

Zielanalyse Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf	Zeitrictwert
HRV	Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	80
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung	Jahr
11	Gäste am Tisch betreuen	3
	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Arbeiten am Tisch des Gastes durchzuführen, Speisen und Getränke zu servieren und den Gast zu beraten.	

Schule, Ort	Lehrkräfteteam
Bildungsplan¹	Lernsituationen

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>Betriebsprofil: Restaurant Felchen</p> <p>Rolle der SuS: Fachfrau bzw. Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Chef de Rang (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 anlassbezogen verschiedene Servicearten und -methoden.	LS01 Servicearten und Servicemethoden unterscheiden	MA muss für Veranstaltungen mit unterschiedlicher Gästeanzahl regelmäßig die verschiedenen Servicearten und -methoden vergleichen, um bestmögliche herauszusuchen	Übersicht mit Handlungsempfehlungen	Betriebsprofil Fachliteratur Internet (Recherche)	Erstellen Sie eine Übersicht über die verschiedenen Servicearten und Servicemethoden mit Handlungsempfehlungen für den Einsatz bei verschiedenen Anlässen.	systematisch vorgehen zielgerichtet arbeiten Informationen beschaffen Alternativen finden und bewerten Schlussfolgerungen ziehen	Einführung Betriebsprofil	04

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Gastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (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.

		→ MA benötigt eine Übersicht, um zukünftig schneller vorgehen zu können						
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Arbeiten am Tisch des Gastes (<i>Tranchieren, Filetieren, Wein- und Schaumweinservice, Dekantieren</i>). Sie verschaffen sich einen Überblick über die Bestandteile eines komplexen Menüs (<i>Krusten-, Weich- und Schalentiere, Kaviar, Käse</i>) und deren Service.	LS02 Tranchieren und Filetieren darstellen	Azubis sollen in einer dreiteiligen internen Schulung über die Arbeiten am Tisch des Gastes informiert werden; am Ende des dritten Teils sollen die Azubis einen Test absolvieren → MA soll Handouts sowie Testfragen für den ersten Teil der Schulung vorbereiten	Handout Tranchieren Handout Filetieren Testfragen	Tagesordnung Schulung „Arbeiten am Tisch des Gastes“: Teil 1: Tranchieren und Filetieren Teil 2: Wein- und Schaumweinservice, Dekantieren Teil 3: Krusten-, Weich- und Schalentieren sowie Kaviar und Käse und deren Service Informationstexte zum Tranchieren von Fleischteilen mit Knochen, Fleischteile ohne Knochen, Geflügel Informationstexte zum Filetieren von Rund- und Plattfische, unterschiedliche Garmethoden	1. Erstellen Sie für die Schulung jeweils ein Handout - zum Tranchieren und - zum Filetieren. 2. Formulieren Sie jeweils 4 Fragen mit mind. 3 Multiple-Choice-Antwortmöglichkeiten zum Tranchieren und zum Filetieren.	systematisch vorgehen Informationen strukturieren Zusammenhänge herstellen		06
	LS03 Wein- und Schaumweinservice, Dekantieren darstellen	zweiter Teil der internen Schulung muss vorbereitet werden (LS02) → MA soll Handouts und Testfragen vorbereiten	Handout Weinservice Handout Dekantieren Handout Schaumweinservice Testfragen	Tagesordnung Schulung (LS02) Informationstext zum Weinservice Informationstext zum Dekantieren Informationstext zum Schaumweinservice	1. Erstellen Sie für die Schulung jeweils ein Handout - zum Weinservice, - zum Dekantieren und - zum Schaumweinservice.	systematisch vorgehen Informationen strukturieren Zusammenhänge herstellen	arbeitsteilige Gruppenarbeit	04

					2. Formulieren Sie jeweils 4 Wahr-Falsch-Fragen unter Angabe der Lösung - zum Weinservice, - zum Dekantieren und - zum Schaumweinservice.			
	LS04 Krusten-, Weich- und Schalentieren sowie Kaviar und Käse sowie deren Service beschreiben	dritter Teil der internen Schulung muss vorbereitet und durchgeführt werden (LS02) → MA soll Handouts vorbereiten und Schulung durchführen	Handout Krustentiere Handout Weichtiere Handout Schalentiere Handout Kaviar Handout Käse Schulung	Tagesordnung Schulung (LS02) Informationstexte zu Krusten-, Weich- und Schalentieren, Kaviar und Käse bezüglich Eindecken, Servieren und Gästeberatung	1. Erstellen Sie für die Schulung jeweils ein Handout zu - Krustentieren, - Weichtieren, - Schalentieren, - Kaviar und - Käse. 2. Führen Sie die Schulung durch.	systematisch vorgehen Informationen strukturieren Zusammenhänge herstellen Informationen austauschen		07
Die Schülerinnen und Schüler planen die Vorbereitung und die Durchführung verschiedener Arbeiten am Tisch des Gastes.	LS05 Vorbereitung und Durchführung der Arbeiten am Tisch planen	es sind jeweils 4 Gäste angekündigt, die jeweils ein spezielles 4-Gang-Menü geordert haben → MA muss die Vorbereitung und Durchführung der Arbeiten am Tisch planen	Mise-en-place-Checklisten Arbeitsablaufpläne	Menü 1: Vorspeise Kaviar, Hauptgang Plattfisch Menü 2: Vorspeise Austern, Hauptgang Rundfisch Menü 3: Vorspeise Schnecken, Hauptgang Geflügel Menü 4: Vorspeise Krebse, Hauptgang Fleisch mit Knochen Menü 5: Vorspeise Hummer, Hauptgang Fleischteil ohne Knochen	1. Erstellen Sie für jedes Menü die Mise-en-place-Checklisten. 2. Erstellen Sie für jedes Menü einen Arbeitsablaufplan für die Durchführung der Arbeiten am Tisch der Gäste.	systematisch vorgehen Informationen strukturieren zuverlässig handeln Abhängigkeiten finden Entscheidungen treffen	arbeitsteilige Gruppenarbeit	03

				<p>Menü 6: Hauptgang Fleisch mit Knochen, Käse statt Dessert</p> <p>Handout Tranchieren (LS02)</p> <p>Handout Filetieren (LS02)</p> <p>Handout Weinservice (LS03)</p> <p>Handout Dekantieren (LS03)</p> <p>Handout Schaumweinservice (LS03)</p> <p>Handout Krustentiere (LS04)</p> <p>Handout Weichtiere (LS04)</p> <p>Handout Schalentiere (LS04)</p> <p>Handout Kaviar (LS04)</p> <p>Handout Käse (LS04)</p> <p>Übersicht (LS01)</p>				
<p>Die Schülerinnen und Schüler decken Tische und Spezialgedecke ein und bereiten das Restaurant für Arbeiten am Tisch des Gastes vor. Sie betreuen Gäste am Tisch auch in einer Fremdsprache. Sie beraten Gäste unter Berücksichtigung der Menükunde, empfehlen korrespondierende Getränke und bieten</p>	<p>LS06 Arbeiten am Tisch vorbereiten und durchführen</p>	<p>Tische für die Gäste (LS05) müssen eingedeckt werden, Restaurant muss für die Arbeiten am Tisch der Gäste vorbereitet werden; anschließend müssen die Gäste am Tisch betreut werden</p>	<p>eingedeckte Tische</p> <p>vorbereitetes Restaurant</p> <p>Gastgespräche</p>	<p>Menü 1: Vorspeise Kaviar, Hauptgang Plattfisch</p> <p>Menü 2: Vorspeise Austern, Hauptgang Rundfisch</p> <p>Menü 3: Vorspeise Schnecken, Hauptgang Geflügel</p>	<p>1. Decken* Sie die Tische ein.</p> <p>2. Bereiten* Sie das Restaurant für die Arbeiten am Tisch der Gäste vor.</p> <p>3. Betreuen* Sie die Gäste am Tisch.</p>	<p>systematisch vorgehen</p> <p>begründet vorgehen</p> <p>Entscheidungen treffen</p> <p>sich flexibel auf Situationen einstellen</p> <p>Fremdsprache anwenden</p>	<p>Fremdsprache</p> <p>vgl. LF04-LS04 (Restaurant vorbereiten, Tische decken)</p> <p>vgl. HFO-HFS-HRV-LF06-LS20</p>	<p>30</p>

<p>Zusatzverkäufe an. Sie informieren über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Allergene und beraten bei Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen. Sie koordinieren die Arbeitsprozesse und führen Arbeiten am Tisch des Gastes unter Berücksichtigung der Gastwünsche durch. Sie nehmen Reklamationen entgegen, reagieren darauf und bewältigen Belastungssituationen.</p>		<p>→ MA soll übernehmen</p>		<p>Menü 4: Vorspeise Krebse, Hauptgang Fleisch mit Knochen Menü 5: Vorspeise Hummer, Hauptgang Fleischteil ohne Knochen Menü 6: Hauptgang Fleisch mit Knochen, Käse statt Dessert Mise-en-place-Checklisten (LS05) Arbeitsablaufpläne (LS05) Getränkekarte Notiz der Restaurantleitung: bei den Gästen an einem Tisch handelt es sich um Touristen, bei denen eines anderen Tisches um ein Geschäftsessen; in beiden Fällen sprechen die Gäste Englisch Anweisung der Restaurantleitung zur Generierung von Zusatzverkäufen</p>		<p>sachlich argumentieren sprachlich angemessen kommunizieren Bedürfnisse und Interessen verstehen empathisch handeln</p>	<p>ff. (Vorbereitungsarbeiten, Veranstaltungsdurchführung, Gästerrückmeldungen) vgl. HFO-HFS-HRV-LF06-LS15 (rechtliche Vorschriften) Rollenspiel (Rollenkarten müssen auch Fragen nach Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen sowie Wunsch nach Beratung bei Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen umfassen)</p>	
	<p>LS07 Reklamationen entgegennehmen und darauf reagieren</p>	<p>Gäste (LS06) beschwerten sich, teilweise lautstark, am Tisch</p>	<p>Gastgespräche</p>	<p>berechtigte (z. B. Temperatur), unberechtigte (z. B. Gast hat falsche Vorstellung; „Austern sind noch</p>	<p>Führen Sie die Gespräche mit den Gästen.</p>	<p>Probleme erkennen und zur Lösung beitragen</p>	<p>Rollenspiel (Aufnahme per Video)</p>	<p>04</p>

		→ MA muss Reklamationen entgegennehmen und darauf reagieren		roh“) und nicht nachvollziehbare Reklamation (z. B. hat aufgegessen und beschwert sich über Qualität) Datenkranz LS05 und LS06		sich flexibel auf Situationen einstellen Fremdsprache anwenden sachlich argumentieren sprachlich angemessen kommunizieren Bedürfnisse und Interessen verstehen empathisch handeln	vgl. HFO-HFS-HRV-LF09-LS11 (Reklamationen)	
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Gastgeberrolle. Sie bewerten den Serviceablauf, nehmen Gästerückmeldungen entgegen und leiten daraus Optimierungsmöglichkeiten ab.	LS08 Gastgeberrolle reflektieren	MA soll zur stellvertretenden Restaurantleitung befördert werden → MA überlegt, ob in der Lage, diese Position auszufüllen	ausgefüllter Selbsteinschätzungsbogen Notiz	Selbsteinschätzungsbogen mit Aspekten äußeres Erscheinungsbild, Fachkompetenz, Kommunikationsfähigkeit (einschließlich Fremdsprache), Teamfähigkeit, Führungskompetenz, Sozialkompetenz, Selbstkompetenz	1. Füllen Sie den Selbsteinschätzungsbogen aus. 2. Notieren Sie Ihr Fazit aus dem Selbsteinschätzungsbogen.	eigenes Handeln reflektieren eigene Meinungen bilden Schlussfolgerungen ziehen	ggf. in Kombination mit Abgleich Selbst-Fremd-Einschätzung	03
	LS09 Serviceablauf bewerten und optimieren	MA wurde zur stellvertretenden Restaurantleitung (LS08) befördert und nimmt in dieser Position Gästerückmeldungen entgegen → MA soll Serviceablauf bewerten und optimieren	Bewertung Handlungsempfehlungen	Arbeitsablaufpläne (LS05) LS06 positive und negative Gästerückmeldungen (z. B. Tranchieren und/oder Filetieren dauert zu lange, Essen wird kalt; keine Nachfrage, kein Nachservice;	1. Bewerten Sie den Serviceablauf bei der Betreuung von Gästen am Tisch. 2. Formulieren Sie mindestens vier Handlungsempfehlungen zur Optimierung des Serviceablaufs.	eigenes Handeln reflektieren Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Entscheidungen treffen Schlussfolgerungen ziehen		03

				trotz Dekantieren Depot im Glas) positive und negative Rückmeldungen der Restaurantleitung (z. B. fehlendes Namensschild, unkollegiales Verhalten, unhygienisches Arbeiten)				
gesamt⁵								64

* Die Verben „decken“, „vorbereiten“ und „betreuen“ werden verwendet, da sie zu praktischen bzw. berufstypischen Handlungen 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.