

Zielanalyse										Stand: April 2022
Beruf-Kurz		Ausbildungsberufe								Zeitrichtwert
HFO		<b>Fachkraft für Gastronomie</b>								<b>120</b>
HFS										
HRV										
HFK										
HKO										
HHF										
HHM										
Lernfeld Nr.		Lernfeldbezeichnung								Jahr
<b>03</b>		<b>In der Küche arbeiten</b>								<b>1</b>
		Kernkompetenz								
		<b>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.</b>								
Schule, Ort		Lehrkräfteteam								
<b>Bildungsplan<sup>1</sup></b>		<b>didaktisch-methodische Analyse</b>								
kompetenzbasierte Ziele		Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit	
Betriebsprofil: Hotel-Restaurant Froher Seeblick GmbH (Leitbild des Restaurants muss Aussagen zum Thema Nachhaltigkeit enthalten)										Azubi = Auszubildende bzw. Auszubildender
										LF = Lernfeld
										LS = Lernsituation
Rolle der SuS: Auszubildende bzw. Auszubildender des Restaurants										SuS = Schülerinnen und Schüler

<sup>1</sup> 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
<p>Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> den Auftrag, Arbeiten in der Küche durchzuführen. [...]</p> <p>[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über Arbeitsmittel sowie Maschinen und Geräte. [...]</p> <p>[...] Dazu machen sie sich mit dem Arbeitsplatz Küche, Hygienevorschriften (<i>Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</i>) und Reinigungsarbeiten in der Küche (<i>Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</i>) vertraut. [...]</p>	<b>LS01 Den Arbeitsplatz Küche und die Personalhygiene erkunden</b>	Betrieb führt zu Beginn der Ausbildung für neue Azubis eine Küchenrallye durch → Azubi muss teilnehmen	ausgefüllter Rallyebogen (Küchenausstattung, Großgeräte) beschriftete Zeichnung ergänzt um Personalhygiene ausgefüllte Übersicht Arbeitsmittel	Rallyebogen Zeichnung als Vorlage zur Arbeitskleidung Bild/Foto als negatives Beispiel für die Personalhygiene vorstrukturierte Übersicht zu Arbeitsmitteln, Maschinen, Geräte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie Ihren Rallyebogen aus.</li> <li>2. Notieren Sie in der Zeichnung Tipps und Tricks zur Personalhygiene.</li> <li>3. Vervollständigen Sie Ihre Übersicht zu den Arbeitsmitteln.</li> </ol>	konzentriert lernen und arbeiten Informationen selbstständig erarbeiten zielgerichtet arbeiten	Rallye  Vgl. LF01	03
	<b>LS02 Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vorbereiten</b>	Aushilfskraft hat Reinigungsmittel in Trinkflaschen gelagert → Azubi muss Arbeitsanweisungen zur Lagerung, Anwendung und Entsorgung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erstellen	Arbeitsanweisungen	Sicherheitsdatenblätter Unternehmensleitbild mit Aussagen zur Nachhaltigkeit (Betriebsprofil)	Erstellen Sie jeweils eine Arbeitsanweisung für die <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lagerung</li> <li>- Anwendung</li> <li>- Entsorgung</li> </ul> von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.	konzentriert lernen und arbeiten zielgerichtet arbeiten zuverlässig handeln Schlussfolgerungen ziehen		02
	<b>LS03 Vorschriften zur Betriebs- und Produkthygiene in der Küche erkunden</b>	Betrieb erhielt nach Betriebskontrolle einen Mängelbericht; interne Schulung muss durchgeführt werden → Azubi muss diese vorbereiten	Merkblatt zur Betriebshygiene Merkblatt zur Produkthygiene Präsentation angewendetes HACCP-Prüfprotokoll	Informationstexte zu Betriebs- und Produkthygiene Informationstext zu HACCP Vorlage HACCP-Prüfprotokoll	1. Erstellen Sie ein Merkblatt zum Thema Betriebs- beziehungsweise Produkthygiene für die Schulung.	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Informationen strukturieren	Vgl. LF01 und LF04	03

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
			vervollständigte Sortierhilfe  Internet (Recherche zur Entsorgung)	Information der Geschäftsleitung zur Entsorgung Vorlage Sortierhilfe	2. Präsentieren Sie Ihr Merkblatt auf der Schulung.  3. Wenden Sie das HACCP-Prüfprotokoll für die vorliegende Situation an (vgl. Mängelbericht).  4. Vervollständigen Sie die Sortierhilfe für die richtige Entsorgung von Küchenabfällen – als Handout für die Schulung und als Ausgang im Müllraum – mit Hilfe einer Internet-Recherche.	konstruktiv kritisieren		
[...] Sie verschaffen sich einen Überblick über Eier und pflanzliche Rohstoffe, deren Zubereitung ( <i>Garverfahren</i> ) und leiten ernährungsphysiologische und küchentechnologische Eigenschaften ab. Sie erkundigen sich über Vorbereitung ( <i>Waschen, Putzen, Schälen</i> ) und Verarbei-	<b>LS04 Einen Überblick über pflanzliche Rohstoffe verschaffen</b>	Gästenachfrage nach regional und saisonal produzierten pflanzlichen Speisen steigt, Projekt zu „30-km-Umkreis – Menü“ wird ins Leben gerufen	Plakat zu den Arten pflanzlicher Rohstoffe saisonaler Warenkorb E-Mail mit Vorschlag	Informationstexte Saisonkalender E-Mail-Vorlage	1. Entwerfen Sie ein Plakat zu Ihrer Art pflanzlicher Rohstoffe.  2. Präsentieren Sie Ihr Plakat in der Projektsitzung.	konzentriert lernen und arbeiten Informationen strukturieren systematisch vorgehen sich in Teamarbeit einbringen mit Medien sachgerecht umgehen		04

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
tung von Lebensmitteln ( <i>Schneidetechniken, Schnittformen, Arbeitssicherheit</i> ).		→ Azubi soll Warenkorb aufstellen und einen Vorschlag für Obst- und Gemüsearten einbringen			3. Erstellen Sie einen saisonalen Warenkorb.  4. Verfassen Sie eine E-Mail an den Küchenleiter Herr Schön mit einem Vorschlag für jeweils fünf Obst- und Gemüsearten, die in der aktuellen Jahreszeit für das „30-km-Umkreis – Menü“ in Frage kommen.	Mitverantwortung tragen fair kritisieren		
	<b>LS05 Überblick über die Zubereitung pflanzlicher Rohstoffe verschaffen</b>	Gästenachfrage nicht nur nach regionalen und saisonalen Speisen sondern auch nach abwechslungsreichem Speisenangebot nimmt zu; Azubi ist hilflos, kennt nur ein Garverfahren  → Azubi muss sich die Garverfahren erarbeiten	Mindmap über Garverfahren	Saisonkalender Informationstext über Garverfahren	Stellen Sie die Garverfahren und ihre Besonderheiten in einer Mindmap dar.	konzentriert lernen und arbeiten Informationen selbstständig erarbeiten Informationen strukturieren		02

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	<b>LS06 Ernährungsphysiologische Eigenschaften von pflanzlichen Rohstoffen erfassen</b>	im Rahmen von Gesundheitswochen sollen Kurse und Fachvorträge zu einer vollwertigen Ernährung angeboten werden → Azubi muss Unterlagen vorbereiten	Organisations- und Zeitplan Mindmap zur Ernährung Merkblätter zu Nährstoffen Buddy Book zu Nährstoffen Concept Map über vollwertige Ernährung Brennwertberechnung	Vorlage Organisations- und Zeitplan Informationstext zur Ernährung Informationstexte zu den einzelnen Nährstoffen Selbstlehrgang Brennwert-Berechnung Internet (Recherche)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Erstellen Sie für das gesamte weitere Vorgehen einen Organisations- und Zeitplan.</li> <li>Erstellen Sie eine Mindmap als Übersicht zum Thema Ernährung.</li> <li>Erstellen Sie folgende Unterlagen für die geplanten Kurse: <ul style="list-style-type: none"> <li>Merkblätter zu Nährstoffen</li> <li>einen Spickzettel zu den Nährstoffen in Form eines Buddy Books</li> <li>eine Concept Map über vollwertige Ernährung.</li> </ul> </li> <li>Führen Sie am Beispiel eines Smoothies Ihrer Wahl eine Brennwertberechnung</li> </ol>	selbstständig planen und durchführen konzentriert lernen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Zusammenhänge herstellen Gelerntes auf neue Probleme übertragen	Brennwertberechnung exemplarisch (z. B. Smoothie)	12

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					nung durch, die in den Kursen als Beispiel vorgestellt werden kann.			
	<b>LS07 Küchen-technologische Eigenschaften von pflanzlichen Rohstoffen erfassen</b>	Azubi wollte Suppe abbilden, dabei haben sich Klümpchen gebildet → Azubi soll Versuche durchführen, Ergebnisse dokumentieren und dem Vorgesetzten präsentieren	Versuche Dokumentation Präsentation	Arbeitsanweisungen für die Versuchsreihen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Führen Sie die Versuche durch.</li> <li>2. Dokumentieren Sie die Ergebnisse.</li> <li>3. Präsentieren<sup>2</sup> Sie Ihre Ergebnisse.</li> </ol>	konzentriert lernen und arbeiten Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Zusammenhänge herstellen selbstständig erarbeiten Ergebnisse übertragen		06
	<b>LS08 Einen Überblick über Eier und deren Zubereitung verschaffen</b>	neue Aushilfen sollen im Frühstücksbereich u. a. zur Zubereitung von Eierspeisen im Front-cooking-Bereich eingesetzt werden → Azubi soll Mitarbeiterschulung zum Thema Eier vorbereiten und durchführen	Merkblatt zum Thema Eier Rezeptkarten mit Zuordnung Mitarbeiterschulung	Informationstexte (Auszug aus einer Verbraucherzeitschrift, Presseartikel, Auszug aus einer Fachzeitschrift) Rezeptkarten	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erstellen Sie ein Merkblatt zum Thema Eier für die Mitarbeiterschulung.</li> <li>2. Ordnen Sie den Beschreibungen in den Rezeptkarten die passenden Begriffe zu.</li> </ol>	konzentriert lernen und arbeiten systematisch vorgehen Informationen selbstständig erarbeiten Informationen strukturieren Entscheidungen treffen	Projekt möglich  digitale Erstellung	04

<sup>2</sup> Das Verb „präsentieren“ wird verwendet, da es der Handlungsaufforderung zu einer praktischen Handlung entspricht. Es findet sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle (KOOS), da sich die dort gelisteten Operatoren auf Schriftlichkeit beziehen.

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					3. Führen Sie die Mitarbeiterschulung durch.			
	<b>LS09 Ernährungsphysiologische Eigenschaften von Eiern ableiten</b>	Gästeaussage „Eier sind doch ein guter Eiweißlieferant“, Azubi ist überfordert. → Azubi soll sich informieren	Merkblatt für Azubi-Handbuch	Informationstext zu biologischer Wertigkeit von pflanzlichen und tierischen Produkten Nährwerttabellen	Erstellen Sie ein Merkblatt über die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Eiern.	konzentriert lernen und arbeiten Informationen strukturieren		02
	<b>LS10 Küchentechnologische Eigenschaften von Eiern ableiten</b>	Gast befürchtet, dass die klare Tomatensuppe tierische Produkte enthält → Azubis tauschen sich per Chat darüber aus, ob der Gast Recht hat	Chat-Nachrichten an Azubi-Kollegen	Chat-Fragen von Azubi-Kollegen Versuche	Verfassen Sie die Chat-Antworten an Ihre Azubi-Kolleginnen und Kollegen.	konzentriert lernen und arbeiten Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Zusammenhänge herstellen sachlich argumentieren	Einsatz eines Chat-Generators zur Erstellung des Datenkranzes möglich, z. B. <a href="#">Text Chat Animator</a> , <a href="#">WhatsApp Fake Chat</a> oder <a href="#">Zeob</a>	03
	<b>LS11 Risiko von Verletzungen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln minimieren</b>	Azubi regt sich auf, dass er beim Hobeln den Resthalter verwenden muss → Azubi soll ihn und das Küchenpersonal grundsätzlich aufklären	Plakat zu Verletzungsrisiken und Maßnahmen zu deren Verringerung zum Ausgang in der Küche	Informationsblätter der Berufsgenossenschaft	Entwerfen Sie ein Plakat zu Verletzungsrisiken und zu deren Verringerung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln.	konzentriert lernen und arbeiten systematisch vorgehen Informationen selbstständig erarbeiten Informationen strukturieren		02

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	<b>LS12 Techniken zur Vorbereitung von Lebensmitteln darstellen</b>	Gemüse für die saisonale Gemüsesuppe muss vorbereitet werden → Azubi muss sich Überblick verschaffen, wie die verschiedenen Gemüsearten vorbereitet werden	Strukturbild	Informationstext zur Vorbereitung von pflanzlichen Rohstoffen	Stellen Sie in einem Strukturbild die Techniken zur Vorbereitung des Gemüses für den Kochvorgang dar.	konzentriert lernen und arbeiten Informationen selbstständig erarbeiten Informationen strukturieren	Strukturlegetechnik	02
	<b>LS13 Schneidetechniken und Schnittformen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln darstellen</b>	Gemüse (LS13) ist vorbereitet, es soll für die Suppe zugeschnitten werden → Azubi muss sich Überblick verschaffen, welche Schneidetechniken und Schnittformen es gibt	Fotos für das Azubi-Handbuch	Lehrvideos	Dokumentieren Sie die Schnittformen und Schneidetechniken durch Fotos.	konzentriert lernen und arbeiten Informationen selbstständig erarbeiten Kenntnisse transferieren		02
Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> die Arbeitsschritte zur Vor- und Zubereitung einfacher Speisen.	<b>LS14 Vorbereitung und Zubereitung einfacher Speisen planen</b>	Azubi wird im Frühstück eingesetzt, ein Gast bestellt eine einfache Speise → Azubi soll die Arbeitsschritte für die Vor- und Zubereitung der Speise in einem Arbeitsplan dokumentieren	Arbeitsplan	Gästewunsch Rezeptur	Erstellen Sie einen Arbeitsplan für die vom Gast gewünschte Speise.	konzentriert lernen und arbeiten systematisch vorgehen methodengeleitet vorgehen selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen		03



kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für Rezepturen, <b>wählen</b> Lebensmittel ( <i>Qualität, Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit</i> ) sowie Arbeitsmittel <b>aus</b> und berechnen Material- sowie Wareneinsatz und erstellen Waren- und Materialbedarfslisten. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein ( <i>Arbeitsplatzergonomie</i> ).	<b>LS15 Rezepturen, Lebensmittel und Arbeitsmittel zur Zubereitung einfacher Gerichte auswählen</b>	auf der Tageskarte werden wechselnde Mittagsgerichte eingeführt → Azubi muss Gemüsegericht planen und dem Vorgesetzten begründen, warum ein bestimmtes Rezept gewählt wurde und welche Arbeitsmittel dafür notwendig sind	Entscheidungsmatrix Nachricht an Vorgesetzten mit Begründung für Entscheidung	Notiz des Vorgesetzten mit Arbeitsauftrag und mit der Bitte um Antwort vorgegebene Rezeptsammlung (oder Rezepturen aus dem Internet) Informationstext zur Beurteilung der Lebensmittelqualität Handlungsergebnisse LS01 bis LS14	1. Entwickeln Sie eine Entscheidungsmatrix zur Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln. 2. Verfassen Sie die Nachricht an Ihren Vorgesetzten.	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen Bewertungsmaßstäbe bilden Entscheidungen treffen sachlich argumentieren Mitverantwortung tragen zuverlässig handeln	Projekt möglich  Ernährungsformen als ein Aspekt bei der Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln berücksichtigen	05
	<b>LS16 Material- und Wareneinsatz berechnen</b>	Vorgesetzter ist mit dem Rezept (LS15) einverstanden und setzt es auf die Tageskarte → Azubi muss für eine bestimmte Anzahl von Portionen für ein Rezept planen	Tabelle zur Berechnung des Material- und Wareneinsatzes Berechnung Material und Wareneinsatz Waren- und Materialbedarfslisten	Rezept aus LS15 Materialpreisliste Informationstext zu Material- und Wareneinsatz	1. Entwerfen Sie eine Tabelle zur Berechnung des Material- und Wareneinsatzes. 2. Berechnen Sie in der Tabelle den Material- und Wareneinsatz. 3. Erstellen Sie eine Waren- und Materialbedarfsliste.	konzentriert lernen und arbeiten zielgerichtet arbeiten komplexe Aufgabenstellung gliedern Formeln entwickeln Mitverantwortung tragen	mathematische Grundlagen  ohne Verlustberechnung  digitale Medien	09

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	<b>LS17 Arbeitsplatz einrichten</b>	Azubi hat, seit er in der Küche arbeitet, manchmal Rückenschmerzen → Azubi soll Arbeitsplatz für Zubereitung des ausgewählten Gerichtes so einrichten, dass effizient gearbeitet und Rückenschmerzen vermieden werden können	Arbeitsplatzaufbau Skizze des eingerichteten Arbeitsplatzes	Arbeitsmittel Informationstext mit Zeichnungen zum ergonomischen Arbeitsplatz	1. Richten <sup>3</sup> Sie Ihren Arbeitsplatz für die Zubereitung des ausgewählten Gerichts unter ergonomischen Gesichtspunkten ein. 2. Dokumentieren Sie den vorbereiteten Arbeitsplatz in einer Skizze für Ihr Azubi-Handbuch.	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Arbeitsorganisation gestalten Informationen darstellen	Vgl. LS16	02
Die Schülerinnen und Schüler <b>bereiten</b> einfache Speisen ( <i>Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüsebeilagen, Sättigungsbeilagen</i> ) <b>zu</b> . Sie wenden Schnitt- und Mischtechniken an und beachten den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln sowie Hygienevorschriften. Sie richten Speisen an und präsentieren diese.	<b>LS18 Salate zubereiten, anrichten und präsentieren, Abfälle entsorgen und die Küche reinigen</b>	in dieser Woche wird ein Salatteller auf der Tageskarte als Mittagsgeschicht angeboten → Azubi soll verschiedene Salate zubereiten, einen exemplarischen Salatteller anrichten und dem Kü-	zubereiteter Salat angerichteter Salatteller Präsentation Salatteller entsorgte Abfälle gereinigte Küche	Rezepturen für saisonale Salate Informationstext zu Mischtechniken Arbeitsmittel Lebensmittel	1. Bereiten <sup>4</sup> Sie einen Salat zu. 2. Richten <sup>6</sup> Sie einen gemischten Salatteller an. 3. Präsentieren <sup>3</sup> Sie Ihren Salatteller.	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Kenntnisse und Methoden transferieren Arbeitsverfahren auswählen und		04

<sup>3</sup> Das Verb „einrichten“ wird verwendet, da es der Handlungsaufforderung zu branchenüblichen praktischen Handlungen entspricht. Es findet sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle (KOOS), da sich die dort gelisteten Operatoren auf Schriftlichkeit beziehen.

<sup>4</sup> Die Verben „zubereiten“, „anrichten“, „entsorgen“ und „reinigen“ werden verwendet, da sie der Handlungsaufforderung zu branchenüblichen praktischen Handlungen entsprechen. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle (KOOS), da sich die dort gelisteten Operatoren auf Schriftlichkeit beziehen.

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Die Schülerinnen und Schüler reinigen Arbeitsplatz sowie Arbeitsgeräte und entsorgen Abfälle unter Berücksichtigung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes. Sie beachten Hygiene und Nachhaltigkeit.		chenchef/der Küchenchefin präsentieren			4. Entsorgen <sup>6</sup> Sie die Abfälle sachgerecht. 5. Reinigen <sup>6</sup> Sie die Küche.	Lösungsstrategien entwickeln Mitverantwortung tragen zuverlässig handeln		
	<b>LS19 Eierspeisen zubereiten, anrichten und präsentieren, Abfälle entsorgen und die Küche reinigen</b>	Frühstückskarte wird überarbeitet → Azubi muss verschiedene Eierspeisen zubereiten, anrichten und dem Küchenchef/der Küchenchefin präsentieren	zubereitete Eierspeise angerichtete Eierspeise Präsentation Eierspeise entsorgte Abfälle gereinigte Küche	Frühstückskarte mit Eierspeisen (evtl. aus LS08) Rezepturen für Eierspeisen Arbeitsmittel Lebensmittel	1. Bereiten <sup>6</sup> Sie eine Eierspeise zu. 2. Richten <sup>6</sup> Sie die Eierspeise auf dem Teller an. 3. Präsentieren <sup>3</sup> Sie Ihre angerichtete Eierspeise. 4. Entsorgen <sup>6</sup> Sie die Abfälle sachgerecht. 5. Reinigen <sup>6</sup> Sie die Küche.	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Kenntnisse und Methoden transferieren Arbeitsverfahren auswählen und Lösungsstrategien entwickeln Mitverantwortung tragen zuverlässig handeln	Beachtung des HACCP-Konzeptes	04
	<b>LS20 Gemüsebeilagen zubereiten, anrichten und präsentieren, Abfälle entsorgen und die Küche reinigen</b>	für ein einfaches Tagesgericht soll eine Gemüsebeilage ausgewählt werden → Azubi soll Gemüsebeilagen zubereiten, anrichten und dem Küchenchef/der Küchenchefin	zubereitete Gemüsebeilage angerichtete Gemüsebeilage Präsentation Gemüsebeilage Vorschlag für die Tageskarte entsorgte Abfälle gereinigte Küche	Rezepturen für Gemüsebeilagen Arbeitsmittel Lebensmittel	1. Bereiten <sup>6</sup> Sie eine Gemüsebeilage zu. 2. Richten <sup>6</sup> Sie die Gemüsebeilage auf dem Teller an. 3. Präsentieren <sup>3</sup> Sie Ihre angerichtete	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Kenntnisse und Methoden transferieren		04

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		präsentieren sowie eines für die Tageskarte auswählen			<p>Gemüsebeilage.</p> <p>4. Schlagen Sie begründet eine Gemüsebeilage für das Tagesgericht vor.</p> <p>5. Entsorgen<sup>6</sup> Sie die Abfälle sachgerecht.</p> <p>6. Reinigen<sup>6</sup> Sie die Küche.</p>	Arbeitsverfahren auswählen und Lösungsstrategien entwickeln Mitverantwortung tragen zuverlässig handeln		
	<b>LS21 Sättigungsbeilagen zubereiten, anrichten und präsentieren, Abfälle entsorgen und die Küche reinigen</b>	für ein einfaches Tagesgericht soll eine Sättigungsbeilage ausgewählt werden → Azubi soll Sättigungsbeilagen zubereiten, anrichten und dem Küchenchef/der Küchenchefin präsentieren sowie eines für die Tageskarte auswählen	zubereitete Sättigungsbeilage angerichtete Sättigungsbeilage Präsentation Sättigungsbeilage Vorschlag für die Tageskarte entsorgte Abfälle gereinigte Küche	Rezepturen für Sättigungsbeilagen Arbeitsmittel Lebensmittel	<p>1. Bereiten<sup>6</sup> Sie eine Sättigungsbeilage zu.</p> <p>2. Richten<sup>6</sup> Sie die Sättigungsbeilage auf dem Teller an.</p> <p>3. Präsentieren<sup>3</sup> Sie Ihre angerichtete Sättigungsbeilage.</p> <p>4. Schlagen Sie begründet eine Sättigungsbeilage für das Tagesgericht vor.</p>	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Kenntnisse und Methoden transferieren Arbeitsverfahren auswählen und Lösungsstrategien entwickeln Mitverantwortung tragen zuverlässig handeln		04

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					5. Entsorgen <sup>6</sup> Sie die Abfälle sachgerecht. 6. Reinigen <sup>6</sup> Sie die Küche.			
	<b>LS22 Gemüsegerichte zubereiten, anrichten und präsentieren, Abfälle entsorgen und die Küche reinigen</b>	in dieser Woche wird ein Gemüsegericht auf die Tageskarte aufgenommen → Azubi soll ein Gemüsegericht zubereiten, anrichten und dem Küchenchef/der Küchenchefin präsentieren sowie eines für die Tageskarte auswählen	zubereitetes Gemüsegericht angerichtetes Gemüsegericht Präsentation des Gemüsegerichts Vorschlag für die Tageskarte entsorgte Abfälle gereinigte Küche	Rezepturen für Gemüsegericht Arbeitsmittel Lebensmittel	1. Bereiten <sup>6</sup> Sie ein Gemüsegericht zu. 2. Richten <sup>6</sup> Sie das Gericht auf dem Teller an. 3. Präsentieren <sup>3</sup> Sie Ihr Gericht. 4. Schlagen Sie begründet ein Gemüsegericht für das Tagesgericht vor. 5. Entsorgen <sup>6</sup> Sie die Abfälle sachgerecht. 6. Reinigen <sup>6</sup> Sie die Küche.	konzentriert lernen und arbeiten selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Kenntnisse und Methoden transferieren Arbeitsverfahren auswählen und Lösungsstrategien entwickeln Mitverantwortung tragen zuverlässig handeln		04
	<b>LS23 Einfache Gerichte planen, zubereiten, anrichten und präsentieren, Abfälle entsorgen und die Küche reinigen</b>	für die nächsten beiden Wochen dürfen die Azubis selbstständig vorschlagen, welche Gemüsegerichte in die Tageskarte aufgenommen werden	Vorschlag Gemüsegericht tabellarische Rezepturberechnung Waren- und Materialbedarfsliste	Arbeitsmittel Warenkorb mit saisonalem Gemüse Rezepturen	1. Schlagen Sie begründet ein Rezept für ein Gemüsegericht vor. 2. Berechnen Sie den Material- und	konzentriert lernen und arbeiten sich flexibel auf Situationen einstellen Gelerntes auf neue Probleme übertragen	Projekt möglich  Internetrecherche  digitale Medien	08

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		→ Azubi übernimmt alles Notwendige	zubereitetes Gericht angerichtetes Gericht Präsentation angerichtetes Gericht Vorschlag für die Tageskarte entsorgte Abfälle gereinigte Küche ggf. Fotos der angerichteten Gerichte		Wareneinsatz. 3. Erstellen Sie eine Waren- und Materialbedarfsliste. 4. Bereiten <sup>6</sup> Sie das ausgewählte Gericht zu. 5. Richten <sup>6</sup> Sie das Gericht auf dem Teller an. 6. Präsentieren <sup>3</sup> Sie Ihr Gemüsegericht. 7. Schlagen Sie begründet zwei Gerichte für die Tageskarte vor. 8. Entsorgen <sup>6</sup> Sie die Abfälle sachgerecht. 9. Reinigen <sup>6</sup> Sie die Küche.	Informationsquellen auffinden selbstständig planen und durchführen Entscheidungen treffen Kenntnisse und Methoden transferieren Arbeitsverfahren auswählen und Lösungsstrategien entwickeln Mitverantwortung tragen Bewertungsmaßstäbe bilden sachlich argumentieren zuverlässig handeln	Vgl. LS16	
Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> ihren Arbeitsprozess, überprüfen die Ergebnisse und <b>leiten</b> Optimierungsmöglichkeiten <b>ab</b> .	<b>LS24 Die Arbeit in der Küche optimieren</b>	Küchenchef/Küchenchefin möchte mit Azubi ein Feedback-Gespräch führen	ausgefüllter Bewertungsbogen Verbesserungsvorschläge	Bewertungsbogen für den kompletten Arbeitsprozess mit Platz für Verbesserungsvorschläge	1. Bewerten Sie mithilfe des Bewertungsbogens - Ihr Handeln/Ihren	konzentriert lernen und arbeiten Systeme oder Zustände untersuchen Bewertungsmaßstäbe bilden		02

kompetenzbasierte Ziele	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnis	Datenkranz	Auftrag	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		→ Azubi soll sich darauf vorbereiten, indem er/sie einen Bewertungsbogen (für LS23) ausfüllt, sich selbst damit einschätzt und Verbesserungsvorschläge vorstellt			Arbeitsprozess und - Ihre Ergebnisse. 2. Notieren Sie im Bewertungsbogen Ihre Verbesserungsvorschläge.	Urteile verantwortungsbewusst bilden Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Schlussfolgerungen ziehen sachlich argumentieren		