

**Handreichung zur Umsetzung des  
KMK-Rahmenlehrplanes  
für das zweite Ausbildungsjahr der  
gastgewerblichen Berufe**

**Berufe:**        Fachkraft im Gastgewerbe  
                  Hotelfachmann/-frau  
                  Restaurantfachmann/-frau  
                  Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie  
                  Hotelkaufmann/-frau

**und für die dreijährige Berufsfachschule**

(nur fachtheoretischer Unterricht)

**Berufe:**        Staatlich geprüfte/r Hotelfachmann/-frau  
                  Staatlich geprüfte/r Restaurantfachmann/-frau

# 1 Vorbemerkungen

Die vorliegende Handreichung zur Umsetzung der Rahmenlehrpläne gilt für die Berufsausbildung im Gastgewerbe laut Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.12.1997.

Die Ziele und Inhalte der Lernfelder im KMK-Rahmenlehrplan enthalten die geforderten Mindestanforderungen. Die Handreichung stellt die konkrete Umsetzung der KMK-Rahmenlehrpläne dar und ist Grundlage für die schulinterne Planung und Stoffverteilung.

Die vom KMK-Rahmenlehrplan festgelegte Stundenzahl für die einzelnen Lernfelder ist festgeschrieben und damit bindend.

Die Zeitrichtwerte drücken die Gewichtung der einzelnen Lernfeldabschnitte untereinander aus und sind auf schulorganisatorische Rahmenbedingungen und planbare Größen auszurichten.

Die Arbeitsgruppe empfiehlt, dass ca. 15 % der Gesamtstundenzahl als Laborunterricht durchgeführt werden.

Zeiten für pädagogischen Freiraum und für Leistungsbewertung sind in den Zeitrichtwerten enthalten. Der pädagogische Freiraum soll vor allem

- Interessen und Neigungen der Schüler aufgreifen,
- zeitintensive Unterrichtsmethoden ermöglichen,
- Lernziele des Sozialverhaltens realisieren,
- Entwicklung von Kompetenzen, wie Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz fördern,
- dem Lehrer die Möglichkeit bieten, seine pädagogische Verantwortung wahrzunehmen.

Es wird empfohlen, den Wahlpflichtunterricht nach Bedarf für zusätzlichen Fremdsprachenunterricht, zusätzlichen Mathematikunterricht und/oder Informatik/Datenverarbeitungsunterricht zu nutzen.

Für Wirtschaftslehre sind zusätzlich zu den o. g. Lernfelder 40 Stunden zu planen.

Eine Abstimmung der Kollegen (Lehrerteams), die in einem Lernfeld und lernfeldübergreifend unterrichten, ist **unbedingt erforderlich**. Insbesondere vor Beginn des Ausbildungsjahres sollten die Inhalte zugeordnet und die geplanten Projekte, sowie die verwendeten Arbeitsmaterialien u.ä. festgelegt werden.

Die Verwendung von Abkürzungen für die einzelnen Lernfeldabschnitte in den Handreichungen hat sich bewährt. Entsprechende Listen sind den Inhalten des jeweiligen Ausbildungsjahres vorangestellt. Aus Sicht der Arbeitsgruppe ist eine einheitliche Verwendung dieser Kürzel eine Erleichterung für die Kommunikation zwischen den Thüringer Berufsschulen.

Jedes Lernfeld wird mit einer Abschlusszensur benotet, die sich aus dem arithmetischen Mittel aller Durchschnitte (zwei Stellen nach dem Komma) der Lernfeldabschnitte ergibt. Am Ende der Ausbildung erfolgt eine schulische Abschlussprüfung (Siehe Regelungen der jeweils gültigen Fassung der Thüringer Berufsordnung).

## **2 Mitarbeiter der Handreichung**

Evelyn Helbig	Staatliche Berufsbildende Schule Arnstadt
Gudrun Keilbar	Staatliche Berufsbildende Schule Rudolstadt
Verena Weinig	Staatliches gewerblich-kaufmännisches Berufsschulzentrum Suhl
Undine Wüdsch	Ernst-Benary-Schule Erfurt
Fred Keßler	Staatliche Berufsbildende Schule Hildburghausen

Redaktionelle Bearbeitung und Koordinierung:

Frank Wagenführ	Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien Bad Berka
-----------------	--

**Übersicht über die Lernfelder für die  
gemeinsame berufliche Fachbildung der gastgewerblichen Berufe:**

**Fachkraft im Gastgewerbe  
Hofelfachmann/-frau  
Restaurantfachmann/-frau  
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie  
Hotelkaufmann/-frau**

Lernfelder		Zeitrichtwerte			
		gesamt	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
2.1	Beratung und Verkauf im Restaurant			100	
2.2	Marketing			80	
2.3	Wirtschaftsdienst			40	
2.4.	Warenwirtschaft			60	
	<b>Summen</b>	<b>880</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

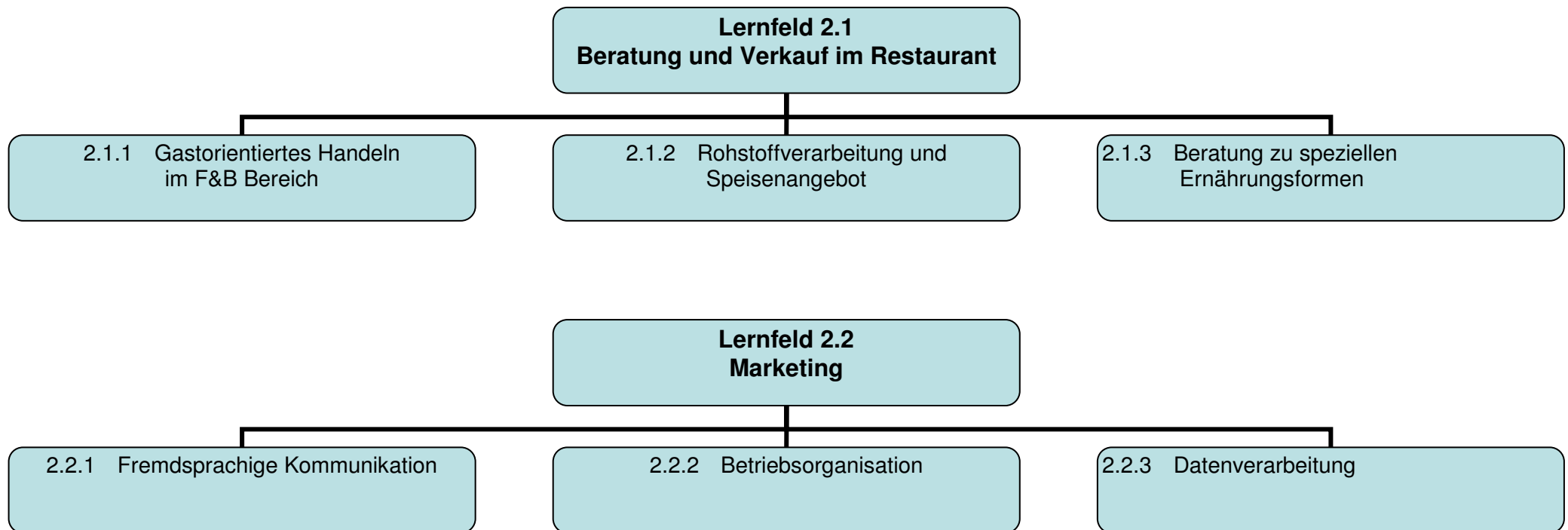
Für Wirtschaftslehre sind in jedem Ausbildungsjahr zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 40 Stunden zu planen.

#### 4 Vorgaben Rahmenlehrplan für die Lernfelder 2. Lehrjahr

##### Fachstufe I Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/-frau

2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant 100	2.2 Marketing 80	2.3 Wirtschaftsdienst 40	2.4 Warenwirtschaft 60
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgewählte Speisen und Getränke (Marktangebot, Zubereitungen, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale)</li> <li>- Verkaufsgespräch und –techniken</li> <li>- Reservierungen</li> <li>- Reklamationen</li> <li>- Rechtsvorschriften</li> <li>- Berechnungen (Materialien, Preise)</li> <li>- Fachsprache</li> <li>- Fremdsprache</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomisches Konzept (Betriebstypen, Unternehmensphilosophie)</li> <li>- Ziele und Aufgaben des Marketings</li> <li>- Marketinginstrumente und Marketingmix</li> <li>- Verfahren der Markterkundung</li> <li>- Verkaufsförderung</li> <li>- Werbemittel</li> <li>- Rechtsvorschriften</li> <li>- Fachsprache</li> <li>- Fremdsprache</li> <li>- EDV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- materialkundliche Grundlagen</li> <li>- Reinigungs- und Pflegemittel</li> <li>- Arbeitsvorbereitungen, Arbeitsabläufe, Kontrollmöglichkeiten</li> <li>- Umgang mit Gästen</li> <li>- Berechnungen (Kostenvergleich von Reinigungs-, Pflege- und Verbrauchsmitteln)</li> <li>- Umweltschutz</li> <li>- Arbeitssicherheit</li> <li>- Rechtsvorschriften</li> <li>- Fachsprache</li> <li>- Fremdsprache</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenwirtschaftssystem</li> <li>- Warenbedarfsermittlung und –beschaffung</li> <li>- Rechtsgeschäfte</li> <li>- Zahlungsverkehr</li> <li>- Inventur, Inventar</li> <li>- Berechnungen (rechnerische Kontrollen, Preisvergleiche unter Berücksichtigung von Preisnachlässen, Währungsrechnen)</li> <li>- EDV</li> </ul>

4 Lernfeldabschnitte des 2. Ausbildungsjahres Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/-frau im Überblick



**Lernfeld 2.3  
Wirtschaftsdienst**

2.3.1 Raum- und Wäschepflege

2.3.2 Arbeiten mit Angebotsvergleichen

**Lernfeld 2.4  
Warenwirtschaft**

2.4.1 Warenbestandspflege und -sicherung

2.4.2 Warenwirtschaftliche Kennziffern

## Lernfelder 2. Ausbildungsjahr

### Verwendete Abkürzungen der Lernfeldabschnitte

Lernfeldabschnitt	LFA
<u>Lernfeld 2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant</u>	
2.1.1 LFA: Gastorientiertes Handeln im F&B Bereich	BGH
2.1.2 LFA: Rohstoffverarbeitung und Speisenangebot	BRS
2.1.3 LFA: Beratung zu speziellen Ernährungsformen	BBE
<u>Lernfeld 2.2 Marketing</u>	
2.2.1 LFA: Fremdsprachige Kommunikation	MFK
2.2.2 LFA: Betriebsorganisation	MBO
2.2.3 LFA: Datenverarbeitung	MDV
<u>Lernfeld 2.3 Wirtschaftsdienst</u>	
2.3.1 LFA: Raum- und Wäschepflege	WDR
2.3.2 LFA: Arbeiten mit Angebotsvergleichen	WDA
<u>2.4 Warenwirtschaft</u>	
2.4.1 LFA: Warenbestandspflege und -sicherung	WWW
2.4.2 LFA: Warenwirtschaftliche Kennziffern	WWK



## Lernfeld 2.1 – Beratung und Verkauf im Restaurant

Verbindliche Lernziele des KMK Rahmenlehrplans

### Lernfeld 2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant

**2. Ausbildungsjahr  
Gewerbliche Berufe  
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

#### **Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, anhand der Speisen- und Getränkekarte Verkaufsgespräche zu führen. Dabei spielen ernährungsphysiologische und sensorische Gesichtspunkte eine besondere Rolle. Es werden Kommunikationsregeln, verkaufpsychologische und produktbezogene Kenntnisse angewandt. Die Schülerinnen und Schüler verstehen die Materialberechnung und Preisgestaltung. Sie können Reservierungen bearbeiten. Im Interesse des Unternehmens werden Reklamationen gastorientiert bearbeitet. Die Schülerinnen und Schüler sind fähig, die Fremdsprache beim Verkauf von Speisen und Getränken anzuwenden.

#### **Inhalte:**

- Ausgewählte Speisen und Getränke (Marktangebot, Zubereitungen, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale)
- Verkaufsgespräch und -techniken
- Reservierungen
- Reklamationen
- Rechtsvorschriften
- Berechnungen (Materialien, Preise)
- Fachsprache
- Fremdsprache

Quelle: KMK Rahmenlehrplan

## Handreichung zum Lernfeld 2.1 - Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernfeldbezogene allgemeine Hinweise:  
 Dieses Lernfeld sollte z. T. handlungsorientiert in den entsprechenden Unterrichtslaboren umgesetzt werden.

### LFA 2.1.1      Gastorientiertes Handeln im F&B- Bereich      (BGH)      (ca. 40 Std.)

#### Thema: Ausstattung und Organisation des Getränkebüfets

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über die zum Arbeitsbereich Büfett gehörende Ausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überblick zu Arbeitsmittel und Schankgefäßen am Büfett</li> <li>- gesetzliche Bestimmungen</li> <li>- Kennlernen der Schankanlagen</li> </ul>	Bezug zum Lernfeld 2.4 und Wirtschaftslehre Füllmengen und Ausschankmengen
Einblicke in die Organisation am Getränkebüfett vermitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsbuch</li> <li>- Warenanforderung und Lagerung am Büfett</li> </ul>	Erstellen von wieder verwendbaren Listen
Fähigkeiten vermitteln, Kontrolltätigkeiten fachgerecht ausführen zu können	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflege und Wartung der Schankanlage</li> <li>- Büfettkontrollen</li> </ul>	Inventar, Inventur,

#### Thema: Ausschank von Getränken

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis über Ausschank von Getränken besitzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erstellen von Angebotskarten für Getränke</li> <li>- gesetzliche Vorschriften zum Ausschank</li> <li>- Ausgabe der Getränke und Getränkezubereitungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aufgussgetränke</li> <li>▪ klassische Mix- und Mischgetränke</li> </ul> </li> </ul>	Bezug zum Lernfeld 1.2.2

**Thema: Arbeiten im Service**

<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise</b>
<p>Spezielle Arbeitsvorgänge im Office und Restaurant beherrschen und fachkompetent umsetzen</p> <p>Fähigkeit im Umgang mit verschiedenen Gästetypen festigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place im Restaurant und am Büfett</li> <li>- Verkaufsabläufe im Restaurant               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regeln zum Eindecken von Tischen und Tafeln</li> <li>▪ Gästeempfang, Empfehlung und Annahme der Bestellung (Verkaufsgespräche)</li> <li>▪ Produktbezogene Kenntnisse</li> <li>▪ Reservierung und Reklamationsbearbeitung</li> </ul> </li> <li>- Nachweis der innerbetrieblichen Warenbewegung (Bonsysteme)</li> <li>- Abrechnung am Gast</li> <li>- Bestandteile einer versandfertigen Gastrechnung und der Tagesabrechnung</li> <li>- Umgang mit verschiedener Gästetypen und Gästegruppen vertiefen</li> </ul>	<p>Bezug zum Lernfeld 1.2 und 1.3.2</p> <p>Musterablauf von der Begrüßung des Gastes bis zur Verabschiedung,</p> <p>Bezug zum LFA 1.3.2 Rechtsvorschriften Bezug zum LFA 1.2.1 Bezug zu Deutsch und</p> <p>Rollenspiele Elemente der Körpersprache einbeziehen Verkaufsgespräche und Verkaufstechniken</p>
<p>Beherrschen der Richtlinien und Regeln zum Servieren von Speisen und Getränken</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Getränkeservice               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weinservice</li> <li>▪ Sektservice</li> <li>▪ Ausschank aus Portionsflaschen</li> </ul> </li> <li>- Tellerservice</li> <li>- Vorlegearten und Plattenservice</li> </ul>	<p>Demonstration und spezieller Arbeitsmitteleinsatz</p> <p>Vertiefen der Trage- und Abräumtechnik Vorstellen an ausgewählten Beispielen</p>

**Thema: Vorspeisen und Suppen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über die Herstellung von ausgewählten Speisen (Marktangebote, Zubereitung, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale) erwerben und praxisnah anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgewählte kalte Vorspeisen aus pflanzlichen und tierischen Rohstoffen</li> <li>- Suppen Einteilung, Bindungsarten und Einlagen</li> <li>- Salate und Käsezubereitungen</li> <li>- Nachspeisen kalte und warme Süßspeisen Teige und Massen Eis und süße Soßen</li> </ul>	<p>Bezug zum Lernfeld 1.1 Beachtung regionaler und saisonaler Angebote betriebswirtschaftliche Aspekte ansprechen Küchen- und servicetechnische Voraussetzungen Bioprodukte Verständnis zu Material- und Preisgestaltung entwickeln Fachsprache</p>

**Thema: Hauptspeisen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über die Herstellung von ausgewählten Speisen (Marktangebote, Zubereitung, ernährungsphysiologische Bedeutung, Qualitätsmerkmale) vermitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen aus Fisch, Schalen- und Krustentieren Einteilung, Angebotsformen, Lagerung</li> <li>- Fleisch, Geflügel und Innereien</li> <li>- Wild und Wildgeflügel Einteilung, Zerlegung Zubereitung, Garnituren</li> </ul>	<p>Aquakulturen Verweis auf Garnituren und Panierungen, ausgewählte Zubereitungsarten Bioprodukte Gatterhaltung, Importe Saisonunabhängiges Angebot Beachtung regionaler Produkte Fachsprache</p>

**Thema: Soßen und Buttermischungen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über die Herstellung von Soßen und Buttermischungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soßen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grundsoßen und deren Ableitungen,</li> <li>▪ selbstständige Soßen</li> </ul> </li> <li>- kalte und warme Buttermischungen</li> <li>- Salatsoßen und Dressings</li> <li>- Zuordnung zu Speisekomponenten</li> </ul>	<p>Fachsprache Auswahlkriterien nach regionalen Eßgewohnheiten Soßen als Qualitätskriterium der Speisen  Gesunde Ernährung</p>

**Thema: Nachspeisen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnisse über die Herstellung von Süßspeisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teige und Massen</li> <li>- warme Süßspeisen</li> <li>- kalte Süßspeise</li> <li>- süße Soßen</li> </ul>	<p>Vergleich eigene Herstellung und Einsatz von Convenienceprodukten Fachsprache</p>
Kenntnisse zu Käse als Nachspeise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auswahl geeigneter Käsesorten</li> <li>- sensorische Eigenschaften (Aussehen, Geschmack)</li> <li>- Qualitätsbeurteilung</li> </ul>	<p>Bedeutung französischer und italienischer Käsesorten Bezug zu Käsebüfett Degustation</p>

## Thema: Stoffwechsel des Menschen im Überblick und Kostformen

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Kenntnis des Verdauungsvorganges im Überblick	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahrungsaufnahme</li> <li>- Verdauung <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aufbau des Verdauungstraktes</li> <li>▪ Verdauungsorgane und Funktion</li> </ul> </li> <li>- Resorption und Ausscheidung</li> <li>- Aufgabe der Nährstoffe</li> </ul>	<p>Modelle, Schautafeln, Arbeitsblätter</p> <p>Bezug zu 1.1.3</p>
Kenntnis der Notwendigkeit einer gesunden Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gesunden Mischkost in verschiedenen Altersstufen</li> <li>- Probleme der Fehlernährung</li> </ul>	<p>10 Regeln der DGE Arbeit mit Kostplänen</p>
Fähigkeit bei alternative Kostformen zu beraten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alternative Kostformen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vollwertkost</li> <li>▪ Vegetarische Kost</li> </ul> </li> <li>- Ernährungsphysiologische Bewertung</li> </ul>	<p>Beratung zur Zusammenstellung eines vegetarischen Gerichtes / Menüs</p>
Fähigkeit auf gesundheitliche Einschränkungen zu reagieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krankheitsbedingte Kostformen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Leichte Vollkost / Schonkost</li> <li>▪ Reduktionskost</li> <li>▪ Kost für Diabetiker</li> <li>▪ Kost bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten</li> </ul> </li> </ul>	<p>Bewerten von gewichtsreduzierenden Trends aus Medien Berechnung von Broteinheiten Zölliakie, Laktoseintoleranz</p>

## **Lernfeld 2.2 Marketing**

**2. Ausbildungsjahr  
Gastgewerbliche Berufe  
Zeitrictwert: 80 Stunden**

---

### **Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen Marketing als allgemeines Konzept des konsequenten unternehmerischen Denkens und Handelns, ausgehend von Gegebenheiten des Marktes. Sie können gastronomische Konzepte beschreiben und leiten daraus die Ziele und Aufgaben marktorientierter Unternehmenspolitik ab.

Verschiedene Instrumente des Marketings sind bekannt.

Sie verstehen die Bedeutung der Markterkundung und wenden einfache Verfahren an.

Sie wirken bei verkaufsfördernden Maßnahmen mit.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Werbung aus der Sicht des Gastes und des Unternehmens. Je nach Werbebotschaft und Zielgruppe werden Werbemittel hergestellt. Rechtsvorschriften werden bei der Umsetzung von Marketingmaßnahmen eingehalten.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen Möglichkeiten der EDV.

Bei Werbemaßnahmen wird auch die Fremdsprache angewandt.

---

### **Inhalte:**

- Gastronomisches Konzept (Betriebstypen, Unternehmensphilosophie)
- Ziele und Aufgaben des Marketings
- Marketinginstrumente und Marketingmix
- Verfahren der Markterkundung
- Verkaufsförderung
- Werbemittel
- Rechtsvorschriften
- Fachsprache
- Fremdsprache
- EDV

Quelle: KMK Rahmenlehrplan

## Handreichung zum Lernfeld 2.2 - Marketing

**LFA 2.2.1 Lernfeldabschnitt: Fremdsprachige Kommunikation (MFK) (ca. 40 Std.)**

**Thema: Annahme von Bestellungen, Beratung der Gäste und Reklamationen**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Erworbene Kenntnisse über Speisengruppen im gastorientierten Gespräch umsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen aus pflanzlichen und tierischen Rohstoffen</li> <li>z. B. Vorspeisen, Suppen, Beilagen, Zwischengerichte, Hauptgerichte</li> <li>-</li> </ul>	Bezug Lernfeld 2.1.2
Fähigkeiten, den Gästen Empfehlungen bezüglich Verdaulichkeit, ernährungsphysiologischer Bewertung und Angebotsformen zu geben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereitungsverfahren, Garnituren</li> <li>- typische Beilagen zu Hauptkomponenten</li> <li>- Getränkeempfehlungen</li> </ul>	Angebotskarten Trends
Kenntnisse über Besteck- und Geschirrtile vermitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuordnung von Geschirr und Bestecken entsprechend der Anrichteweise</li> <li>-</li> </ul>	Bezug zu Lernfeld 1.2.1 und 2.1.1
Fertigkeiten, Reklamationen unter betriebswirtschaftlichen und verkaufsfördernden Aspekten zu behandeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umgangsformen</li> <li>- gesetzliche Bestimmungen</li> </ul>	Bezug zu Lernfeld 1.2.1 und 2.1.1

**LFA 2.2.2 Lernfeldabschnitt: Betriebsorganisation (MBO) (ca. 25 Std.)**

**Thema: Marketinginformationsbeschaffung und Umsetzung**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Überblick über die Marketinginformationsbeschaffung verschaffen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informationsquellen (Primär und Sekundärforschung)</li> <li>- Zielgruppen</li> <li>- Markterkundung, Marktbeobachtung, Marktprognosen</li> </ul>	Projekte Fachzeitschriften
Grundlagenwissen eines gastgewerblichen Konzept aneignen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaufmotive</li> <li>- Unternehmensleitbild</li> </ul>	
Marketinginstrumente und Marketingmix kennen und in der praktischen Arbeit im Unternehmen anwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Begriffe Angebot und Nachfrage, Produktzyklus</li> <li>- Überblick zum Marketingmix</li> <li>- Gestaltende und kommunikative Marketinginstrumente</li> <li>- Gestaltende Marketinginstrumente</li> <li>- Leistungs- und Angebotspolitik <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produktpolitik</li> <li>▪ Programmpolitik</li> <li>▪ Preis- und Konditionspolitik</li> <li>▪ Markenpolitik</li> <li>▪ Servicepolitik</li> </ul> </li> <li>- Kommunikativen Marketinginstrumente <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verkauf</li> <li>▪ Werbung</li> <li>▪ Verkaufsförderung</li> <li>▪ Öffentlichkeitsarbeit</li> </ul> </li> </ul>	Schülerauftrag, z.B. Plakatgestaltung  Gestalten von angemessenen Werbemitteln, z.B. Flyer Verweis auf Wirtschaftlichkeit verkaufsfördernde Maßnahmen

## Thema: Textverarbeitung und Gestaltung von Werbemitteln

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Festigung der Tabellenkalkulation	Anwenden des Kassenbuchs Einbindung in das Zahlungs- und Rechnungswesen	Bezug zu 2.1.1
Grundlagen der Textverarbeitung festigen	Formatieren, Gestalten und Drucken	Erarbeiten fachbezogener Texte, z.B. Reklamationsverarbeitung Schreiben einer E-Mail
Fähigkeit, Werbemittel verkaufswirksam selbständig zu gestalten	Erstellen eines Flyers, Aufsteller, Handzettel, Plakate... Beachtung Corporate Design	Bezug zum Lernfeld 2.2.2 Abstimmung mit dem Fachkollegen zwingend notwendig
Fähigkeit, Angebotskarten zu erstellen und zu gestalten	Erstellen und Gestalten von Speisen- und Getränkekarten Gestaltung mit Schrift- und Gestaltungselementen	Praxisbezogene Aufgabenstellungen erteilen



## Lernfeld 2.3 – Wirtschaftsdienst

Verbindliche Lernziele des KMK-Rahmenlehrplans

<b>Lernfeld 2.3 Wirtschaftsdienst</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Gastgewerbliche Berufe Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<hr/>	
<b>Zielformulierung:</b> Die Schülerinnen und Schüler sind sich der zentralen Bedeutung des Wirtschaftsdienstes für das Wohlbefinden des Gastes und den Betriebserfolg bewusst und handeln danach. Sie planen und beurteilen rationelle Arbeitsabläufe beim Reinigen, Pflegen, Herrichten von Gasträumen. Den Materialien entsprechend werden Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien ausgewählt. Bei den Arbeiten im Wirtschaftsdienst sind die Schülerinnen und Schüler auch in der Lage, Gästen Informationen zu erteilen; dies erfolgt gegebenenfalls in der Fremdsprache. Rechtsvorschriften, die den Wirtschaftsdienst betreffen, werden eingehalten.	
<hr/>	
<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– materialkundliche Grundlagen</li><li>– Reinigungs- und Pflegemittel</li><li>– Arbeitsvorbereitungen, Arbeitsabläufe, Kontrollmöglichkeiten</li><li>– Umgang mit Gästen</li><li>– Berechnungen (Kostenvergleich von Reinigungs-, Pflege- und Verbrauchsmitteln)</li><li>– Umweltschutz</li><li>– Arbeitssicherheit</li><li>– Rechtsvorschriften</li><li>– Fachsprache</li><li>– Fremdsprache</li></ul>	

Quelle: KMK Rahmenlehrplan

## Handreichung zum Lernfeld 2.3 – Wirtschaftsdienst

**LFA 2.3.1 Lernfeldabschnitt: Raum- und Wäschepflege (WDR) (ca. 25 Std.)**

**Thema: Reinigungs- und Pflegemittel, Materialeigenschaften und Arbeitsorganisation**

<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise</b>
Kenntnisse zu Reinigungs- und Pflegemittel erwerben	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungs- und Pflegemittel</li> <li>– Reinigungsarten</li> </ul>	Umweltschutz, Biologische Abbaubarkeit
Materialeigenschaften und deren Kennzeichnung und Eigenschaften kennen lernen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– materialkundliche Grundlagen, Symbole, Umweltschutz, Hygiene</li> <li>– Einsatzmöglichkeiten</li> </ul>	Zunehmende Tendenz von Unverträglichkeiten Alternative Reinigungsmittel und -techniken
Fähigkeit, rationelle Arbeitsabläufe zu planen und zu realisieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsmittel, Geräte, Herrichten von Gästezimmern</li> <li>– gesetzliche Vorschriften</li> <li>– Wäschebedarfsmengen</li> <li>– Qualitätsermittlung</li> </ul>	Musterablauf zur Reinigung von Gasträumen  Sauberkeit, Wäschemängel und -verschleiß

**LFA 2.3.2 Lernfeldabschnitt: Arbeiten mit Angebotsvergleichen (WDA) (ca. 15 Std.)**

**Thema: Kostenvergleich**

<b>Lernziele</b>	<b>Lerninhalte</b>	<b>Hinweise</b>
Kostenvergleich von Reinigungs-, Pflege- und Verbrauchsmitteln selbständig ausführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Angebotsanalyse</li> <li>– Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Kriterien</li> <li>– Skonto und Rabatt</li> </ul>	Lernfeldabschnitt 2.4 Outsourcing  Bezug auf 1.3.2 und Wirtschaftslehre

**Lernfeld 2.4**  
**Warenwirtschaft**

**2. Ausbildungsjahr**  
**Gastgewerbliche Berufe**  
**Zeitrichtwert: 60 Stunden**

---

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen Ziele und Aufgaben der Warenwirtschaft und sind in der Lage, exemplarisch mit einem Warenwirtschaftssystem zu arbeiten. Sie ermitteln den betrieblichen Warenbedarf und bearbeiten Vorgänge der Warenbeschaffung.

Die Schülerinnen und Schüler haben Kenntnisse über den Abschluss von Rechtsgeschäften. Sie sind in der Lage, Kaufverträge für den Betrieb vorzubereiten und weisungsgemäß abzuschließen. Sie kennen Störungen aus dem Kaufvertrag und deren Folgen. Dementsprechend handeln sie im Sinnes ihres Betriebes verantwortungsvoll.

Sie bearbeiten Zahlungsvorgänge.

Beispielhaft führen sie Inventuren durch und erstellen ein Inventar unter Anleitung.

---

**Inhalte:**

- Warenwirtschaftssystem
- Warenbedarfsermittlung und -beschaffung
- Rechtsgeschäfte
- Zahlungsverkehr
- Inventur, Inventar
- Berechnungen (rechnerische Kontrollen, Preisvergleiche unter Berücksichtigung von Preisnachlässen, Währungsrechnen)
- EDV

Quelle: KMK Rahmenlehrplan

## Handreichung zum Lernfeld 2.4 - Warenwirtschaft

**LFA 2.4.1 Lernfeldabschnitt: Warenbestandspflege und –sicherung (WWW) (ca.15 Std.)**

**Thema: Warenwirtschaftssysteme, Zahlungsverkehr und Kaufverträge**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Möglichkeiten manueller und computer-gestützter WWS in der Gastronomie aufzeigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Back Office Verwaltung</li> <li>- Grundlagen für Kalkulation (Gewinnspannen)</li> </ul>	
Kenntnisse des fachgerechten Erstellen von Gästerechnungen und Tagesabrechnung erwerben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebsinterner Zahlungsverkehr</li> <li>- Umgang mit Bonbuch, Wertmarken, Kassen</li> <li>- Zahlungsarten, Zahlungsbedingungen</li> <li>- Tagesberichte</li> </ul>	Onlinebanking Bezug zum LFA 2.1.1
Kenntnis einfacher Arbeiten im Büro selbstständig auszuführen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Annehmen von Aufträgen</li> <li>- Rechtsgeschäfte</li> <li>- Geschäftsbriefe</li> <li>- Ordnungsmittel</li> <li>- Versand- und Verpackungsbedingungen</li> <li>- Postbearbeitung</li> </ul>	Verweis auf Wirtschaftslehre  Zusammenarbeit mit Fachlehrer Deutsch  Frankierungen Befugnisse in der Postbearbeitung

**LFA 2.4.2 Lernfeldabschnitt: Warenwirtschaftliche Kennziffern (WWK) (ca. 45 Std.)**

**Thema: Warenwirtschaft, Preis- und Mengenberechnung und Ertragsrechnung**

Lernziele	Lerninhalte	Hinweise
Grundlagen Warenwirtschaft erlangen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preiszusammensetzung</li> </ul>	z.B. Einstandspreise, Angebotspreise
Fähigkeiten, Warenbestände rechnerisch zu erfassen und darzustellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preisvergleich</li> <li>- Rezepturen, Kalkulationen</li> <li>- Energie- und Nährwertberechnung</li> </ul>	
Preis- und Mengenberechnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berechnung verwertbarer Mengen</li> <li>- Brutto/Netto/Tara</li> </ul>	Lernfeldbezogene Übungsbeispiele
Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Kalkulationen erwerben		
Über Ertragsrechnungen informieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehrwert- / Vorsteuer</li> <li>- Umsatzsteuer</li> </ul>	Lernfeldbezogene Übungsbeispiele
Erträge als wirtschaftliche und Entscheidungskomponente kennenlernen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gewinnberechnung</li> </ul>	
Überblick über grundlegende Zusammenhänge der Zinsrechnung vermitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kreditwesen</li> <li>- Kapital, Schuld, Tilgung, Guthaben</li> <li>- Zinsarten</li> </ul>	