

Zielanalyse Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberufe	Zeitrhythmus
HHF	Hotelfachmann/Hotelfachfrau	60
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung	Jahr
12	Das gastronomische Angebot organisieren	3
	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, das gastronomische Angebot des Hotels bedarfsge- recht zu organisieren.	

Schule, Ort	Lehrkräfteteam
Bildungsplan¹	Lernsituationen

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>Betriebsprofil: 4-Sterne-Hotel Schlauer Fuchs</p> <p>Rolle der SuS: Hotelfachfrau bzw. Hotelfachmann (MA)</p> <p style="text-align: right;"> LF = Lernfeld LS = Lernsituation MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter SuS = Schülerinnen und Schüler </p>								
Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Auftrag, das gastronomische Angebot des Hotels zu organisieren. Dazu erfassen sie die Bedeutung des Speisen- und Getränkeangebotes für das Wohlbefinden der Gäste und machen sich mit verschiedenen Verkaufsstellen im Hotel vertraut.	LS01 Bedeutung des gastronomischen Angebots für das Wohlbefinden der Gäste erfassen	negative Gästebewertungen zu unterschiedlichen F&B-Outlets (Speisen- und Getränkeangebot, Servicequalität) → MA soll Bewertungen auszuwerten	Fehlerliste Handlungsempfehlung	Betriebsprofil (Food & Beverage-Outlets (F&B)) Gästebewertungen (u. a. unübersichtliche Speisekarte mit fehlenden Angaben)	1. Erstellen Sie eine Liste mit Fehlern, die zu den negativen Bewertungen geführt haben könnten. 2. Formulieren Sie eine Handlungsempfehlung mit mindestens drei Maßnahmen, mit	Informationen strukturieren Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Zusammenhänge herstellen Entscheidungen treffen	Einführung Betriebsprofil vgl. LF04-LS01 (Bedeutung Gasträume) negative Gästebewer-	02

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement (2021)

² Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt.

³ Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen

⁴ Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis.

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					denen die Zufriedenheit der Gäste erhöht werden kann.		zung zu Speisen- und Getränkekarte für LS03 notwendig	
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Aspekte der Nachhaltigkeit beim Einkauf von Speisen und Getränken. Sie verschaffen sich einen Überblick über [...] die Konzeption von Speise- und Getränkekarten.	LS02 Aspekte der Nachhaltigkeit beim Einkauf darstellen	Bewerbung um ein Öko-Zertifikat für den Bereich F&B → MA soll zum Einkauf von Speisen und Getränken Nachhaltigkeitsbericht anfertigen	Nachhaltigkeitsbericht	Informationstext zu Nachhaltigkeit Übersicht der zu beschaffenden Lebensmittel mit relevanten Produkteigenschaften (z. B. fair trade, Haltungsklassen) und Herkunftsland Vorgaben Öko-Zertifikat Internet (Recherche, z. B. Alternativen) Informationstext „Wie schreibe ich einen Bericht?“	Formulieren Sie den Nachhaltigkeitsbericht.	Informationen beschaffen Informationen strukturieren Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Zusammenhänge herstellen Abhängigkeiten finden	vgl. Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)	02
	LS03 Konzeption von Speise- und Getränkekarten beschreiben	aufgrund der Gästebewertungen (LS01) sollen die Speise- und Getränkekarten überarbeitet werden → Ma soll Mitarbeiterschulung zum Thema Konzeption von Speise- und Getränkekarten durchführen	Präsentation Mitarbeiterschulung	Fehlerliste (LS01) Handlungsempfehlung (LS01) Informationstext zum Aufbau Speise- und Getränkekarten Informationstext „Kartengerechte Schreibweise von Speisen und Getränken“ GastG PAngV	1. Erstellen Sie die Präsentation für die Schulung. 2. Führen Sie die Schulung durch.	Informationen strukturieren Medien sachgerecht nutzen sprachlich angemessen kommunizieren sachlich argumentieren	Gesetzestexte Rollenspiel	04

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
				LMIDV				
Die Schülerinnen und Schüler planen das Speisen- und Getränkeangebot (<i>Frühstück</i>) auf Grundlage der Belegungsübersichten, ermitteln den Beschaffungsbedarf von Lebensmitteln und Betriebsmitteln sowie den Personalbedarf.	LS04 Speisen- und Getränkeangebot beim Frühstück planen	Geschäftsleitung benötigt den Beschaffungsbedarf für das Frühstück am Wochenende → MA soll Bedarf an Lebens- und Betriebsmitteln sowie den Personalbedarf für Samstag und Sonntag berechnen	Beschaffungsbedarf (Lebensmittel und Betriebsmittel) Personalbedarf E-Mail	E-Mail der Geschäftsleitung mit Aufforderung zur Berechnung des Bedarfs Frühstücksliste Übernachtungsgäste (Samstag und Sonntag) Reservierungsbestätigung Busreisegruppe Frühstück am Samstag (Wunsch: Pancakes und Ahornsirup) interne Vorgaben zum Frühstück (Skizze Frühstücksbuffet, F&B, Betriebsmittel, Personalschlüssel etc.) Informationstext zu Schankverlust Schankverluste (z. B. Saft, Sekt, Ahornsirup)	1. Berechnen Sie den Beschaffungsbedarf in Listenform an Lebensmitteln und Betriebsmitteln. 2. Berechnen Sie den Personalbedarf. 3. Formulieren Sie eine Antwort-E-Mail an die Geschäftsleitung.	systematisch vorgehen begründet vorgehen zuverlässig handeln sachlich argumentieren		06
Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein bedarfsgerechtes gastronomisches Angebot, veranlassen die Bereitstellung von Lebensmitteln und Betriebs-	LS05 Lebensmittel bedarfsgerecht bereitstellen	Frühstücksbuffet am Samstag soll aufgebaut werden → MA soll im Team das Frühstücksbuffet durchführen	Frühstücksbuffet abgehakte Checkliste Frühstücksbuffet	Beschaffungsbedarf (LS04) Personalbedarf (LS04) Rezepturen Lebensmittel Betriebsmittel	1. Bauen* Sie das Frühstücksbuffet auf. 2. Prüfen Sie den Aufbau anhand der Checkliste.	begründet vorgehen zuverlässig handeln Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen	vgl. LF03-LS15 (Auswahl Rezepturen, Lebens- u. Arbeitsmittel)	08

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>mitteln und kontrollieren sowie dokumentieren diese Vorgänge. [...]</p> <p>[...] Sie verschaffen sich einen Überblick über die Preiskalkulation und [...].</p> <p>[...] Sie kalkulieren Preise und erstellen Speise- und Getränkekarten unter Berücksichtigung der Verkaufsförderung. Sie organisieren und kontrollieren Lagerung und Logistik der Lebensmittel und Betriebsmittel auf Grundlage der Belegungsvorschau, koordinieren Warenbestandskontrollen, analysieren die Ergebnisse und formulieren Vorschläge zur Bestandsoptimierung. Sie bereiten Inventuren vor. Sie kontrollieren die Servicekasse, verwalten und pflegen Artikel und Preise und werten den Kassenbericht aus.</p>				<p>Skizze Frühstücksbuffet (LS04)</p> <p>Checkliste Frühstücksbuffet</p>		<p>Entscheidungen treffen</p>	<p>vgl. LF03-LS16 (Material- u. Wareneinsatz)</p> <p>vgl. LF03-LS19 (Eierspeisen)</p> <p>vgl. LF03-LS20 (Gemüsebeilagen)</p> <p>vgl. LF03-LS21 (Sättigungsbeilagen)</p> <p>vgl. LF04-LS04 (Vorbereitung Restaurant)</p>	
	<p>LS06 Preise kalkulieren</p>	<p>Preise auf den Speise- und Getränkekarten müssen aufgrund von Preiserhöhungen angepasst werden</p> <p>→ MA soll neue Preise kalkulieren und für die Verhandlungen zu Veranstaltungen den Kalkulationsfaktor (KF) und</p>	<p>Inklusivpreise Kartenpreise (Preis für Tasse Kaffee z. B. mit reduziertem Gewinnzuschlag)</p> <p>Kalkulationsfaktor</p> <p>Kalkulationszuschlagssatz</p>	<p>Präsentation (LS03)</p> <p>Mitarbeiterschulung (LS03)</p> <p>E-Mail der Geschäftsleitung mit internen Zuschlagsätzen und Bitte um Rückmeldung bei Abweichung</p> <p>Schreiben der Lieferanten mit erhöhten Preisen</p> <p>Mitteilung der Geschäftsleitung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berechnen Sie die Inklusivpreise. 2. Schlagen Sie die Kartenpreise vor. 3. Berechnen Sie <ul style="list-style-type: none"> - den Kalkulationsfaktor und - den Kalkulationszuschlagssatz. 	<p>begründet vorgehen</p> <p>zuverlässig handeln</p> <p>Abhängigkeiten finden</p> <p>Zusammenhänge herstellen</p>	<p>Exkurs: Teilkostenrechnung</p>	<p>08</p>

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		den Kalkulationszuschlagssatz (KZS) ermitteln		(Preis von 3,80 € für eine Tasse Kaffee darf nicht steigen) Informationstexte zu Vorwärts-, Rückwärts-, Differenzkalkulation F&B (mit KF/KZS)				
	LS07 Speise- und Getränk-karte erstellen	aufgrund negativer Gästebewertung (LS01) und einem gesunkenen Umsatz trotz gleichbleibender Gästezahl müssen die Speisen- und Getränkekarten überarbeitet werden → MA soll neue Speise- und Getränkekarten erstellen	Speise- und Getränkekarten	Präsentation (LS03) Mitarbeiterschulung (LS03) Kartenpreise (LS06) bisherige Speisen- und Getränkekarten Informationstext zu Verkaufsförderung mit Speise- und Getränkekarten	Erstellen Sie die neuen Speise- und Getränkekarten.	Informationen strukturieren begründet vorgehen Entscheidungen treffen	ggf. Textverarbeitungsprogramm	04
	LS08 Lagerung und Logistik der Lebens- und Betriebsmittel organisieren	mise en place für Kaffee am Nachmittag (Hausgäste) muss vorbereitet werden → MA soll Azubi zur Entnahme von Lebens- und Betriebsmittel aus dem Lager unterweisen	Anweisung zur Lagerentnahme (z. B. Kaffeesahne nach FEFO)	Belegungsvorschau Informationstext zu Lagerprinzipien (FIFO (first in – first out), LIFO (last in – last out), FEFO (first expired – first out)) Warenanforderungsschein (z. B. Kaffeesahne, Kaffeebohnen, Portionszucker, Coaster, Servietten)	Erstellen Sie für den Azubi eine Anweisung zur Entnahme von Lebens- und Betriebsmittel aus dem Lager.	Informationen strukturieren Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Alternativen finden und bewerten	vgl. LF02-LS02 (Lagerarten, Funktionen des Lagers) vgl. LF02-LS07 (Warenannahme, -lagerung)	02

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	LS09 Lagerung und Logistik optimieren	E-Mail der Geschäftsleitung, dass Lagerhaltung von Wein, Nuss-Nougat-Creme und Portionszucker optimiert werden soll → MA soll Lagerkennzahlen berechnen und ggf. Handlungsempfehlung zur Optimierung formulieren	Lagerkennzahlen ggf. Handlungsempfehlung	E-Mail Geschäftsleitung mit Bitte um Ermittlung der Lagerkennzahlen Auszug Fachzeitschrift mit Durchschnittswerte Lagerkennzahlen der Branche Lagerdateien Informationstext zur Berechnung von Lagerkennzahlen	1. Berechnen Sie die Lagerkennzahlen. 2. Formulieren Sie ggf. eine Handlungsempfehlung zur Optimierung der Lagerhaltung.	Informationen strukturieren systematisch vorgehen methodengeleitet vorgehen Entscheidungen treffen		04
	LS10 Inventuren vorbereiten	monatliche Inventur der Rotweine muss durchgeführt werden; viele neue MA werden eingesetzt, die noch nie eine Inventur durchgeführt haben → MA soll Inventur vorbereiten	Übersicht Leitfaden	Lagerkartei Informationstext zu Inventur	1. Erstellen Sie eine Übersicht mit den Soll-Beständen. 2. Erstellen Sie einen Leitfaden zur Durchführung der Inventur.	Informationen strukturieren systematisch vorgehen		02
	LS11 Servicekasse führen	MA muss kurzfristig im Service mit eigener Station aushelfen → MA muss Preise und Artikel pflegen, Kasse führen und Kassenbericht auswerten	eingepflegte Artikel und Preise Kassenabschluss (mit Ermittlung Trinkgeld)	Übergabenotiz: neue Kartenpreise (LS06) müssen eingepflegt werden, neue Gerichte (LS07) Bons Kassenbericht Kassenbestand	1. Pflegen* Sie die neuen Gerichte und Kartenpreise ein. 2. Führen Sie den Kassenabschluss durch.	begründet vorgehen systematisch vorgehen	ggf. Kassenprogramm	04

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
				Anfangsbestand/Wechselgeld				
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Gastgeberrolle und beurteilen die Speisen- und Getränkeangebote hinsichtlich Zielgruppe und Wirtschaftlichkeit. Sie leiten Verbesserungsmaßnahmen ab.	LS12 Gastgeberrolle reflektieren	Geschäftsleitung möchte Bogen zur Bewertung der Gastgeberrolle erstellen → MA soll dazu im Team Anforderungen an eine gute Gastgeberrolle zusammenstellen	Brainstorming (Notizen)	-	Führen Sie das Brainstorming durch.	sich in Teamarbeit einbinden Bedürfnisse und Interessen verstehen	vgl. LF05-LS20 (Gastgeberrolle)	01
	LS13 Speisen- und Getränkeangebote beurteilen und verbessern	nach der italienischen Spezialitätenwoche wurden Gästerückmeldungen zum Getränke- und Speiseangebot eingeholt; F&B-Büro informiert über geringen Weinabsatz → MA soll Rückmeldungen auswerten	Handlungsempfehlung	Notiz F&B-Büro Gästerückmeldungen (z. B. Pizzaboden nicht knusprig, Weinauswahl sehr gut aber zu teuer, zu wenig italienische Produkte verarbeitet, keine alkoholfreien italienischen Getränke)	Erstellen Sie die Handlungsempfehlung für zukünftige Speise- und Getränkeangebote.	Informationen strukturieren systematisch vorgehen Entscheidungen treffen		01
gesamt⁵								48

* Die Verben „aufbauen“ und „einpflügen“ werden verwendet, da sie zu einer praktischen bzw. berufstypischen Handlung auffordern. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle, da die Koordinierungsstelle diese Operatoren nicht für die schriftliche Prüfung vorsieht.

⁵ Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen.