

**Berufsfachschule  
– Berufseinstiegsjahr  
Teilqualifikation**

***Berufspraktische Kompetenz***

**Schuljahr 1**

**Bereich Gastgewerbe/Küche/  
Service**

## Vorbemerkungen

Aufgabe und Ziel des Faches Berufspraktische Kompetenz ist es, die in Berufsfachlicher Kompetenz vermittelten Kenntnisse durch fachgerechte Arbeitsanleitungen sowie durch vergleichende Beurteilungen zu verdeutlichen und zu vertiefen. Dabei ist ein Unterrichtsverfahren erforderlich, das die Schülerinnen und Schüler bewusst in den Mittelpunkt der Handlungsaktivitäten stellt und exemplarisches Lernen ermöglicht.

Bei der zeitlichen und methodischen Planung müssen die Besonderheiten der Lebensmittel als hochwertige, kostenintensive und leicht verderbliche Rohstoffe beachtet werden. Aus ethischen Gründen ist ein sorgfältiger Umgang mit den Rohstoffen erforderlich. Die veränderten Lebens- und Ernährungsgewohnheiten werden in diesem Bereich berücksichtigt.

Durch eine enge Kooperation der Lehrkräfte während des Schuljahres in Berufspraktischer und Berufsfachlicher Kompetenz wird eine erfolgreiche Qualifikation der Schülerinnen und Schüler ermöglicht und somit ihr Einstieg in die Berufsausbildung erleichtert.

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	15	
	1 Auswahl der Rohstoffe	40	
	2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln	5	
	3 Grundlagen der Restaurantorganisation	20	
	4 Bedeutung der Gastgeberfunktion	10	90
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30
			120



Schuljahr 1

Zeitrichtwert

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)****15**

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten Themen handlungsorientiert.

Z. B.  
Projekt,  
Fallstudie,  
Planspiel,  
Rollenspiel

Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung Fächer verbindender Aspekte zu erfolgen.

**1 Auswahl der Rohstoffe****40**

Die Schülerinnen und Schüler wenden ökologische und ökonomische Gesichtspunkte bei der Rohstoffauswahl an. Sie ermitteln die Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Verarbeitung von Rohstoffen.

Marktangebote  
Vor- und Zubereitung  
Präsentation  
Verluste

Frischware

Küchentechnische Verfahren

Dokumentation im Berichtsheft

**2 Qualitätssicherung von Lebensmitteln****5**

Die Schülerinnen und Schüler wenden Hygienemaßnahmen an. Sie sind in der Lage, Folgen mangelhafter Hygiene zu ermitteln.

Sauberkeit  
Reinigung

Desinfektion

Veränderungen der Lebensmittel  
– Aussehen  
– Geruch  
– Geschmack

Lagerung

Dokumentation im Berichtsheft

### **3 Grundlagen der Restaurantorganisation**

**20**

Die Schülerinnen und Schüler bereiten Restauranttische fachgerecht vor. Sie führen Arbeiten gastorientiert aus.

Restauranttisch

- Materialien
- Grundgedeck

Tragetechniken  
Servierregeln

Dokumentation im Berichtsheft

Tischdekoration

Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck

### **4 Bedeutung der Gastgeberfunktion**

Die Schülerinnen und Schüler beachten die Anforderungen an das persönliche Erscheinungsbild. Sie wenden Grundregeln der Gesprächsführung an.

Persönlichkeit

Auftreten

Verhalten

Ausrüstung

Anrede

Fragetechnik

Beratung

Dokumentation im Berichtsheft