|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | überfachliche  Kompetenzen | 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** | Checkliste  Bedarfsanalyse | zielgerichtet arbeiten  systematisch vorgehen  Informationen strukturieren | Vgl. LF03  Vgl. LF08  Vgl. 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 arbeiten  systematisch vorgehen  Informationen strukturieren  mit Medien sachgerecht umgehen  Möglichkeiten der Digitalisierung anwenden  kulturelle Identitäten berücksichtigen | Vgl. LF02  Vgl. LF08 | 06 |
|  | **LS03 Regeln bei Menüs, Buffets und beim Servieren erkunden** | Mitarbeiterhandbuch (Leitfaden)  Mitarbeiterhandbuch (Skizzen) | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Informationen strukturieren  systematisch vorgehen  Notizen anfertigen |  | 04 |
|  | **LS04 Eindecken und Dekorieren für besondere Anlässe und Veranstaltungen erkunden** | Mitarbeiterhandbuch (Skizzen) | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Informationen strukturieren  systematisch vorgehen  Notizen anfertigen | Vgl. LF02  Vgl. LF08 | 04 |
|  | **LS05 Verpflegungsangebote für besondere Anlässe und Veranstaltungen erkunden** | Übersichten | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Informationen strukturieren  zielgerichtet 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/Telefonate  Protokolle/Notizen  Projektplan  Kalkulation  Angebotsmappen | wertschätzend kommunizieren  Notizen anfertigen  selbstständig planen und durchführen  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  konzentriert arbeiten  systematisch vorgehen  Arbeitsprozesse organisieren  methodengeleitet vorgehen  dienstleistungsorientiert handeln  Qualitätsmanagement umsetzen  Maßnahmen der Hygiene sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes umsetzen  mit Medien sachgerecht umgehen | Vgl. LF05  Vgl. LF10  Projekt möglich  Rollenspiel | 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** | Checkliste  durchgeführte Dienstleistungen | systematisch vorgehen  selbstständig planen und durchführen  Arbeitsprozesse organisieren  teamorientiert und multiprofessionell arbeiten  sich flexibel auf Situationen einstellen  zuverlässig handeln  wertschätzend kommunizieren | Vgl. LF04  Projekt möglich  praktische Umsetzungen | 20 |
|  | **LS08 Kundenzufriedenheit ermitteln und Rückmeldungen zur Qualitätssicherung auswerten** | Feedbackbogen/Feedbackgespräch  Feedbackauswertung | Informationen strukturieren  systematisch vorgehen  selbstständig planen und durchführen  Qualitätsmanagement umsetzen  Spannungen 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 / Abweichungsanalysen  Handlungsempfehlungen | Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  systematisch vorgehen  begründet vorgehen  sich in Teamarbeit einbinden  Entscheidungen 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)