul style="list-style-type: none">- Kaufvertragsarten	<ul style="list-style-type: none">- Besitz und Eigentum- Rechts - und Geschäftsfähigkeit- Kaufvertragsabschluss- Kaufvertragsinhalte- Zahlungsbedingungen
Schriftliche Reklamation	<ul style="list-style-type: none">- Störungen bei Kaufvertragserfüllung - Mahn- und Klageverfahren - Datenschutz	<ul style="list-style-type: none">- Rechte und Pflichten der Vertragspartner- Lieferungsverzug- Annahmeverzug- Zahlungsverzug- Mängelrüge - Außergerichtliches Mahnverfahren- Gerichtliches Mahnverfahren- Zwangsvollstreckung- Verjährung

Abteilung
Ernährung Hauswirtschaft

Arbeitsplan für die Ausbildungsberufe
Hotelfach-, Restaurantfachfrau/-mann,
Fachkraft im Gastgewerbe,
Fachkraft im Gastgewerbe (2-jährige Ausbildung)
2. Ausbildungsjahr



Lernfeld 1: Beratung und Verkauf von Speisen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Menükarte für ein Fünf-Gang-Menü	<p>Regeln und Richtlinien für den Aufbau eines Menüs: das klassische Menü/das moderne Menü, Regeln für die Erstellung einer Menükarte, Aufgaben und Anforderungen an eine Speisekarte</p> <p>Vorspeisen: Fischvorspeisen, Fleischvorspeisen, Feingerichte (Pasteten, Terrinen, Galantinen), Cocktails, Salate, Früchte- und Gemüsevorspeisen, Delikatessvorspeisen: Kaviar, Krustentiere, Weichtiere, warme Vorspeisen</p> <p>Suppen: Klare Suppen, gebundene Suppen Gemüsesuppen, Regionalsuppen, Nationalsuppen, exotische Suppen</p> <p>Fischgerichte: Einteilung der Fische, Garmethode: Blaukochen, typische Fischgerichte, Beilagen zu Fischgerichten, Garnituren</p>	<p>Rohstoffmengen in der Küche: Berechnung von Vorbereitungs- und Verarbeitungsverlusten</p>

	<p>Fleischgerichte: Aufbau der Skelettmuskulatur</p> <p>Rind: Fleischteile, Spezialstücke vom Rinderrücken – Verwendung in der Küche – Garpunkte, Kalb: Alter, Verwendung in der Küche, Schwein: Alter, Verwendung in der Küche, Lamm: Alter, Verwendung in der Küche;</p> <p>spezielle Fleischgerichte, Garnituren</p> <p>Wurst- und Fleischwaren: Salzen, Pökeln, Räuchern, Kochwurst, Brühwurst, Rohwurst</p> <p>Wildgerichte: gesetzliche Bestimmungen, Arten von Wild und Wildgeflügel, Saisonzeiten für frisches Wildfleisch, typische Wildgerichte, Garnituren</p> <p>Geflügelgerichte: Arten von Geflügel, Handelsbezeichnungen für Geflügel und Teilstücke, typische Geflügelgerichte, Garnituren,</p> <p>Saucen: Einteilung der Grundsaucen, Herstellung der Grundsaucen, Ableitungen der Grundsaucen,</p> <p>Käse: Herstellung, Käsesorten, Aufbewahrung</p> <p>Milch: Milcharten, Fettgehaltsstufen,</p> <p>Desserts: Warme Desserts, kalte Desserts, Speiseeis</p>	
--	---	--

Lernfeld 2:

Beratung und Verkauf von Getränken

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Getränkemkarte für alkoholische Getränke	<p>Wein: Weinlese, Weinherstellung, Weinarten, Prädikatsstufen, Kellereibehandlung, Geschmacksrichtungen, Weinanbaugebiete, Bereiche, Großlagen, Einzellagen, Güteklassen, Rebsorten, Weinsprache, Weinetikett, Weinprüfung, Speise und Wein, Serviertemperaturen, Weinkarte</p> <p>Schaumwein: Herstellung Qualitätseinteilung Champagner Champagnerhäuser</p> <p>Weinhaltige und weinähnliche Getränke: Wermut, Obstweine</p> <p>Likörweine Einteilung, Herstellung</p> <p>Sherry Herkunft, Besonderheiten der Herstellung - Solerasystem, Geschmacksrichtungen, Altersangaben</p>	Promilleberechnungen

	<p>Portwein Herstellung, Besonderheiten Geschmacksrichtungen</p> <p>Spirituosen: Herstellung, Mindestalkoholgehalte, Begriffsbestimmungen: Brand, Wasser, Geist, Verschnitt, Herkunftsländer, Rohstoffe, Serviertemperaturen</p> <p>Weinbrand - Herstellung, Markennamen, Cognac – Besonderheiten, Markennamen; Alterbezeichnungen,; Whisky – Rohstoffe, Herkunft,</p> <p>Französischer Wein: Weinbauggebiete, Besonderheiten, Qualitätsstufen, Fachsprache;</p> <p>Bordeaux: Besonderheiten des Anbaugebietes, Rebsorten,</p> <p>Burgund: Besonderheiten des Anbaugebietes, Rebsorten,</p> <p>Italienischer Wein: Weinbauggebiete – Besonderheiten, Qualitätsstufen</p> <p>Weine aus Kalifornien und Südafrika: Weinbauggebiete, Besonderheiten,</p>	
--	---	--

Lernfeld 1: Marketing im Gastgewerbe
Themenschwerpunkt: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkaufs-/Organisationsbüro

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
<p>Das Hotel „Sonnenblick“ und das Restaurant „Ratskeller“ planen <u>Aktionswochen</u>.</p> <p>HOFA „Italien“ REFA „Silvester“</p> <p>Erstellen von Marketingkonzepten</p> <p>Visualisierung möglich durch: - Plakate - PPP - Folien - Konzeptmappen - ...</p>	<p>Arbeiten in der Marketingabteilung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definition „Marketing“ - Bedürfnishierarchie nach Maslow - Marketingziele - Stufen der Marketingentscheidungen - Marketingmix / Marketingkonzepte <p>Marketinginstrumente:</p> <p>Werbung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werbemittel/Werbeträger - Aufgaben der Werbung in der Gastronomie - Ablauffunktion der Werbung(AIDA) - Werbearten in der Gastronomie <p>Leistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angebote und Leistungen der Gastronomie <p>Preise</p> <ul style="list-style-type: none"> - PreisLeistungsverhältnis - Rabatte und Sonderangebote 	<ul style="list-style-type: none"> - Rahmenbedingung(Wettbewerbsregeln) - Gastronomiemarkt in Deutschland <p>Preiskalkulation</p> <ul style="list-style-type: none"> - nach Zuschlagssätzen - mit dem Kalkulationsfaktor mit Gesamtaufschlag

	<p>Verkaufsförderung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verkaufspsychologie - Verkaufsfördernde Sprache <p>Öffentlichkeitsarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Public Relations - Corporate Identity - Qualitätsmanagement - Aktionen - Gästebetreuung - Verkaufswege <p>Kontrollmaßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen des Erfolgs des Marketingkonzeptes 	<p>Marktforschung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Standortanalyse - Nachfrageanalyse - Angebotsanalyse - Konkurrenzanalyse - Stärke-Schwäche-Analyse <p>Berechnen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gewinn - Wirtschaftlichkeit - Werbeerfolg
--	---	--

Lernfeld 2:

Hotel- und Gaststättenrecht

Themenschwerpunkt:

Betriebsgründung

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Erstellen eines Ratgebers: „Tipps zur Gründung und Führung eines gastgewerblichen Unternehmens“	<p>Betriebsgründung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marktchancen - Wettbewerbsfähigkeit - Kapitalbedarf - Rechtliche Voraussetzungen - Anmelden eines Unternehmens - Standortwahl - Namengebung und Firmenzeichen - Sortimentsbreite, Sortimentstiefe <p>Konzessionsrecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebsarten im Gastgewerbe - Konzessionsbestimmungen <p>Das Gaststättengesetz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausschank von Alkohol - Sperrzeitenregelung - Jugendschutzgesetz - Nichtrauchererschutz <p><u>Verträge im Gastgewerbe</u></p> <p>Bewirtungsvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertragspartner - Rechte und Pflichten - Reklamation - Besonderheiten (Zechprellerei, Verjährung) <p>Beherbergungsvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertragspartner - Reservierung - Stornierung - Rechte und Pflichten <p>Bierlieferungsvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertragspartner - Rechte und Pflichten - Vorteile/Nachteile für den Gastwirt 	<p>Rechtsform eines gastgewerblichen Betriebes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mögl. Rechtsformen von Unternehmen - Rechte u. Pflichten der Gesellschafter - Gewinn- und Verlustverteilung - Risiko <p>Besonderheiten einzelnen Rechtsformen</p> <p>Haftung des Gastwirts</p> <ul style="list-style-type: none"> - aus Vertrag - für Personal - aus unerlaubter Handlung <p>Der Wirt als Veranstalter (GEMA)</p> <p>Fundsachen in Hotel und Restaurant</p> <p>Pfandrecht des Beherbergungswirts</p> <p>Errechnen von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zimmerpreisen - Auslastungsgrad <p>(Frequenzen)</p>

Lernfeld 3:

Hotel- und Gaststättenorganisation

Themenschwerpunkt :

Aufbau, Organisation und Besonderheiten der einzelnen Abteilungen im Gastgewerbe

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik BWL
Erstellen von Stellenbeschreibungen für die verschiedenen Berufsgruppen im zukünftigen Hotel „ZUM GIPFEL“	<p>Definitionen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation - Betriebsorganisation <p>Führungsstile</p> <ul style="list-style-type: none"> - patriarchalischer Führungsstil - demokratischer Führungsstil <p>Organisationssysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liniensystem - Stabliniensystem - Teamwork <p>Organisationspläne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einsatzbereiche der Mitarbeiter - Stellenbeschreibungen - Kontrollen <p>Aufgaben, Organisation und Besonderheiten der Abteilungen im Gastgewerbe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empfang - Etage - Restaurant - Küche - Verwaltung - Magazin 	<p>Personalwirtschaft: Berechnung der Entlohnung von Mitarbeitern</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entlohnungsarten - Lohnabrechnung - Tronc -Entlohnung nach Punkten <p>Tronc -Entlohnung nach Garantielöhnen</p>