

Zielanalyse									Stand: April 2022
Beruf-Kurz	Ausbildungsberufe								Zeitrichtwert
HFO	Fachkraft für Gastronomie Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Fachkraft Küche Koch/Köchin Hotelfachmann/Hotelfachfrau Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement								40
HFS									
HRV									
HFK									
HKO									
HHF									
HHM									
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung								Jahr
02	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen								1
	Kernkompetenz								
	Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.								
Schule, Ort		Lehrkräfteteam							
Bildungsplan ¹		didaktisch-methodische Analyse							
kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lern-situation	Situation	Handlungser-gebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit	
Betriebsprofil: Hotel Resort Aussicht Feldberg KG									Azubi = Auszubildende bzw. Auszubildender
Rolle der SuS: Auszubildende bzw. Auszubildender des Hotel Resort									KB = Kompetenzbereich
									LF = Lernfeld
									LS = Lernsituation
									SuS = Schülerinnen und Schüler
									WiKo = Wirtschaftskompetenz
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die betrieblichen Abläufe zur Bestellung, An-nahme, Lagerung und Pflege von Waren. Sie differenzieren	LS01 Be-schaffungs-und Lager-prozesse dar-stellen	regionaler Koch-kurs soll stattfinden → Azubi soll sich über die Beschaf-fung verschiedener Waren sowie	Prozessdar-stellung	Rollendialog (Audi-odatei) zum betrieb-lichen Ablauf	Stellen Sie den Pro-zess von der Be-stellung über die Warenannahme und die Lagerung	Zusammenhänge herstellen Abhängigkeiten finden zielgerichtet ar-beiten		01	

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; Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin; Bildungsplan für die Berufsschule, Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement (2022).

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
die Arten der Waren und beschreiben die Funktionen des Lagers für den Betrieb. [...] [...] Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über [...] Lagerarten. Sie erfassen den Zusammenhang zwischen Wareneigenschaften und Hygiene bei der Lagerung von Waren [...].	LS02 Waren und Lagerarten unterscheiden und Funktionen des Lagers beschreiben	Kochschürzen informieren für einen Messeauftritt werden demnächst sämtliche Waren geliefert; sie müssen korrekt eingelagert werden → Azubi soll dies vorbereiten	Grundriss	Informationstext Handbuch Warenwirtschaft	bis zur Pflege der Ware dar. Stellen Sie im Grundriss des Lagers der Aussicht Feldberg KG die Zuordnung der Waren zu den Lagerarten dar.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Zusammenhänge herstellen Entscheidungen treffen systematisch vorgehen		02
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Bezugsquellen, [...].	LS03 Bezugsquellen recherchieren	im Restaurant findet Kochkurs statt; dafür sollen Plastik-Kochschürzen durch waschbare Kochschürzen ersetzt werden → Azubi muss Recherche durchführen	vervollständigtes Lieferantenverzeichnis ausgefülltes Quellenverzeichnis Glossar-Beiträge	E-Mail des Einkaufsleiters Vorlage Lieferantenverzeichnis Vorlage Quellenverzeichnis Internet	1. Vervollständigen Sie das Lieferantenverzeichnis mit den Vorgaben aus der E-Mail. 2. Füllen Sie für eine Bezugsquelle Ihrer Wahl ein Quellenprotokoll aus. 3. Formulieren Sie für das Glossar in Ihrem Azubi-Handbuch Beiträge zu den Begriffen „Bezugsquellen“, „interne Informationsquellen“ und „externe Informationsquellen“.	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen systematisch vorgehen Informationen beschaffen zuverlässig handeln Alternativen finden und bewerten		02

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler planen Beschaffung, Lagerung und Bereitstellung von Waren, auch digital. Dafür ermitteln sie den Warenbedarf und beachten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens. [...]	LS04 Warenbedarf ermitteln, Bestellmenge bestimmen und Lagerung sowie Bereitstellung planen	Zusätzlich zum À-la-Carte-Geschäft wird Champagner für Aperitif bei Kochkurs benötigt. → Azubi muss Bedarf und Bestellmenge ermitteln	Materialbedarfsliste Mindmap bezüglich Lagerung und Bereitstellung für Azubihandbuch Notiz für andere Azubis bzgl. Unterschied Bedarfs- und Bestellmenge	Notiz vom Einkaufsleiter zu durchschnittlichem Tagesverbrauch an Champagner Teilnehmerliste (mit Infos bzgl. Alkoholkonsum) Lagerkartei mit Bestand Champagner (inkl. Angaben zu Mindestbestand, sodass anhand der Kartei und der Materialbedarfsliste die Bestellmenge ermittelt werden kann)	1. Erstellen Sie eine Materialbedarfsliste für den Champagner. 2. Erarbeiten Sie für Ihr Azubihandbuch eine Mindmap bezüglich Lagerung und Bereitstellung von Waren. 3. Verfassen Sie für zukünftige Azubis eine Notiz über den Unterschied zwischen Bedarfs- und Bestellmenge.	begründet vorgehen zuverlässig handeln Mitverantwortung tragen	ohne Verluste Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens werden in der Reflexionsphase im Rahmen der vollständigen Handlung thematisiert (Champagner vs. regionaler Sektor)	03
[...] Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über [...] Bestellvorgänge [...]. [...] Sie ermitteln die erforderlichen Bestell- und Lieferzeitpunkte sowie die Bestellmenge (<i>Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand</i>). [...] Sie erfassen den Zusammenhang von [...] Warenverderb und Beschaffungszeitpunkt. [...]	LS05 Bestell- und Lieferzeitpunkte ermitteln	immer wieder muss Bier weggeschüttet werden, da das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, für Mineralwasserlieferungen fehlt der Platz im Lager, Hauswein geht an manchen Tagen bei starker Nachfrage aus → Azubi soll Handlungsempfehlung aussprechen,	vervollständigte Lagerkartei Diagramm Berechnung Meldebestand Handlungsempfehlung	E-Mail mit Anlagen Lagerkartei Handbuch Beschaffung Koordinatensystem zur grafischen Darstellung des Lagerbestandes vorstrukturierte Handlungsempfehlung	Führen Sie die in der E-Mail genannten Anweisungen durch.	Probleme eingrenzen zielgerichtet arbeiten begründet vorgehen Informationen strukturieren Informationen austauschen Abhängigkeiten finden Zusammenhänge herstellen Schlussfolgerungen ziehen	Thematisierung Just-in-Time-Lieferung, z. B. anhand Brötchen, Blumen	05

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		wann bestellt werden muss, damit solche Probleme nicht mehr vorkommen				Entscheidungen treffen		
[...] Die Schülerinnen und Schüler bestellen Waren, [...]. [...] Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Grundlagen des Kaufvertrags. [...]	LS06 Waren bestellen	naturtrübes Bier (LS 05) muss beschafft werden → Azubi muss das Bier bestellen und dem Ausbilder das Zustandekommen des Kaufvertrags erläutern	Bestellung (E-Mail) Zeitstrahl mit Zustandekommen Kaufvertrag	LS05 BGB Infotext Zustandekommen von Kaufverträgen E-Mail-Formular (ggf. mit Textbausteinen)	1. Verfassen Sie die Bestellung per E-Mail. 2. Erstellen Sie einen Zeitstrahl, mit dem Sie Ihrem Ausbilder das Zustandekommen des Kaufvertrages erläutern können.	begründet vorgehen zuverlässig handeln Zusammenhänge herstellen	Vgl. WiKo KB II Verpflichtungs- und Erfüllungsgeschäft §§ 145, 147, 433 BGB Zeitstrahl: Strukturlebung	02
[...] Die Schülerinnen und Schüler [...] nehmen diese an und lagern sie ein. Sie kontrollieren die Waren, überprüfen Lieferscheine und reagieren auf Störungen bei der Lieferung. Sie dokumentieren Leergut- und Transportgutannahme sowie -rückgabe. [...]	LS07 Waren annehmen und lagern	mehrere Lieferungen (verschiedene Transportkisten, teilweise mit hohem Gewicht) unterschiedlicher Lieferanten kommen an; u. a. werden Reinigungsmittel (ökologisch nicht	Checkliste ergänzte Lagerkartei Notiz auf Lieferscheinen bezüglich Annahme/Rückgabe von Leer- und Transportgut	Bestellscheine Lieferscheine (mit Vermerk über Annahme/Rückgabe Leergut u. Transportgut) Rechnungen Unternehmenshandbuch (Arbeits-	1. Erstellen Sie eine Checkliste zur Kontrolle der Waren bei der Annahme. 2. Füllen Sie die Lagerkartei aus.	begründet vorgehen zuverlässig handeln Zusammenhänge herstellen	Gefahrgutkennzeichen	03

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
[...] Im Arbeitsprozess beachten sie den Arbeits- und Gesundheitsschutz. [...] Die Schülerinnen und Schüler pflegen und erfassen (<i>wiegen, zählen, messen</i>) den Warenbestand und stellen Waren zur weiteren Verwendung bereit. Sie erkennen Schädlingsbefall und leiten Maßnahmen ein. [...]		abbaubar) tiefgekühlte Himbeeren, Erdbeeren aus Chile, Eier und Mineralwasser (Mehrweg) geliefert → Azubi muss Waren annehmen und lagern	Mindmap über Gefahren im Magazin	und Gesundheitsschutz) Lagerkartei	3. Dokumentieren Sie die Annahme/Rücknahme von Leer- bzw. Transportgut auf den Lieferscheinen. 4. Erstellen Sie für Ihr Azubihandbuch eine Mindmap über Gefahren im Magazin.			
	LS08 Auf Schlechtleistung reagieren	Lieferung kommt an, Warenannahme mit Mängelprotokoll → Azubi soll Kontakt zum Lieferanten aufnehmen	Plakat über Mängelarten Plakat über vorrangige/nachrangige Rechte Mängelrüge (E-Mail)	Checkliste (LS07) Mängelprotokoll BGB Informationstexte (Mängelarten, Rechte) E-Mail-Formular	1. Gestalten Sie je ein Plakat über - Mängelarten - vorrangige und nachrangige Rechte. 2. Verfassen Sie eine Mängelrüge an den Lieferanten.	Gesetzestexte anwenden Informationen strukturieren systematisch vorgehen begründet vorgehen		04
	LS09 Auf Nicht-Rechtzeitig-Lieferung reagieren	Kochschürzen (LS03) sind noch nicht da, Kochkurs findet in einer Woche statt → Azubi soll reagieren	Gesprächsvorbereitung (Notiz) für Telefonat mit Lieferanten Telefonat	Bestellschreiben mit Liefertermin BGB Informationstext Nicht-Rechtzeitig-Lieferung	1. Verfassen Sie eine Notiz zur Vorbereitung auf das Gespräch mit dem Lieferanten. 2. Führen Sie das Telefonat mit dem Lieferanten durch.	Gesetzestexte anwenden Zusammenhänge herstellen begründet vorgehen sich flexibel auf Situationen einstellen	Termin-kauf/Fix-kauf Rollen-spiel	02

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	LS10 Warenbestand erfassen	für die Erstellung des Jahresabschlusses muss eine Inventur durchgeführt werden → Azubi muss bei der Inventur des Getränkekkellers mit	ausgefüllte Inventurliste	handschriftliches Inventar Inventurliste Informationstext Inventur	Vervollständigen Sie die Inventurliste.	systematisch vorgehen zielgerichtet arbeiten	Tabellenkalkulationsprogramm	02
	LS11 Waren bereitstellen, Warenbestand pflegen und Schädlingsbefall erkennen sowie Maßnahmen einleiten	Obst und Gemüse für den Kochkurs muss bereitgestellt werden; Teile des Obstes und des Gemüses sind von Schädlingen befallen → Azubi muss Ursachen ableiten, Maßnahmen einleiten und eine Mitarbeiterschulung durchführen	Präsentation über Schädlingsbefall Arbeitsanweisungen für Pflege Mitarbeiterschulung	Bildmaterial über mit Schädlingen befallene Waren Fachtext über Lagerpflege Internet (Recherche)	1. Erstellen Sie für die Mitarbeiterschulung eine Präsentation über Schädlingsbefall. 2. Verfassen Sie Arbeitsanweisungen über die Pflege von Waren. 3. Führen Sie die Mitarbeiterschulung durch.	systematisch vorgehen zielgerichtet arbeiten Informationsquellen auffinden Informationen strukturieren mit Medien sachgerecht umgehen sich flexibel auf Situationen einstellen Verständnisfragen stellen		04
[...] Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Prozess und zeigen Möglichkeiten der Optimierung in Hinblick auf soziale, ökonomische und ökologische Aspekte sowie Zielkonflikte auf.	LS12 Beschaffungs- und Lagerprozesse optimieren	da es immer wieder Probleme mit der Beschaffung und Lagerung von Waren gibt, möchte der Ausbilder mit Azubi diskutieren → Azubi muss den Prozess reflektieren und Optimie-	Diskussion	LS01 bis LS11 Unternehmensleitbild mit Aussagen zu sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten (Betriebsprofil)	Führen Sie die Diskussion mit Ihrem Ausbilder.	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Verständnisfragen stellen unterschiedliche Standpunkte tolerieren zum Lernen bereit sein Schlussfolgerungen ziehen	z. B. Fishbowl-Diskussion in Deutschland produzierte Schürzen (LS03), ökologisch	02

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		rungsmöglichkeiten sowie Zielkonflikte aufzeigen					nicht abbaubare Reinigungsmittel (LS07), Erdbeeren aus Chile (LS07)	

*Grau hervorgehobene Passagen werden mehrfach aufgeführt.