

# **Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport**

## **Vorläufiger Thüringer Lehrplan für die Berufsbildende Schule**

**Schulform: Berufsschule**

**Berufe:**

**Fachkraft Küche**

**Koch/Köchin**

**Fachkraft Gastronomie**

**Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie**

**Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

**Hotelfachmann/Hotelfachfrau**

**1. Ausbildungsjahr**

**Juni 2022**

Vorläufiger Thüringer Lehrplan

**Herausgeber:**

**Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport**

**Werner-Seelenbinder-Straße 7**

**99096 Erfurt**

## Inhaltsverzeichnis

1	Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung.....	4
2	Berufsbezogene Vorbemerkungen.....	7
3	Mitarbeiter der Lehrplangruppe.....	9
4	Studentafel.....	10
5	Lernfelder.....	17
5.1	Lernfeld 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren.....	17
5.2	Lernfeld 2 - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen.....	19
5.3	Lernfeld 3 – In der Küche arbeiten.....	20
5.3.1	Rohstoffe für die Herstellung einfacher Speisen kennenlernen.....	20
5.3.2	Einfache Speisen vor- und zubereiten.....	21
5.3.3	Berufsbezogene Berechnungen durchführen.....	22
5.4	Lernfeld 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen.....	23
5.5	Lernfeld 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen.....	24
5.5.1	Gäste beraten und bedienen.....	24
5.5.2	In einer Fremdsprache kommunizieren.....	25

Vorläufiger Thüringer Lehrplan

# 1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung

Unterricht an berufsbildenden Schulen soll auf berufliches Handeln und auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung vorbereiten.

Zentrales Ziel jeder Berufsausbildung ist die Entwicklung einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz, welche sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz entfaltet. Ebenso ist die Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz das Ziel beruflicher Bildung, welche immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sind.<sup>1</sup> Die Thüringer Lehrpläne folgen damit dem Kompetenzmodell, welches den KMK-Rahmenlehrplänen zugrunde liegt.

Handlungsorientierung steht für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden. Dabei sollen diese nach Möglichkeit selbst handeln bzw. die notwendigen Handlungen zur Problemlösung gedanklich nachvollziehen, um alle Aspekte der beruflichen Realität ganzheitlich zu erfassen.

Über die verschiedenen Lernfelder ist eine aufsteigende Anforderungstiefe in der Kompetenzstruktur gesichert.

Berufliche Handlungskompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben. Die genannten Kompetenzen gehen auf die Ausführungen des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) in den einzelnen Niveaustufen zurück.

Um der Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz als einem zentralen Anliegen der beruflichen Bildung gerecht zu werden, wird der Lehrplanstrukturierung das Modell der vollständigen Handlung in seinen Phasen: Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Bewerten/Reflektieren zugrunde gelegt.

Mit diesem Handlungsmodell erfolgt eine Zuordnung von zu entwickelnden Kompetenzen und Inhalten. Der Thüringer Lehrplan beschreibt die einzelnen Lernfelder ausgehend von den Zielvorgaben und Kompetenzbeschreibungen des KMK-Rahmenlehrplans und bezieht die Ausbildungsverordnung des jeweiligen Berufs ein. Alle Lernfelder haben somit ihre Basis in beruflichen Handlungsfeldern und können diesen zugeordnet werden. Lernfelder selbst konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Das bedeutet, die vorliegenden Lernfeldbeschreibungen stellen die berufliche Handlung selbst und die damit verbundenen Kompetenzen und Inhalte in das Zentrum. Einem Handlungsfeld können mehrere Lernfelder zugeordnet werden, welche sich an den berufsspezifischen Handlungsabläufen des jeweiligen Ausbildungsberufs orientieren.

---

<sup>1</sup>Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der KMK für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule..., KMK 2018, S. 15-16

Dabei werden die einzelnen Lernfelder in verschiedene Themenbereiche gegliedert, die einer Ausdifferenzierung nach zu entwickelnden Kompetenzen und Lerninhalten folgen. Diese wiederum sind inhaltlich auf der Basis der vollständigen Handlung strukturiert.

Lernfelder setzen sich aus der Abfolge einzelner Lernsituationen, welche handlungsorientiert die verschiedenen Inhalte und die zu entwickelnden Kompetenzen abbilden, zusammen. Im vorliegenden Lehrplan wird auf eine Beschreibung einzelner Lernsituationen verzichtet, da eine Lernsituation aktuelle realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen eines entsprechenden Ausbildungsberufs beschreibt. Lernsituationen müssen exemplarischen Charakter haben, damit sie den Auszubildenden Strategien vermitteln, die ihnen dabei helfen, zukünftige Berufssituationen zu bewältigen. Diese sind in den Schulen unter Berücksichtigung vorhandener oder neu zu entwickelnder Beispiele und Lernträger, zum Beispiel aus der betrieblichen Praxis, in einer didaktischen Jahresplanung zu verankern. Lernsituationen sind dabei als komplexe Lehr- und Lernarrangements zu verstehen. Diese schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie die Erfolgskontrolle ein.

Die Kompetenzentwicklung der Auszubildenden in den einzelnen Ausbildungsberufen wird durch die Reihenfolge der Lernfelder und der darin festgelegten Abfolge der Lernsituationen und die Lernsituation selbst bestimmt. Innerhalb eines Lernfeldes sollten verschiedene Lernsituationen zur Anwendung kommen.

Lernsituationen sollten nach ihrer Verwendung einer Evaluation unterzogen werden. Damit soll die Eignung der Problemstellungen und Arbeitsaufträge überprüft werden. Ebenso ist der angestrebte Kompetenzzuwachs mit der tatsächlichen Realisierung zu vergleichen und ggf. zu optimieren. Diese Qualitätsprüfung von Lernsituationen stellt eine Basis von Qualitätssicherung in der Unterrichtsgestaltung beruflicher Schulen dar.

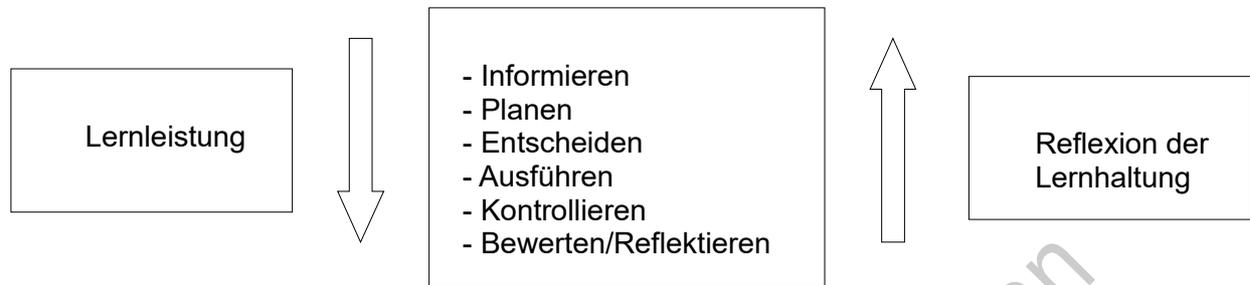
Eine enge Vernetzung der Partner der Berufsausbildung (Lernortkooperation zwischen Berufsschule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

### **Handlungsschema nach Phasen der vollständigen Handlung**

Lernsituationen stellen curriculare Einheiten der Lernfelder dar und leiten typische berufliche Aufgabenstellungen ab. Ganzheitliche Problemstellungen, welche in einer engen Verbindung mit berufstypischen Handlungssituationen stehen, orientieren sich an beruflichen Handlungskompetenzen. Diese Orientierung soll den Zusammenhang zwischen betrieblichem und schulischem Lernen sicherstellen.

Handeln, insbesondere eigenverantwortliches Handeln, kann als produktives, kommunikatives oder exploratives Handeln stattfinden. Die Umsetzung unterrichtlicher Handlungsorientierung ist über vollständige Handlungsstrukturen möglich.

Die Struktur der einzelnen Lernsituationen ist somit durch die Abfolge der Handlungsphasen einer vollständigen Handlung bestimmt.



Die Kompetenzbeschreibungen in Kapitel 5 dieses Lehrplans wurden entsprechend dieser Struktur formuliert.

Wichtig für einen handlungsorientierten Unterricht sind die Reflexionen innerhalb einer Lernsituation und der Rückblick auf vergangene Lernsituationen. Für die Auszubildenden wird so eine hohe Transparenz des Unterrichtsgeschehens geschaffen. Damit entwickelt sich kontinuierlich eine Erfahrungskurve, die den Aufbau beruflicher Handlungskompetenz unterstützt. Im Vordergrund steht dabei der Prozess der Problemlösung. Die Auszubildenden sollen befähigt werden, die erworbenen Kompetenzen auf neue Situationen zu übertragen und so selbstständig Lösungen zu finden.

## 2 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende „Vorläufige Thüringer Lehrplan“ für die Berufsausbildung in den gastgewerblichen Berufen ist mit den Verordnungen über die Berufsausbildung (BGBl.I. S. 314 ff, veröffentlicht am 14.03.2022) und mit den KMK-Rahmenlehrplänen (vom 11.04.2022 bzw. 06.05.2022) abgestimmt und tritt am 01.08.2022 in Kraft.

Die Berufsausbildung erfolgt in den Berufen:

Fachkraft Küche

Koch/Köchin

Fachkraft Gastronomie

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

In Ergänzung des Berufsbildes (Bundesinstitut für Berufsbildung unter <http://www.bibb.de>) sind folgende Aspekte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes bedeutsam und bei der Unterrichtsorganisation zu berücksichtigen:

Alle Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs erhalten im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung. Somit werden die Lernfelder 1 bis 5 im ersten Lehrjahr berufsübergreifend beschult.

Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Koch/Köchin und Fachkraft Küche sowie für die Berufe Fachkraft Gastronomie, Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie jeweils eine gemeinsame Fachbildung angeboten.

Alle zweijährigen Ausbildungsberufe haben am Ende des ersten Ausbildungsjahres eine Zwischenprüfung.

Die Ausbildung in den Berufen der dreijährigen Ausbildung gliedert sich in zwei Ausbildungsphasen von je 18 Monaten. Nach Abschluss der ersten Ausbildungsphase erfolgt der erste Teil der gestreckten Abschlussprüfung, der mit einem Anteil von 25 % in die Gesamtleistung der Kammerprüfung eingeht.

Im Ausbildungsberuf Koch/Köchin sind die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 8 des Lehrplans mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass die Inhalte der Lernfelder 6 bis 8 für die Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 berücksichtigt werden und damit zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres unterrichtet werden müssen.

In den Ausbildungsberufen Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/Hotelfachfrau sind die Kompetenzen der Lernfelder 1 bis 6 des Lehrplans mit den Qualifikationen der Ausbildungsordnung abgestimmt und somit Grundlage für den Teil 1 der Gestreckten Abschlussprüfung. Hierbei ist bei der zeitlichen Planung der Lernfelder im zweiten

Ausbildungsjahr zu berücksichtigen, dass der Inhalt des Lernfeldes 6 für die Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 berücksichtigt werden und damit zu Beginn des zweiten Jahres unterrichtet werden muss.

Die Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts in der Berufsschule ist es, den Schülern den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

Die Lernfelder orientieren sich an beruflichen Handlungsfeldern. Sie sind methodisch und didaktisch so umzusetzen, dass sie zu einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz führen.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Die Lerninhalte sind unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln. Die Inhalte der Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf.

Folgende übergeordnete Kompetenzen sind integrativ in den Lernfeldern unter Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zu fördern:

- Nachhaltigkeit in allen Arbeitsprozessen berücksichtigen
- im Team arbeiten
- wertschätzend kommunizieren und reflektieren
- gastorientiert handeln
- Fach- und Fremdsprache verwenden
- Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen
- Ergonomische Überlegungen berücksichtigen
- Qualitätsmanagement umsetzen
- Digitalisierung anwenden
- Vorschriften und Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden

Die Lernfelder thematisieren jeweils einen vollständigen beruflichen Handlungsablauf. Die Schulen entscheiden im Rahmen ihrer Möglichkeiten eigenständig über die Umsetzung der Durchführungsphase.

Dieser vorliegende Lehrplan ist vorläufig und wird für alle o. g. gastgewerblichen Berufe bis zum Jahr 2024 ergänzt bzw. erarbeitet. Als Übersicht und für die weitere Planung sind die Stunden- tafeln für alle Ausbildungsjahre aufgeführt.

### 3 Mitarbeiter der Lehrplangruppe

Name	Schule
Dietzel, Nico	Staatliches Berufsschulzentrum „Gotha West“
Dr. Finke, Andrea	Staatliche Berufsbildende Schule Friedrich Justin Bertuch, Wirtschaft/Verwaltung und Ernährung Weimar
Gemperlein, Susanne	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Körper, Silvana	Staatliche Berufsbildende Schule 5 Ernst- Benary-Schule Erfurt
Dr. Löber, Yvonne	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz
Schwabe, Petra	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Weick-Vorel, Monika	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz
Wiesenthal, Michael	Berufsschulcampus Unstrut-Hainich Mühlhausen

## 4 Stundentafel

Übersicht über die Lernfelder für die Ausbildungsberufe Fachkraft Küche, Koch/ Köchin, Fachkraft für Gastronomie, Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden			
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	4. Jahr
Nr.					
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40			
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40			
3	In der Küche arbeiten	120			
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40			
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80			
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	

Im fachtheoretischen Unterricht sind für die **Wirtschaftslehre** in dem 1.-3. Ausbildungsjahr laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern jeweils 40 Stunden zu planen.

Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

**Hinweis:** Die nachstehenden Stundentafeln dienen der Orientierung über die Lernfelder der folgenden Ausbildungsjahre in den verschiedenen Ausbildungsberufen.

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft Küche</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
<b>Summen: insgesamt 600 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	

**Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf  
Koch und Köchin**

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf  
Fachkraft für Gastronomie**

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
<b>Summen: insgesamt 600 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	

Vorläufiger Thüringer Lehrplan

**Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf  
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für  
Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf  
Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie**

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmerorientiert steuern			80
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf  
Hotelfachmann und Hotelfachfrau**

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Am Empfang arbeiten		80	
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80	
8	Im Housekeeping arbeiten		40	
9	Marketingpläne erarbeiten		80	
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

## 5 Lernfelder

### 5.1 Lernfeld 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren

<b>1. Ausbildungsjahr Berufe Gastronomie</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
--	-------------------------------------

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihre Rolle innerhalb des Betriebes mitzugestalten und ihren Betrieb zu repräsentieren.

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die Berufsbilder des Gastgewerbes beschreiben und daraus resultierende Anforderungen ableiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fachkraft Küche</li> <li>– Koch/Köchin</li> <li>– Fachkraft für Gastronomie</li> <li>– Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie</li> <li>– Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie</li> <li>– Hotelfachmann/Hotelfachfrau</li> <li>– Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement</li> </ul>
– die Organisationsstruktur und die Arbeitsteilung im Ausbildungsbetrieb beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Betriebsarten</li> <li>– Organigramm               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abteilungen</li> <li>• Küchenposten/Service Mitarbeiter</li> </ul> </li> </ul>
– die Arbeitsfelder im Gastgewerbe definieren und beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bewirtung</li> <li>– Beherbergung</li> <li>– Magazin</li> <li>– Marketing</li> </ul>
– Maßnahmen des betrieblichen Qualitätsmanagements und der Nachhaltigkeit benennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ökonomisch</li> <li>– ökologisch</li> <li>– sozial</li> </ul>
– die Internationalität der Branche sondieren.	– interne/externe Personal- und Gästestrukturen
– Aufstiegschancen, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten ermitteln.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– innerbetrieblich/außerbetrieblich</li> <li>– Meister/Betriebswirt</li> <li>– Diätkoch, Barkeeper, Sommelier</li> </ul>

<p>– die beruflichen Herausforderungen ableiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rolle als Gastgeber und im Team <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsformen und -störungen</li> </ul> </li> <li>– Arbeitszeiten/Schichtdienst</li> <li>– Gesundheitsschutz</li> </ul>
<p>– den Ausbildungsbetrieb und die eigene betriebliche Tätigkeit präsentieren und bewerten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präsentationsformen, -medien</li> <li>– Datenschutz</li> <li>– Urheber-, Persönlichkeitsrecht</li> <li>– Kriterien zur Bewertung von Präsentationen</li> </ul>

Vorläufiger Thüringer Lehrplan

## 5.2 Lernfeld 2 - Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

<b>1. Ausbildungsjahr Berufe Gastronomie</b>	<b>Zeitrichtwert 40 Stunden</b>
--	-------------------------------------

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Waren zu bestellen, anzunehmen, zu lagern und zu pflegen.

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die betrieblichen Abläufe zur Bestellung von Waren analysieren und durchführen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bedarfsermittlung (nachhaltiges Wirtschaften)</li> <li>– Bestellmenge                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldebestand</li> <li>• Mindestbestand</li> <li>• Höchstbestand</li> </ul> </li> <li>– Bezugsquellen</li> <li>– Anfrage und Angebot</li> <li>– Bestellung (Kaufvertrag)</li> </ul>
– Waren annehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wareneingang (Kontrolle, Dokumentation)</li> <li>– Leergut-, Transportgutannahme und -rückgabe</li> <li>– Reklamation</li> </ul>
– die Waren fachgerecht einlagern.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lagerarten und -funktionen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trockenlager</li> <li>• Kühllager</li> <li>• Tiefkühllager</li> </ul> </li> </ul>
– Waren pflegen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygiene bei der Lagerung</li> <li>– Ursachen und Arten des Warenverderbs</li> </ul>
– Waren ausgeben und den Warenbestand erfassen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dokumentation</li> <li>– Lagerdatei</li> <li>– EDV im Magazin (Warenwirtschaftssysteme)</li> </ul>

### 5.3 Lernfeld 3 – In der Küche arbeiten

<b>1. Ausbildungsjahr Berufe Gastronomie</b>	<b>Zeitrichtwert 120 Stunden</b>
--	--------------------------------------

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, den Arbeitsplatz in der Küche vorzubereiten, einfache Speisen zuzubereiten und zu präsentieren sowie Reinigungsarbeiten durchzuführen.

#### 5.3.1 Rohstoffe für die Herstellung einfacher Speisen kennenlernen

ca. 40 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– die ernährungsphysiologische Bedeutung erkennen und küchentechnologische Eigenschaften von Eiern ableiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Güte- und Gewichtsklassen</li> <li>– Kennzeichnung</li> <li>– Aufbau</li> <li>– Inhaltsstoffe/Nährwert</li> <li>– technologische Eigenschaften</li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Lagerung/HACCP</li> </ul>
– die Zubereitung einfacher Eierspeisen beschreiben	– Spiegeleier, Setzeier, Rührei, gekochte/pochierte Eier, Eiersalate, Omeletts
– die ernährungsphysiologische Bedeutung erkennen und küchentechnologische Eigenschaften von Gemüse ableiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einteilung, Arten und Qualität</li> <li>– Regionalität und Saisonalität</li> <li>– Inhaltsstoffe/Nährwert</li> <li>– Nährstoffverluste bei Vor- und Zubereitung</li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Lagerung</li> </ul>
– die Zubereitung einfacher Gemüsegerichte und -beilagen beschreiben	– selbstständige Gemüsegerichte, Salate, Beilagen
– die ernährungsphysiologische Bedeutung erkennen und küchentechnologische Eigenschaften von Kartoffeln ableiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten/Sorten und Qualität</li> <li>– Inhaltsstoffe/Nährwert</li> <li>– Kocheigenschaften</li> <li>– Nährstoffverluste bei Vor- und Zubereitung</li> <li>– Convenienceprodukte</li> <li>– Lagerung</li> </ul>
– die Zubereitung einfacher Kartoffelbeilagen beschreiben	– Pell- und Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Frittierte Kartoffeln, Kartoffelsalate

### 5.3.2 Einfache Speisen vor- und zubereiten

**Hinweis:** Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen diesen Themenbereich im Laborunterricht durchzuführen.

ca. 55 h

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Hygienevorschriften anwenden.	– Personal-, Betriebs-, Produkthygiene – Reinigung und Desinfektion – aktuelle Rechtsvorschriften in Bezug auf Lebensmittelhygiene, -kennzeichnung, Produkthaftung
– seinen Arbeitsplatz in der Küche einrichten und gestalten.	– Arbeitsplatzergonomie – Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte – Unfallschutz/Arbeitssicherheit – Erste Hilfe
– Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung einfacher Speisen aus Eiern und pflanzlichen Rohstoffen planen und durchführen.	– Vorbereitungsverfahren (waschen, putzen, schälen) – Bearbeitungsverfahren (Schnittformen, Schneidetechniken) – Zubereitungsverfahren (mechanisch/thermisch) für Salate, Eierspeisen, Gemüsegerichte, Gemüse- und Sättigungsbeilagen – Nachhaltigkeit/Ressourcenschonend
– einfache Speisen anrichten und präsentieren.	– Arbeitsprozess reflektieren – Ergebnisse überprüfen in Bezug auf Optimierungsmöglichkeiten

### 5.3.3 Berufsbezogene Berechnungen durchführen

ca. 25 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Grundrechenarten berufsbezogen anwenden.	– Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division
– geometrische Berechnungen berufsbezogen durchführen.	– Maßeinheiten (Länge, Fläche, Volumen) – Flächen- und Volumenberechnung
– den Material- und Wareneinsatz berechnen.	– Arbeiten mit Rezepturen (Mengen) – Zusammenhang zwischen Wareneinsatz und Verlusten (absolut/relativ) – Waren- und Materialbedarfslisten erstellen

Vorläufiger Thüringer Lehrplan

## 5.4 Lernfeld 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen

<b>1. Ausbildungsjahr Berufe Gastronomie</b>	<b>Zeitrictwert 40 Stunden</b>
--	------------------------------------

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, das Restaurant vorzubereiten und zu pflegen.

**Hinweis:** Um eine hohe Ausbildungsqualität zu erreichen, wird empfohlen diesen Themenbereich vorrangig im Laborunterricht durchzuführen.

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– Gästebedürfnisse und -wünsche analysieren.	– Restaurant- und Veranstaltungsräume – Einrichtungsstile – betriebsspezifische Besonderheiten
– Einrichtung und Ausstattung einteilen und benennen.	– Tische, Bestuhlung – Tischwäsche – Geschirr – Trinkgefäße – Bestecke – Geräte und Maschinen
– Gast- und Wirtschaftsräume anlassbezogen vorbereiten.	– Anlässe (Arten) – Tafelformen – Serviettenformen – Gedeckarten – Eindecken der Tische – Dekoration (individuell, ästhetisch, ökonomisch, ökologisch, funktional) – Arbeitsmittelanforderung
– Gast-, Wirtschaftsräume und betriebliche Gebrauchsgegenstände reinigen, desinfizieren und pflegen.	– Arten und Eignung von Reinigungs- und Pflegemitteln für unterschiedliche Materialien – Reinigung und Pflege von Textilien und Gegenständen (Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Arbeits- und Gesundheitsschutz) – Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und betriebsübliche Maßnahmen dazu ergreifen (Dokumentation auch in digitaler Form)

## 5.5 Lernfeld 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

<b>1. Ausbildungsjahr Berufe Gastronomie</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
--	-------------------------------------

Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Restaurantservice unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten auszuführen.

### 5.5.1 Gäste beraten und bedienen

ca. 55 h

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– den Umgang mit Gästen und deren Bedürfnisse analysieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gästebedürfnisse</li> <li>– Gästegruppen</li> <li>– Gästetypen</li> <li>– nationale und internationale Gruppen</li> <li>– Kommunikationsregeln</li> </ul>
– Buffet- und Serviceregeln beschreiben und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buffetarten, Buffetaufbau</li> <li>– Ausrüstungsgegenstände</li> <li>– Grundlagen der Servierregeln</li> <li>– Hygiene am Buffet</li> </ul>
– Getränke unterscheiden und empfehlen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kaltgetränke <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineralwasser, Quellwasser, Tafelwasser</li> <li>• Erfrischungsgetränke</li> <li>• Fruchtsaft, Fruchtnektar, Gemüsesaft, Gemüsetrunk</li> <li>• Milch, Milchmischgetränke</li> </ul> </li> <li>– Heißgetränke/Aufgussgetränke</li> <li>– Alkoholische Getränke <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biersorten</li> <li>• Weinarten</li> </ul> </li> </ul>
– die Gäste unter Berücksichtigung von Ernährungsformen beraten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ernährungsformen</li> <li>– Allergien</li> <li>– Inhalts- und Zusatzstoffe (gesetzliche Grundlagen)</li> </ul>
– Kassen- und Reservierungssysteme präsentieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten von Kassensystemen</li> <li>– betriebsspezifischer Einsatz</li> <li>– Reservierungsbuch</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reservierungssysteme</li> <li>– Reservierungsportale</li> </ul>
--	--

### 5.5.2 In einer Fremdsprache kommunizieren

ca. 25 h

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Betrieb und Tätigkeiten adressatengerecht in einer Fremdsprache präsentieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fachbegriffe</li> <li>– Stellenbeschreibung</li> <li>– Betriebsportrait</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– mit dem Gast in einer Fremdsprache kommunizieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Abschnitte des Verkaufsgesprächs</li> </ul>

Vorläufiger Thüringer Lehrplan