|  |  |
| --- | --- |
| **LF05** | **Lernfeld 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen**  **Lernsituation 4: Buffetregeln dokumentieren** |



V E R L A U F S P L A N

**LF05**

**LS04**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unter-**  **richts-**  **phase** | **Phase der vollständigen Handlung** | **Handeln** | | **Sozialaktionsform** | **Binnen-differenzierung** | **Material, Medien** | **Hinweise** |
| **Schülerinnen und Schüler (SuS)** | **Lehrkraft (LK)** |
| Einstieg |  | sammeln Ideen an der Tafel | L stellt Aufgabe:  In der A bis Z Gastronomie sollen in der nächsten Saison Buffets in den Mittelpunkt rücken. Wie könnte diese Aufgabe umgesetzt werden, was müsste beachtet werden? | impulssetzend,  Hand in Hand in Gruppenarbeit  (3er- bis 5er-Gruppe) |  | Tafel  Flipchart-Bogen | Hand in Hand  🡪 siehe Zusatzmaterial/ Moove |
| Erarbei-tung | Informieren  *Was soll getan werden, was ist das Ziel?* | erfassen und analysieren die Situation  verschaffen sich einen Überblick über den Datenkranz | informiert über die Methode Spaghetti à la Text  berät/unterstützt bei Bedarf | Partnerarbeit |  | Informationstext Interview | Spaghetti à la Text  🡪 siehe Zusatzmaterial/ Moove |
|  | Planen  *Wie ist vorzugehen, um das Ziel zu erreichen?* | planen die Anordnung und den Aufbau der Collage | berät/unterstützt bei Bedarf | Partnerarbeit |  |  |  |
|  | Entscheiden  *Welcher Arbeits-/ Lösungsweg wird gewählt? Welche Materialien etc. Werden verwendet?* | entscheiden in der Partnergruppe, welche Buffet-Art bzw. Buffet-Teile verwendet werden sollen  entscheiden, welche Schwerpunkte beim Schnellimbiss vermittelt werden sollen | berät/unterstützt bei Bedarf | Partnerarbeit | Differenzierung nach Art und Umfang des Buffets (z. B. Speisen- oder Frühstücksbuffet)  Auswahl an Icons |  |  |
|  | Ausführen 1 | wenden ihre Lesestrategie einschließlich Spaghetti à la Text an  erstellen die Collage  ergänzen hygienische Vorgaben | berät/ unterstützt bei Bedarf | Partnerarbeit  (passend zu den Buffetarten) | Grundriss des Bankettsaals (Treppe)  Laufzettel Speisebuffet (Treppe)  Laufzettel Früchstücksbuffet (Treppe) | Schere,  Klebstoff, Farbstifte, Icons | Lesemenü  🡪 siehe Zusatzmaterial/  Moove  Spaghetti à la Text  🡪 siehe Zusatzmaterial/ Moove  individuelle Buffets |
|  | Kontrollieren 1 | vergleichen in Gruppen die Collagen hinsichtlich der Inhalte | berät/unterstützt bei Bedarf | Gruppenarbeit (passend zu den Buffetarten) | Digitales Buffet (H5P) |  |  |
|  | Ausführen 2 | fassen die Inhalte zusammen, bereiten den Schnellimbiss vor  führen den Schnellimbiss durch | berät/unterstützt bei Bedarf | Einzelarbeit  Partnerarbeit | Redemittel, Satz-anfänge in der Schnellimbiss-Methodenkarte |  |  |
|  | Kontrollieren 2  *Wurden die Aufträge vollständig, sach- und fachgerecht ausgeführt?* | geben Feedback zum Schnellimbiss, nehmen Feedback entgegen | berät/unterstützt bei Bedarf | Frühstücksbuffet-Gruppe/  Speisenbuffet-Gruppe  Partnerarbeit |  | Methodenkarte Schnellimbiss als Kontrollzettel  Methodenkarte:  Feedback  (vgl. LF03-LS03) | Kontrolle in Bezug auf Ablauf, Aufbau, Hygiene, Nachhaltigkeit |
|  | Bewerten  *Was kann zukünftig besser gemacht werden?* | bewerten ihr eigenes Handeln mithilfe des Reflexionsbogens  bewerten die eigene Entwicklung im Bullet Journal | erläutert das Vorgehen | Einzelarbeit |  | Reflexionsbogen (liegt den SuS vor)  Bullet Journal (liegt den SuS vor | Im Fokus der Bewertung liegen die 6 Schritte der vollständigen Handlung, hier die Schritte *informieren, planen* und *kontrollieren.* |
|  | Vertiefung | erstellen eine Übersicht über die gesamten Mise-en-place-Arbeiten für das erstellte Buffet | berät/unterstützt bei Bedarf | Partnerarbeit |  | Arbeitsauftrag |  |