|  |  |
| --- | --- |
| Zielanalyse | Stand: 2022 |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | Zeitrichtwert  |
| HHB | Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin  | 80 |
| Lernfeld Nr. | Lernfeldbezeichnung | Jahr |
| 12 | Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten | 3 |
| Kernkompetenz |
| Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen zu planen und anzubieten. |
| Schule, Ort | Lehrkräfteteam |
|  |  |
| **Bildungsplan[[1]](#footnote-2)** | **didaktisch-methodische Analyse** |

| kompetenzbasierte Ziele | Konkretisierung | Lernsituation | Handlungsergebnis | überfachlicheKompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Die Schülerinnen und Schüler **analysieren** Kundenwünsche für serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Verpflegung im Zusammenhang mit Maßnahmen der Reinigung und Raumgestaltung. |  | **LS01 Kundenwünsche im Bereich Verpflegung erkunden** | ChecklisteBedarfsanalyse | zielgerichtet arbeitensystematisch vorgehenInformationen strukturieren | Vgl. LF03Vgl. LF08Vgl. LF09 | 04 |
| Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Ernährungstrends und Essgewohnheiten. Dabei berücksichtigen sie kulturelle und religiöse Identitäten. Darüber hinaus **informieren** sie sich über Menü-, Buffet- und Servierregeln, Eindecken und Dekorieren sowie Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen. |  | **LS02 Ernährungstrends und Essgewohnheiten recherchieren** | Mitarbeiterhandbuch/Präsentation  | zielgerichtet arbeitensystematisch vorgehenInformationen strukturierenmit Medien sachgerecht umgehenMöglichkeiten der Digitalisierung anwendenkulturelle Identitäten berücksichtigen | Vgl. LF02Vgl. LF08 | 06 |
|  | **LS03 Regeln bei Menüs, Buffets und beim Servieren erkunden** | Mitarbeiterhandbuch (Leitfaden)Mitarbeiterhandbuch (Skizzen) | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenInformationen strukturierensystematisch vorgehenNotizen anfertigen |  | 04 |
|  | **LS04 Eindecken und Dekorieren für besondere Anlässe und Veranstaltungen erkunden** | Mitarbeiterhandbuch (Skizzen) | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenInformationen strukturierensystematisch vorgehenNotizen anfertigen | Vgl. LF02Vgl. LF08 | 04 |
|  | **LS05 Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen erkunden** | Übersichten | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenInformationen strukturierenzielgerichtet arbeiten |  | 04 |
| Die Schülerinnen und Schüler **planen** projektförmig Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Qualitäts- und Hygienestandards. Sie kalkulieren Angebote und stimmen die Planung mit den Kunden ab. |  | **LS06 Dienstleistungen planen und anbieten** | E-Mails/Gespräche/TelefonateProtokolle/NotizenProjektplanKalkulationAngebotsmappen | wertschätzend kommunizierenNotizen anfertigenselbstständig planen und durchführenInformationen nach Kriterien aufbereiten und darstellenkonzentriert arbeitensystematisch vorgehenArbeitsprozesse organisierenmethodengeleitet vorgehendienstleistungsorientiert handelnQualitätsmanagement umsetzenMaßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzenmit Medien sachgerecht umgehen | Vgl. LF05Vgl. LF10Projekt möglichRollenspiel | 15 |
| Die Schülerinnen und Schüler **führen** Dienstleistungen anlass- und adressatenbezogen **durch**. Sie koordinieren die Arbeitsabläufe und arbeiten vernetzt mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen. Sie ermitteln systematisch die Kundenzufriedenheit, nehmen Kritik konstruktiv an (*Beschwerdemanagement*) und werten die Rückmeldungen im Rahmen der Qualitätssicherung aus. |  | **LS07 Dienstleistungen durchführen** | Checklistedurchgeführte Dienstleistungen | systematisch vorgehenselbstständig planen und durchführenArbeitsprozesse organisierenteamorientiert und multiprofessionell arbeitensich flexibel auf Situationen einstellenzuverlässig handelnwertschätzend kommunizieren | Vgl. LF04Projekt möglichpraktische Umsetzungen | 20 |
|  | **LS08 Kundenzufriedenheit ermitteln und Rückmeldungen zur Qualitätssicherung auswerten**  | Feedbackbogen/FeedbackgesprächFeedbackauswertung | Informationen strukturierensystematisch vorgehenselbstständig planen und durchführenQualitätsmanagement umsetzenSpannungen ertragen | Rollenspiel | 04 |
| Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** und **bewerten** Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse anhand selbst gewählter Kriterien im Team. Sie entwickeln Verbesserungsvorschläge. |  | **LS09 Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse kriteriengeleitet reflektieren und bewerten** | Soll-Ist-Vergleiche / AbweichungsanalysenHandlungsempfehlungen | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellensystematisch vorgehenbegründet vorgehensich in Teamarbeit einbindenEntscheidungen treffen |  | 03 |

1. Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin (2019), S. 21 [↑](#footnote-ref-2)