

Lernsituation 1. Block:			
Ein Frühstück/eine Frühstücksaktion planen			
Lernfeld und Lernbereiche	Zeugnisfach	Inhalte	
Lernfeld	1.1 Arbeiten in der Küche	Theorie: Hygiene (Produkt- und Arbeitsmittelhygiene, Personalhygiene, Betriebshygiene, HACCP, Mikroorganismen), Käse, Wurst- und Fleischwaren Praxis: Zubereiten von Schnittchen	
	1.2 Arbeiten im Service	Theorie: Individual- und (System)gastronomische Konzepte, Franchise- und Filialsysteme, Beherbergungs- und Bewirtungsbetriebe, Serviceformen, Milch, Vorstellen des Hotels Dock33 und Einbinden der Frühstückskarte Praxis: Eindecken von Frühstückstischen, Einfaches und erweitertes Frühstück, Aufbauen eines Frühstücksbuffets, Fachbegriffe im Restaurant	
	SOL nach Schwerpunkten	FK (allgemein inkl. Sys)	FK Schwerpunkt Küche
		1.2 Arbeiten im Service Tee und Kaffee Kaltgetränke Vertiefung HACCP	1.1 Arbeiten in der Küche Küchenorganisation Grundlagen Ernährung Vertiefung HACCP
	1.3 Arbeiten im Magazin	Warenannahme, Lagerarten, Lagerhaltung, Lagerkennzahlen, Reinigung von Lagerräumen, Unfallverhütung Maße (l/dl/cl/ml) und Gewichte (kg/g), Einfacher Dreisatz, Materialberechnungen: Materialpreisberechnungen, Materialverlustberechnungen, Materialwertberechnungen	
Lernbereich II	Wirtschaft & Gesellschaft	Berufsbildungsgesetz Jugendarbeitsschutzgesetz	
	Sprache & Kommunikation	Betriebspräsentation: Präsentationstechniken (Plakat, Powerpoint) und Auftreten in einer Präsentation (Sprache, Wirkung, Mimik, Gestik, Körperhaltung)	
Lernbereich I	Englisch	Frühstück (Englisch-amerikanisches Frühstücksbuffet, Brunch) Einfache Sätze im Restaurant	

Optionale Inhalte, nicht prüfungsrelevant:

- Arten von Frühstück
- Aufbau eines Frühstücksbuffets

Lernsituation 2. Block:			
Planen einer Mittagsaktion			
Lernfeld und Lernbereiche	Zeugnisfach	Inhalte	
		FK (allgemein inkl. Sys)	FK Schwerpunkt Küche
Lernfeld	1.1 Arbeiten in der Küche	Theorie: Vorspeisen, Suppen, Fisch, Fischgerichte & Umweltschutz, Convenience (kann zum Beispiel an Vorspeisen oder Suppen angedockt werden) Praxis: Zubereiten von Fischgerichten	
	1.2 Arbeiten im Service	Theorie: Deutscher Wein, Verkaufsförderung: Verkaufsgespräche & Einigung Praxis: Eindecken von 2- und 3-Gang-Menüs, Weinservice, Serviceübungen	
	SOL nach Schwerpunkten	FK (allgemein inkl. Sys)	FK Schwerpunkt Küche
		1.2 Arbeiten im Service Garverfahren Schaumwein Weinservice	1.1 Arbeiten in der Küche Garverfahren Vertiefung Garverfahren Küchenorganisation
	1.3 Arbeiten im Magazin	Einführung in den Kaufvertrag, Inhalt eines Angebots Schankverlustberechnungen	
Lernbereich II	Wirtschaft und Gesellschaft	Tarifvertragsrecht und Tarifpolitik	
	Sprache und Kommunikation	Schreiben und Beurteilen von Speisekarten bzw. Tischaufstellern, Schreibweise von Fachbegriffen der Speisen- und Getränkekarte Hotel Dock 33	
Lernbereich I	Englisch	Hauptgerichte Fleisch und Fisch, Suppen Gastgespräche	

Lernsituation 3. Block:			
Planen eines Abendessens bzw. Planen einer Marketingaktion „Alles Gemüse oder was!?“			
Lernfeld und Lernbereich	Zeugnisfach	Inhalte	
		FK (allgemein inkl. Sys)	FK Schwerpunkt Küche
Lernfeld	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	Theorie: Fleischgerichte anbieten, Spirituosen, Digestif und Aperitif empfehlen, Umgang mit Reklamationen Praxis: Eindecken von 3- und 4-Gang-Menüs, Mise en place, Serviceübungen Zubereiten von Fleischgerichten	
		Sättigungsbeilagen HACCP Bier Spirituosenservice Zusatz : Saucen	Sättigungsbeilagen Küchenorganisation Vertiefung Garverfahren Zusatz: Saucen
	2.2 Marketing	Marketingmaßnahmen des Hotels Dock 33/ Restaurant Luv & Lee am Beispiel einer vegetarischen Aktion: - Ernährungsformen, Nachhaltigkeit, saisonales und regionales Obst und Gemüse - 4 Bereiche des Marketing-Mix (4 Ps), Maßnahmen der Kommunikationspolitik (Werbung, Verkaufsförderung, PR)	
Lernfeld	2.4. Warenwirtschaft	Störungen des Kaufvertrags Rabatt- und Skontoberechnungen	
Lernbereich II	Wirtschaft und Gesellschaft	Sozialversicherungssystem, Gehaltsabrechnungen	
	Sprache und Kommunikation	Mittel der Werbung und der Verkaufsförderung erstellen: Werbesprache, Mittel der Verkaufsförderung/ der Werbung gestalten (Lernsituation: „Alles Gemüse oder was!?“)	
Lernbereich I	Englisch	Gastgespräche im Restaurant Fleisch- und Fischgerichte, Getränke	

Lernsituation 4. Block:			
„Planen von Veranstaltungen“ (Marketing) „Reinigen von sanitären Anlagen“ (Wirtschaftsdienst)			
Lernfeld und Lernbereich	Zeugnisfach	Inhalte	
		FK (allgemein inkl. Sys)	FK Schwerpunkt Küche
Lernbereich	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	Theorie: Vertiefung Verkaufsgespräche, Fleisch- und Fischgerichte beurteilen, Desserts, Menüs beurteilen, Zuordnungsregeln von Wein und Speisen Praxis: Eindecken von 3-Gang und 4-Gang-Menüs, Mise en place, Serviceübungen Zubereiten von Speisen	
		Heiß- und Kaltgetränke, Schaumwein, Getränkeservice	Küchenorganisation, Vertiefung GV
	2.2 Marketing	Verkauf und Absprache von Veranstaltungen, Telefongespräche führen, Tischreservierungen annehmen, mit Function Sheets arbeiten	
	2.3 Wirtschafts-dienst	Reinigung von sanitären Anlagen, Arbeiten mit einem Reinigungsplan, Fleckentfernung	
Lernfeld	2.4 Warenwirtschaft	Angebotsvergleich, Haftung, Zahlungsarten Gastrechnung und Bestellung (Einkauf) schreiben	
Lernbereich II	Wirtschaft und Gesellschaft	Jugendschutz in der Öffentlichkeit	
	Sprache und Kommunikation	Schreiben und Beurteilen von Menükarten, Vertiefung Speisekarten, Fachbegriffe richtig schreiben	
Lernbereich I	Englisch	Verkaufsgespräche Veranstaltungen Reklamationsgespräche	