

Blockübersicht Restaurantfachleute (Ausbildungsbeg. ab Aug. 2017)

1. Block	
Zeugnisfach	Lernsituation und Inhalte
Lernsituation	Erstellen eines Frühstücks
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
2. Block	
Zeugnisfach	Lernsituation und Inhalte
Lernsituation	Erstellen eines 3-Gang Menüs
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

Blockübersicht Restaurantfachleute (Ausbildungsbeg. ab Aug. 2017)

3. Block	
Zeugnisfach	Lernsituation und Inhalt
Lernsituation	Rund um Fisch und korrespondierende Weine Planung, Durchführung und Auswertung einer Weinpräsentation
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) and corresponding beverages Recommending German wines: wine list, learning from the label, explaining and describing wines Selling the restaurant product: serving beverages and the meal, payment, farewell
4. Block	
Zeugnisfach	Lernsituation und Inhalte
Lernsituation	Planung eines gastronomischen Konzeptes
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)

Blockübersicht Restaurantfachleute (Ausbildungsbeg. ab Aug. 2017)

5. Block	
Zeugnisfach	Lernsituation und Inhalte
Lernsituation	Planung, Durchführung und Auswertung einer Abendveranstaltung
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
6. Block	
Zeugnisfach	Lernsituation und Inhalte
Lernsituation	Führen eines Bankettverkaufsgespräches
3.1 Restaurantorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung fachliche Berechnungen
3.2 Getränkepflege und –verkauf	Fachpraxis: Herstellung und Verkauf von Cocktails, Zubereiten und Servieren eines 3-Gang-Menüs <ul style="list-style-type: none"> • 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