

Lernfeld LF 5	Materialien/Titel Neugestaltung eines Frühstücksbuffets	Ernährung und Gastronomie
Kompetenzbereiche:		Lernsituation
<ul style="list-style-type: none"> - Ich kann Büffetarten unterscheiden und ihrer Verwendung zuordnen. - Ich kann ein Büffet aufbauen und den Ablauf für verschiedene Anwendungen planen. - Ich kann Informationen zu einer Aufgabe aus verschiedenen Quellen beschaffen. - Ich kann einen komplexeren Arbeitsauftrag zeitlich und inhaltlich planen und in einem Team arbeiten. 		Lernthema
		Lernschritt

Kompetenz:	Was Sie schon können sollten:
<ul style="list-style-type: none"> - Ich kann die Lernsituation lesen, markieren und analysieren. - Ich kann anhand der Analyse die Lernsituation planen und Entscheidungen treffen. - Ich kann in der Gruppe einen Plan zur Durchführung erstellen. - Ich kann meine Arbeit reflektieren und meine Arbeitsweise beurteilen. - Ich kann der Gruppe Feedback geben. 	<ul style="list-style-type: none"> - Die verschiedenen Geschirr- und Besteckteile kennen und benennen können - Tischwäsche und die sachgerechte Verwendung kennen - Grundregeln des Eindeckens - Unterscheidung der verschiedenen Servierarten - Arbeitsabläufe nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen planen und gestalten
	Wie Sie Ihr Können prüfen können:
	<ul style="list-style-type: none"> - Übungsaufgaben - Klassenarbeit















Frühstücken wie ein Kaiser

- Sie arbeiten in einem Wellnesshotel und sollen das Angebot des Frühstücksbuffets überprüfen. Für die gesundheitsbewussten Gäste in Ihrem Betrieb soll das Frühstücksangebot neu gestaltet werden. Dabei achten Sie nicht nur auf Vollwertigkeit und Energiegehalt, sondern bieten auch ein attraktives Angebot für alternative Ernährungsformen. In der Praxis setzen Sie die Erkenntnisse der Ernährung in besonderen Lebenssituationen bewusst um und verändern/erweitern Ihr Frühstücksangebot im Hinblick auf unterschiedliche vegetarische Kostformen.
- 5 Ihre Gäste erwarten von Ihnen eine klare und ansprechende Struktur des Buffets, sowie Informationen zu den Inhaltsstoffen und dem Nährwert der verwendeten Produkte.
- 10

Notizen:

Arbeitsauftrag

Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise
1	 20 Min.	Lesen Sie die Lernsituation und analysieren Sie den Inhalt, in dem Sie Wichtiges markieren. Vergleichen Sie Ihre Analyse mit dem Advance Organizer.	
2	 40 Min.	Erstellen Sie im Team einen Projekt- und Zeitplan. Sprechen Sie Ihre Planung mit der Lehrkraft ab.	Projektplan 
3		Bearbeiten Sie nun die Lernthemen  oder  und beachten Sie dabei Ihre Planung. Verknüpfen Sie Inhalte aus BFK und BPK. Tauschen Sie die Ergebnisse in Ihrer Gruppe aus.	 
4		Kontrollieren Sie die Vollständigkeit Ihrer Unterlagen zu dieser Lernsituation. Wiederholen Sie die Lernthemen. Schreiben Sie die Klassenarbeit in BFK.	Ordner Klassenarbeit
5		Bewerten Sie die Lernsituation mit einer Feedbackmethode.	Fünf Finger
6		Reflektieren Sie Ihre Arbeit und Formulieren Sie zwei Ziele, auf die Sie bei der nächsten Lernsituation besonders achten wollen.	evtl. Lerntagebuch

Handlungskreislauf

