

Lernsituation: Vorstellen des Ausbildungsbetriebes Erstellen eines Frühstücks		1. Block
Zeugnisfach	Inhalte	
1.1 Arbeiten in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Arbeitskleidung, -sicherheit, und Hygiene in der Küche, Belegen von Schnittchen, Zubereitung eines Frühstücks (einfach und erweitert) • Verlustberechnungen, Maße und Gewichte 	
1.2 Arbeiten im Service	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Hygiene, Arbeitskleidung, Arbeitssicherheit, Auflegen und Wechseln von Tischdecken, Serviettenbrechen, Büffet: Formen und Verkleiden, Grundlegende Arbeiten im Restaurant und Frühstücksservice, Kaffeespezialitäten (ohne Alkohol) • Hygiene, Unfallverhütung • Frühstücksarten, Cerealien, Brot, süße Brotaufstriche, Milchprodukte, Käse, Wurst- und Fleischwaren, Eierspeisen, Aufgussgetränke 	
Wirtschaft und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbildungsgesetz, Jugendschutzgesetz, Jugendarbeitsschutz • Interessen im Beruf und Betrieb verantwortlich wahrnehmen 	
Sprache und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung des Ausbildungsbetriebes: Vorbereitung und Planung, Gestaltung der Präsentation, Freies Sprechen, Rhetorik und Körpersprache, Umgang mit Lampenfieber; Abnahme der Betriebspräsentationen 	
Fachenglisch	<ul style="list-style-type: none"> • Working in a hotel professional profile, staff, positions and departments • Serving breakfast Recommending different types of breakfast, breakfast buffet: contents of the breakfast buffet (bread and rolls, egg dishes, cereals, bread spreads, hot and cold beverages), guided dialogues 	
Lernsituation: Erstellen eines 3-Gang Menüs		2. Block
Zeugnisfach	Inhalte	
1.2 Arbeiten im Service	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Frühstücksservice, Heißgetränkesservice, Gästeberatung • Umweltschutz im Restaurant, alternative Ernährungsformen, Umgang mit Lebensmittelallergikern, Bier, Softdrinks, Mineralwasser 	
1.1 Arbeiten in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Eierspeisen, Aufschnitt- und Käseplatten, Sensorische Beurteilung • Kleine Menükunde: Gerichte von Rind, Kalb und Schwein, Desserts, Suppen, Soßen (optional); (Getränke s. 1.2) 	
1.3 Arbeiten im Magazin	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Warenwirtschaft: Wareneinkauf, -eingang, -lagerung, -ausgabe, Wareneinsatzkontrolle, Kaufvertrag • Rabatt und Skonto 	
Wirtschaft und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Sozialversicherungen • Tarifpolitik, Im Tarifkonflikt begründet Position beziehen 	
Sprache und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von Menü- und Speisekarten: Schreiben von Menü- und Speisekarten, anschauliches Beschreiben von Speisen, CRAP, Umgang mit dem Rechtschreibduden und Fachbüchern 	
Fachenglisch	<ul style="list-style-type: none"> • Working in the restaurant Recommending dishes (soups, main dishes of beef, veal, port, desserts and corresponding methods of cooking) Selling the restaurant product: welcoming guests, showing guests to the table, making recommendations, taking the order 	

BS03 	Übersicht der Lerninhalte	
	Restaurantfachmann/-frau	3./4. Block

Lernsituation:	Rund um Fisch und korrespondierende Weine Planung, Durchführung und Auswertung einer Weinpräsentation	3. Block
Zeugnisfach	Inhalte	
2.1. Beratung und Verkauf im Restaurant	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Weinpräsentationen, Weinservice, Schaumweinservice, Servieren eines 3-Gang-Menüs, Zubereiten von Fischgerichten; Planung, Durchführung und Auswertung der Weinpräsentation • Vorspeisen, Fisch, Fischgerichte, Schalen-, Krusten- und Weichtiere korrespondierende Getränke am Beispiel Deutsche Weine, Qualitätsschaumweine 	
2.3 Wirtschaftsdienst	<ul style="list-style-type: none"> • Hotelorganisation und Outsourcing • Reinigung und Pflege im Restaurant: Reinigungs- und Pflegemittel, Wäsche • Mischungsrechnen, Alkoholberechnung 	
Wirtschaft und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Mutterschutzgesetz • Kündigungsschutz, Arbeitslosigkeit, Strategien zur Überwindung von Arbeitslosigkeit entwickeln und umsetzen 	
Sprache und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Führen von Verkaufs- und Reklamationsgesprächen: Rolle der Restaurantfachkraft, Bedürfnisse der Gäste, Umgang mit dem Gast, Fragetechniken, Phasen im Verkaufs- und Reklamationsgespräch, Kommunikationsmodell nach F. Schulz v. Thun, aktives Verkaufen, Arten von Reklamationen, Umgang mit Reklamationen 	
Fachenglisch	<ul style="list-style-type: none"> • Working in a seafood restaurant Recommending fish dishes (opt.: shellfish, caviar), corresponding beverages Recommending German wines: wine list, learning from the label, explaining and describing wines Selling the restaurant product: serving beverages, the meal, payment, farewell 	
Lernsituation:	Planung eines gastronomischen Konzeptes	4. Block
Zeugnisfach	Inhalte	
2.1. Beratung und Verkauf im Restaurant	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Eindecken für ein mehrgängiges Menü, Servicemethoden, Tranchieren, Dekantieren, vertiefende Arbeiten im Service; Zubereiten von Geflügelgerichten • Gerichte von Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel • korrespondierende Weine am Beispiel Französische Weine 	
2.2. Marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen eines Marketingkonzeptes: Marketing, Marketinginstrumente, Werbemittel, Präsentation des Marketingkonzeptes 	
2.4 Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung Warenkreislauf: Zahlungsverkehr im Restaurant, Störungen im Kaufvertrag • Zuschlagskalkulation 	
Wirtschaft und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Politische Willensbildung, an der politischen Willensbildung teilnehmen 	
Sprache und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen eines Werbemittels für das Marketingprojekt: Sprache der Werbung, rhetorische Mittel 	
Fachenglisch	<ul style="list-style-type: none"> • Recommending dishes and French wines for a game and poultry festival Selling French wines and game and poultry dishes Selling the restaurant product (dialogues, complaints) 	



BS03 	Übersicht der Lerninhalte	
	Restaurantfachmann/-frau	5./6. Block

Lernsituation:	Planung, Durchführung und Auswertung einer Abendveranstaltung	5. Block
Zeugnisfach	Inhalte	
3.1 Restaurantorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • Fachpraxis: Planung, Durchführung und Auswertung einer Abendveranstaltung mit Gästen; Digestifauswahl und Verkauf, Kaffeespezialitäten mit Alkohol • Zinsrechnung, Tronc • Organisation von Kontrollen • Stellenbeschreibung, Dienstplan 	
3.3 Führen einer Station	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen einer Menükarte mit korrespondierenden Getränken • Rechtsvorschriften: Haftung, Fundsachen, Sperrzeiten, Bewirtungsvertrag 	
3.2 Getränkepflege und –verkauf	<ul style="list-style-type: none"> • Spirituosen und Liköre (Aperitif und Digestif) • Sonderkaufverträge: Leasing, Franchising, Bierlieferungsvertrag 	
Wirtschaft und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Aushilfen aus Nicht-EU-Ländern • An der Zukunft Europas teilhaben 	
Sprache und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Analysieren eines Arbeitszeugnisses und einer Stellenanzeige: Stellenanzeigen beurteilen, Arten von Arbeitszeugnissen, Formulierungen in Arbeitszeugnissen 	
Fachenglisch	<ul style="list-style-type: none"> • Applying for a job Writing an application, selling own skills and qualities, performing in a job interview • Dealing with complaints in the restaurant How to, dialogues 	
Lernsituation:	Führen eines Bankettverkaufsgesprächs	6. Block
Zeugnisfach	Inhalte	
3.1 Restaurantorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung fachliche Berechnungen 	
3.2 Getränkepflege und –verkauf	<ul style="list-style-type: none"> Fachpraxis: Herstellung und Verkauf von Cocktails, Zubereiten und Servieren eines 3-Gang-Menüs • Südweine • Weine aus aller Welt am Beispiel: Italien, Spanien, Australien, Neuseeland, Südafrika, Chile, Argentinien 	
3.4 Arbeiten im Bankettbereich	<ul style="list-style-type: none"> • Bankettablaufplanung, Beratungs- und Verkaufsgespräche 	
Wirtschaft und Gesellschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Genfood • Ökologisch verantwortlich handeln (Modul 10) 	
Sprache und Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftlich mit dem Gast kommunizieren: Formale Vorgaben nach DIN 5008 für Briefe und E-Mails, zeitgemäßer Schreibstil, Verfassen eines Begleitschreibens für ein Angebot (Brief), Verfassen einer Absage (E-Mail) 	
Fachenglisch	<ul style="list-style-type: none"> • Selling functions Discussion types of functions and required technical equipment and seating arrangements, selling conference packages • Selling the bar product Selling cocktails, dealing with guests, bar dialogues 	

