

Zeugnisfach	Lernsituationen und Inhalte
	Die Ausbildung in der Schule beginnen Unterricht in Lernfeldern, Schulfächer, Prüfungsanforderungen, Verhalten in der Schule, Lernen lernen
1.1 Arbeiten in der Küche	Erstellen eines Frühstücksangebotes Betriebs-, Personal- und Produkthygiene, Arbeitssicherheit Fachpraxis Einführung und Orientierung in die Praxisräume Hygienisches und arbeitssicheres Arbeiten Frühstücksangebote (verschiedene Frühstücksarten, Schnittchen, Pausensnacks) Zubereitung von Frühstückangeboten, Warenkennung, Umgang mit Arbeitsgeräten
1.2 Arbeiten im Service	Heiß- und Kaltgetränke, Kriterien zur Zusammenstellung von Frühstückskomponenten, Service- und Angebotsformen (Büfett versus a-la-carte) Fachpraxis Eindecken von Frühstückstischen, Serviceformen, Eindeckregeln, Fachbegriffe Einführung und Orientierung in die Praxisräume Hygienisches und arbeitssicheres Arbeiten
1.3 Arbeiten im Magazin	Wirtschaftliches Arbeiten im Lager Kreislauf der Warenwirtschaft (Warenbedarfsplanung, -bestellung, -annahme, -lagerung, -entnahme)
2.4 Warenwirtschaft	Lagerhaltung Zweck, Lagerbedingungen, Lager- und Entnahmesysteme, Lagerkennzahlen, Lagerkosten, optimaler Lagerbestand, Bestandskontrollsysteme, Inventur, Inventurdifferenzen feststellen, analysieren, reduzieren
3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung	Einführung in das externe Rechnungswesen Zweck, Aufgaben und grundlegende Rechtsvorschriften der Buchführung Inventur, Inventar, Bilanz, Bestandskonten Buchen von Geschäftsvorfällen in Grund- und Hauptbuch, buchhalterische Erfassung der Umsatzsteuer Grundlagen Fachrechnen Umsatzsteuer, Prozentrechnung
Sprache und Kommunikation	Präsentieren Präsentationstechnik Powerpoint Vortrag, freie Rede, Rhetorik (Sprechen, Körpersprache) Vorstellung des eigenen Betriebes Merkmale der Systemgastronomie, Hotelarten, Serviceformen Präsentationen der Ausbildungsbetriebe (Unternehmensphilosophie, Angebot, Zielgruppen, Standort) mit Hilfe von Powerpoint
Fachenglisch	Getting started Introduction / outline of the course The hospitality industry: Hotel categories, restaurant types, organization charts in hotels and restaurants, training profiles Breakfast: types/ components
Wirtschaft und Gesellschaft	Berufsbildungsgesetz (BBiG) Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)

Zeugnisfach	Lernsituationen und Inhalte
1.1 Arbeiten in der Küche	<p>Planung, Organisation, Durchführung und Auswertung einer Mittagsveranstaltung Kleine Menükunde: Vorspeisen, Suppen, Gemüse und Salate, Sättigungsbeilagen, Desserts, Menüfolgen, Garverfahren, alternative Ernährungsformen</p> <p>Fachpraxis Sandwiches Gerichte für den Mittagstisch mit unterschiedlichen Garverfahren (Vegetarische /Fisch-/Fleischgerichte mit Beilagen) Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln / Fisch, Geflügel, Eier) Projektplanung, Organisation und Durchführung praktisch (Bestellung, Function-Sheet, Ablaufplan)</p>
1.2 Arbeiten im Service	<p>Veranstaltungsplanung und -organisation nach dem Handlungszyklus, Zielgerichtete Auswahl von Gerichten, begleitenden Getränken und einer Serviceform, Erstellen einer Menükarte, Umgang mit Gästen, Gästefeedback einholen und auswerten Kleine Weinkunde</p> <p>Fachpraxis Eindecken von Menügedecken, Tischformen, themenbezogene Tischdekoration Serviceformen, insb. Amerikanischer Service Getränkeservice Projektplanung, Organisation und Durchführung praktisch (Bestellung, Function, Ablaufplan)</p>
1.3 Arbeiten im Magazin	<p>Einkaufen und Verkaufen in Hotellerie und Gastronomie <u>Kaufvertrag:</u> Zustandekommen (Anfrage, Angebot, Angebotsvergleich, Bestellung) Zahlungs- und Lieferbedingungen, Erfüllung, Prüf- und Rügepflichten, Störungen des Kaufvertrages</p>
3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung	<p>Erfassung erfolgswirksamer Geschäftsvorfälle Buchen auf Erfolgskonten (Grundbuch und Hauptbuch) Einführung der Gewinn- und Verlustrechnung (GuV) Verbuchen von Reklamationen, Warenrücksendungen, Rabatten/Skonti</p> <p>Grundlagen Fachrechnen Fachrechnen: Rabatt und Skonto</p>
Sprache und Kommunikation	<p>Arbeiten mit Word Erstellen von Einladungen und Gästefeedback mit Hilfe von Word</p>
Fachenglisch	<p>Working in a restaurant Food: English meals, menu structure Beverages: alcoholic / non-alcoholic beverages, focus: wine (categories, service) Restaurant dialogues: orders, describing and recommending dishes and corresponding beverages (wine) optional: Instructions, e.g.: folding napkins, laying tables, mixing cocktails</p>
Wirtschaft und Gesellschaft	<p>Tarifpolitik (inkl. Mindestlohn, gesetzl. Schichtzulagen) Mutterschutzgesetz (MuSchG)</p>

Zeugnisfach	Lernsituationen und Inhalte
2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	<p>Erstellen einer Mittagskarte für ein ausgewähltes Unternehmen Hauptgerichte aus Fleisch, Fisch und Geflügel, Zusammenstellen von Gerichten und Speisenangeboten, Convenience-Produkte, Fair Trade und Bio-Produkte verpflichtende Angaben in Speisekarten (Preisangaben-VO und Allergenkennzeichnung) Layout von Speisekarten mit Word, Preisgestaltung und Mengenkalkulation mit Excel</p> <p>Fachpraxis <u>Service:</u> Eindecken für Gerichte oder Menüs Verschiedene Serviceformen (u.a. Englischer/ Französischer Service) für besondere Anlässe und Veranstaltungen Getränkesservice bei besonderen Anlässen und Veranstaltungen <u>Küche:</u> Zubereiten von Fleisch und Geflügelgerichten mit passenden Beilagen (versch. Garverfahren (Sous Vide und andere Garverfahren) Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln (Geflügel, Fleisch etc.)</p>
2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	<p>Verkaufs- und Reklamationsgespräche führen Anschauliches Beschreiben von Speisen und Getränken, Verkaufsgespräche führen, aktives Verkaufen, aktives Zuhören Reklamationen fachgerecht behandeln (Bewirtungsvertrag, Gastorientierung), Kulanz, standardisiertes Reklamationsverhalten</p>
3.1 Systemorganisation	<p>Bewirten in der Systemgastronomie <u>Bewirtungsvertrag:</u> Zustandekommen, Erfüllung, Störungen Haftung aus Vertrag und Vorvertrag, Pfandrecht, Haftung aus unerlaubter Handlung, Haftung für Verrichtungs- und Erfüllungsgehilfen, Verkehrssicherungspflicht Kulanz des Gastwirtes über rechtlichen Haftungsvorschriften hinaus</p> <p><u>Zahlungsarten</u> (Barzahlung, Girocard, Kreditkarte, PayPal, Mobile payment)</p>
3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung	<p>Erfassung erfolgswirksamer Geschäftsvorfälle Lineare/degressive Abschreibung</p> <p>Einführung in die Teilkostenrechnung Einteilung in fixe/variable Kosten, Break-Even-Analyse, Deckungsbeitragsrechnung, Menu Engineering</p> <p>Fachrechnen Mengenberechnung, Maßeinheiten, Schank- und Garverlust</p>
Sprache und Kommunikation	<p>Speisekarten Rechtschreibung, Speisenbeschreibung, Layout</p>
Fachenglisch	<p>Handling special restaurant situations meat and fish (nutritional value, kinds, dishes) translating the menu handling complaints (effective communication) cleaning the restaurant: room equipment (cleaning procedures and utensils, cleaning plan)</p>
Wirtschaft und Gesellschaft	<p>Sozialversicherungen Jugendschutzgesetz (JuSchG)</p>

Zeugnisfach	Lernsituationen und Inhalte
<p>2.2 Marketing</p>	<p>Planung einer Marketingaktion Gesamt- und betriebswirtschaftliche Einflussgrößen, Aufgaben und Ziele des Marketings, Corporate Social Responsibility, Standortbeurteilung, Marktforschung, Marketing-Instrumente (5 P's), Marketing-Mix, Marketing-Recht (UWG, Markenrecht) Online-Marketing (Social Media, Bewertungsplattformen) Planen einer Marketingaktion auf Basis eines gastronomischen Konzeptes unter Berücksichtigung angemessener Aktionsziele und eines zielgerichteten Marketingmixes</p> <p>Fachpraxis: Produktentwicklung, Aktionsdurchführung (optional) Besondere Veranstaltungen aus Serviceperspektive, wie z.B. Empfänge mit Fingerfood Produktpräsentation: Displays, Verkaufsstände, Büffetaufbau etc. Produktentwicklungs- und Optimierung evtl. praktische Durchführung einer Marketingaktion, ggf. Vertiefung / Wiederholung Garverfahren</p>
<p>3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung</p>	<p>Einführung in das interne Rechnungswesen Vollkostenrechnung Kostenartenrechnung: Abgrenzung von Aufwand und Kosten; Kostenbegriffe: Grund-, Anders- und Zusatzkosten Kostenstellenrechnung: Einteilung in Gemeinkosten/ Einzelkosten; Erstellung und Interpretation des Betriebsabrechnungsbogens (BAB); Gemeinkostenzuschlagsatz berechnen Kostenträgerrechnung: Zuschlagskalkulation; optional: Äquivalenzziffern- und Divisionskalkulation Kurzfristige Erfolgsrechnung: Personaleinsatzquote und Wareneinsatzquote</p>
<p>Sprache und Kommunikation</p>	<p>Werbung Werbung durch Sprache, Schriften, Formate, rhetorische und stilistische Mittel, Blickführung</p>
<p>Fachenglisch</p>	<p>Discussing Company Portraits Different companies: corporate culture, corporate identity, mission statement, target groups, segmentation Creating a flyer, CRAP principle, creating the flyer for a marketing campaign</p>
<p>Wirtschaft und Gesellschaft</p>	<p>An der Zukunft Europas teilhaben Betriebsverfassungsgesetz (BetrVG)</p>

Zeugnisfach	Lernsituationen und Inhalte
<p>3.2 Personalwesen</p>	<p>Suchen, Einstellen, Schulen und Führen neuer Mitarbeiter Kreislaufmodell der Personalwirtschaft, Quantitative und qualitative Personalbedarfsplanung, Anforderungsprofil, Personalbeschaffungsmaßnahmen (auch Outsourcing), Employer Branding, Mitarbeitermotivation und -bindung, Onboarding-Maßnahmen, Trends</p> <p>Auswahlverfahren im Personalbeschaffungs-Prozess</p> <p>Verwalten von Arbeitnehmerdaten, Datensicherung und Datenschutz von Personal- und Gästedaten, DSGVO</p> <p>Fachpraxis: LS: Suchen, Einstellen, Schulen und Führen neuer Mitarbeiter Unterweisung im Restaurant (Rollenspiel) Personalesen: Budget, Einsatz von Convenienceprodukten, Berücksichtigung verschiedener Ernährungsformen, Personalfriedenheit</p>
<p>3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung</p>	<p>Investition/Finanzierung Zinsrechnung, Leasing, Festdarlehen, Abzahlungsdarlehen, Kostenvergleichsrechnung</p> <p>Personalcontrolling Personalkostenarten: Grund- und Nebenkosten (freiwillig, gesetzlich) soziale Leistungen Beschäftigungsformen und Vorschriften: Voll- / Teilzeit, 450-Euro-Jobs Personalkennzahlen</p>
<p>Sprache und Kommunikation</p>	<p>E-Mail-Korrespondenz und Bewerbungsgespräche Richtlinien und Sprache in geschäftlichen Emails, Bewerbungsgespräche planen und führen</p>
<p>Fachenglisch</p>	<p>Applying for a job Application: CV, covering letter, job interview, telephoning</p> <p>General correspondence types of letters (rejection, offer, confirmation, cancellation), formal and informal writing</p>
<p>Wirtschaft und Gesellschaft</p>	<p>Individualarbeitsrecht Zustandekommen, Inhalt, Erfüllung und Beendigung von Arbeitsverhältnissen, Kündigung von Arbeitsverträgen: Arten, Inhalt, Form, Gründe, Fristen, Verfahren,</p> <p>Kündigungsschutzgesetz Arbeitszeitgesetz, AGG, ggf. Arbeitszeugnisse, Dienstplanerstellung</p>



Zeugnisfach	Lernsituationen und Inhalte
3.1 Systemorganisation	Übernehmen von Managementaufgaben in der Systemgastronomie Unternehmensformen, Franchise- und Filialsysteme Aufbauorganisation: Unternehmensorganigramme Zentralisierung und Dezentralisierung in Systemgastronomie (Chancen und Grenzen), Führungsverhalten und -methoden, Mitarbeiterbeurteilung und –entwicklung Ablauforganisation: Wesen, Bedeutung, Arten, Standardisierung (Umfang, Möglichkeiten, Grenzen) Qualitätsmanagement in der Systemgastronomie
3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung	Ermittlung und Analyse von Kennzahlen Restaurantspezifische Kennzahlen Bilanzkennzahlen
2.3 Wirtschaftsdienst	Fachpraxis: Erstellen eines Reinigungsplans für einen ausgewählten Betriebsbereich Reinigungs- und Pflegemittel, Information, Anwendung, Gefahren, ökologische Alternativen Reinigen von Arbeitsgeräten mit standardisierten Arbeitsanweisungen Übernehmen von Managementaufgaben in der Systemgastronomie Erstellen eines kurzen gastronomischen Konzepts, teilweise praktische Durchführung im Schulrestaurant (Service) Kochen aus dem Warenkorb (Küche) Teamduell (Service /Küche)
Sprache und Kommunikation	Neue Mitarbeiter integrieren und einarbeiten Erster Arbeitstag, Schulungen Mitarbeitergespräche Beurteilungs-, Kritik- und Entwicklungsgespräche
Fachenglisch	Planning a function Selling banquet rooms, function sheet Restaurant dialogues Managing stress at work / in the exam
Wirtschaft und Gesellschaft	Nachhaltiges Wirtschaften