
















Lernfeld LF 5	Materialien/Titel Neugestaltung eines Frühstücksbüffets	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. 		Lernthema
		Lernschritt

Was ich hier lernen kann:	Was Sie schon können sollten:
<ul style="list-style-type: none"> - Ich kann die verschiedenen Büffetarten der Tageszeit und dem Anlass entsprechend zuordnen. - Ich kann die richtigen Geschirr- und Besteckteile auswählen und den Bedarf für einen reibungslosen Ablauf berechnen. - Ich kann die Speisen entsprechend dem Ablauf arrangieren. - Ich kann ein Büffet gestalten und dekorieren. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ich kenne die verschiedenen Geschirr- und Besteckteile. - Ich kenne den Unterschied zwischen Büffetangeboten und Angeboten „à la carte“.
	Wie Sie Ihr Können prüfen können:
	<ul style="list-style-type: none"> - Übungsaufgaben - Klassenarbeit

Arbeitsauftrag

Nr.	Mit wem?	Aufgabe	Hinweise
1 und 2	 	<p>Lesen Sie die Lernsituation und analysieren Sie den Inhalt, in dem Sie Wichtiges markieren.</p> <p>Verschaffen Sie sich einen Überblick über die verschiedenen Frühstücksangebote nationaler und internationaler Art.</p> <p>Klären Sie Fachbegriffe.</p> <p>Bearbeiten Sie Aufgabe ★ oder ★.</p> <p>Halten Sie die Ergebnisse Ihrer Gruppe mit Hilfe eines Placemat oder einer Mindmap fest.</p> <p>Vergleichen Sie Ihre Analyse mit dem Advance Organizer.</p> <p>Klären sie offene Fragen.</p>	  Vergleiche Lernsituation Rätsel ★ Leittext ★
3 und 4	 30 Min.  20 Min.	<p>Stellen Sie Ihre Ergebnisse vor.</p> <p>Entscheiden Sie im Plenum über ein neues Angebot.</p> <p>Berücksichtigen Sie dabei die Ergebnisse aus BFK.</p> <p>★ Entscheiden Sie welche Geschirr- und Besteckteile für das Frühstück benötigt werden.</p> <p>★ Berechnen Sie die benötigten Geschirr- und Besteckteile für 40 Gäste.</p>	 Ergebnisse an Tafel oder Steckwand Rollenspiel  

5	 20 Min.	Planen Sie mit Hilfe Ihrer Ergebnisse den Aufbau und Ablauf eines Büffetservices. Erstellen Sie eine Skizze für den Ablauf.	
	 40 Min.	A Stellen Sie die Gast- und Büffettische. B Bereiten sie das Mise en place vor. A Decken Sie die Tische ein. B Bauen Sie das Büffet auf und erstellen Sie Regeln für den reibungslosen Ablauf.	Praxis
6	 20 Min.	Überprüfen Sie das Büffet und den Gastraum anhand Ihrer Checkliste, ergänzen Sie das Büffet mit den Aufstellern und nehmen Sie entsprechende Korrekturen vor.	Praxis
7	 20 Min.	Führen Sie eine Feedbackmethode zur Bewertung des Projekts durch.	Ordner
8	 	Bereiten Sie sich auf die Klassenarbeit vor.	Ordner Fachbuch
9	 10 Min.	Reflektieren Sie Ihre Arbeit und formulieren Sie zwei Ziele, auf die Sie beim nächsten Lernschritt besonders achten wollen.	eventuell Lerntagebuch

Handlungskreislauf

