

Zielanalyse

Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf							Zeitrictwert
HKO	Koch/Köchin							60
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung							Jahr
13	Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren							3
	Kernkompetenz Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffetherzustellen und zu präsentieren.							
Schule, Ort		Lehrkräfteteam						
Bildungsplan¹		Lernsituationen						
kompetenzbasierte Ziele²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz³	Aufträge⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
Betriebsprofil: Restaurant Eiche Rolle der SuS: Köchin bzw. Koch im Restaurant Eiche (MA)					LF = Lernfeld LS = Lernsituation MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter SuS = Schülerinnen und Schüler			
Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Aufgabe, ein Buffet mit Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten herzustellen.	LS01 Die Aufgabe der Herstellung eines Buffets mit Fisch beschreiben	Fischhändler bitet uns, seinen Messestand auf einer Messe mit einem Fischbuffet zu bereichern; Fischbuffet ist neu im Betrieb und Personal kennt sich nicht aus → MA muss sich einen Überblick	Brainstorming Checkliste (Mitarbeiterhandbuch)	Betriebsprofil Bilder von Fischbuffets	1. Führen Sie im Küchenteam ein Brainstorming durch zu den Tätigkeiten, die bei der Herstellung eines Buffets mit Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten durchgeführt werden müssen. 2. Leiten Sie aus dem Brainstorming eine	Gelerntes auf neue Probleme übertragen sprachlich angemessen kommunizieren Informationen austauschen systematisch vorgehen Informationen nach Kriterien	Einführung Betriebsprofil vgl. LF05-LS04 (Buffetregeln) vgl. HFK-HKO-LF08-LS02 (Fischarten)	02

¹ Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Küche, Koch und Köchin (2021)

² Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt.

³ Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen

⁴ Aufträge beginnen mit einem Operator (siehe Operatorenliste der Koordinierungsstelle für Abschlussprüfungen von Berufsschule und Wirtschaft), enthalten jeweils nur einen Operator und führen zu dem in der vorigen Spalte aufgeführten betrieblichen Handlungsergebnis.

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		über die Aufgabe verschaffen und diese im Mitarbeiterhandbuch beschreiben			Checkliste mit den Tätigkeiten bei der Herstellung eines Fischbuffets ab.	aufbereiten und darstellen		
Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (<i>Frischprodukte, Convenience</i>), deren Zubereitungsarten und die daraus hergestellten Speisen. Sie machen sich über den Aufbau sowie die Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten an einem Buffet kundig. [...]	LS02 Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten darstellen	neue Mitarbeiter/innen wurden für den Fischposten eingestellt; Küchenleiterin möchte sicherstellen, dass Qualität gleichbleibt → MA soll ein Nachschlagewerk erstellen	Broschüre „Fisch“	Angebote der Lieferanten (frisch und Convenience) Internet (Recherche) Informationstext zu Angebotsformen Steckbriefe zu Meeresfrüchten, inkl. Zubereitungsarten betriebliche Auswahl an Rezepturen (Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren berücksichtigen)	Gestalten Sie eine Broschüre als Nachschlagewerk zum Thema „Fisch“ für die neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche. Berücksichtigen Sie dabei: - Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten - Zubereitungsarten - mögliche Speisen	selbstständig planen und durchführen systematisch vorgehen Gelerntes auf neue Probleme übertragen Informationen beschaffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Alternativen finden und bewerten Fachsprache anwenden Medien sachgerecht nutzen	vgl. HFK-HKO-LF08-LS03 (Angebotsformen von Fisch, Zubereitungsarten, Gerichte von Fisch)	08
	LS03 Aufbau eines Buffets sowie Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten am Buffetdarstellen	da Fischbuffets neu im Betrieb sind, muss der Aufbau des Buffets, der Ablauf am Buffet und die Arbeit mit den Gästen am Buffet erkundet werden → MA soll dies erkunden und im	Zeitstrahl (Mitarbeiterhandbuch) Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) Mindmap (Mitarbeiterhandbuch)	Informationstext zum Aufbau des Buffets Bilder mit aufgebauten Buffets Informationstext zu den Anforderungskriterien, zur Hygiene und zur Arbeitssicherheit	1. Erstellen Sie einen Zeitstrahl zum Aufbau eines Buffets. 2. Erstellen Sie eine Checkliste mit Kriterien für einen reibungslosen Buffetablauf. 3. Entwerfen Sie eine Mindmap zu den Präsentations- und	Gelerntes auf neue Probleme anwenden Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen selbstständig planen und durchführen	vgl. LF05-LS04 (Buffetregeln) vgl. HKO-LF12-LS03 (Beratungsgespräch, Regeln der Gesprächsführung)	04

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		Mitarbeiterhandbuch dokumentieren		im Zusammenhang mit einem Buffet Bilder zu den Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten am Buffet	Beratungsmöglichkeiten am Buffet.	methodengeleitet vorgehen Fachsprache anwenden		
<p>[...] Sie entscheiden sich für Rezepturen [...]</p> <p>[...] Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für ein Buffetgemeinsam im Küchenteam. Sie beachten saisonale, regionale, kulturelle und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie berücksichtigen produktspezifische hygienische Anforderungen und ein nachhaltiges Vorgehen.</p>	LS04 Herstellung von Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten planen	Fischhändler hat in einem Gespräch seine Erwartungen mitgeteilt; Buffet muss geplant werden → MA soll dies übernehmen	Notiz Rezepturen-sammlung vervollständigtes Zeitraster	Betriebsprofil Gesprächsprotokoll mit den Angaben des Fischhändlers: internationales Publikum, 200 Personen für ein warmes Buffet, 100 Personen für ein kaltes Flying-Buffet im VIP-Bereich Broschüre „Fisch“ (LS02) Saisonkalender Angebot des Lieferanten mit regionalen Produkten Informationstext zu kulturellen Unterschieden, zu ernährungsphysiologischen Aspekten und zu Zertifizierungen bei Fisch Vorlage Zeitraster Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) (LS03)	1. Erstellen Sie eine Notiz mit den Speisen, die Sie auf dem Buffet anbieten möchten. Berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung: <ul style="list-style-type: none"> - Saisonalität - Regionalität - kulturelle Unterschiede - ernährungsphysiologische Aspekte - Zertifizierungen 2. Fassen Sie die Rezepturen für Ihre ausgewählten Speisen in einer Rezepturensammlung zusammen. 3. Vervollständigen Sie zur Vorbereitung des Buffets im Küchenteam das Zeitraster mit der Herstellung aller ausgewählten Speisen.	sich flexibel auf Situationen einstellen selbstständig planen und durchführen eigene Meinungen bilden Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen Entscheidungen treffen Bedürfnisse und Interessen verstehen sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren sprachlich angemessen kommunizieren	Teamarbeit Hygiene	06

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen für die Speisen geeignete Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen aus. Sie setzen dabei Maßnahmen zur Qualitätserhaltung unter den besonderen Bedingungen eines Buffets um. Sie entwerfen einen Aufbauplan für das Buffet. Sie stellen für das Buffet eine Angebotskarte zusammen und präsentieren diese in analoger oder digitaler Form. [...] und berechnen deren Material- und Wareneinsatz. Sie kalkulieren den Endpreis pro Person für das Buffet unter Berücksichtigung der Betriebskosten (<i>Energie, Wasser, Entsorgung</i>).</p>	<p>LS05 Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen auswählen</p>	<p>Fische, Fischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Saucen und Beilagen müssen ausgewählt werden, die den hohen Qualitätsanforderungen des eigenen Betriebes entsprechen → MA muss diese Auswahl vorbereiten und treffen</p>	<p>Tabelle (Komponenten) Angebotskarte</p>	<p>Rezepturensammlung (LS04) Informationstext zur Qualitätserhaltung am Buffet Bilder mit Negativbeispielen Anleitung zur Erstellung von Angebotskarten</p>	<p>1. Stellen Sie in einer Tabelle zu den ausgewählten Rezepturen (Lernsituation 04) geeignete und ungeeignete Komponenten gegenüber, mit Hinweisen für den Service zur Qualitätserhaltung. 2. Gestalten Sie eine Angebotskarte mit geeigneten Komponenten.</p>	<p>Probleme erkennen und zur Lösung beitragen Alternativen finden und bewerten Schlussfolgerungen ziehen zuverlässig handeln Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Medien sachgerecht nutzen</p>	<p>digitale Medien ggf. Textverarbeitungsprogramm vgl. HKO-LF12-LS04 (Speisenfolge) vgl. HKO-LF12-LS05 (rechtskonforme Kennzeichnung) Präsentation erfolgt in LS07</p>	05
	<p>LS06 Aufbauplan für ein Buffetentwerfen</p>	<p>Fischhändler hat einen Plan des Messestands geschickt → MA muss Aufbauplan für das Buffet erstellen</p>	<p>Skizze</p>	<p>Plan des Messestands mit Platz für das Buffet und mit dem VIP-Bereich Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) (LS03) Angebotskarte (LS05)</p>	<p>Entwerfen Sie eine Skizze zum geplanten Aufbau des warmen Buffets.</p>	<p>sich flexibel auf Situationen einstellen Gelerntes auf neue Probleme übertragen selbstständig planen und durchführen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen</p>	<p>vgl. LF05-LS04 (Buffetregeln)</p>	02

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	LS07 Endpreis pro Person für das Buffet kalkulieren	Fischhändler erwartet einen Preis pro Person für das Buffet; Endpreis für Messe wurde noch nie kalkuliert, aber Daten zu Allzweckraum liegen vor, die als Grundlage dienen → MA muss diesen Preis berechnen	Material- und Wareneinsatz Endpreis pro Person Präsentation	Betriebsprofil (Daten zum Allzweckraum aus dem F&B) Angebotskarte (LS05) Rezepturensammlung (LS04) vervollständigtes Zeitraster (LS04) Gesprächsprotokoll (LS04) Daten zu den Materialkosten und zu den Gesamtkosten des Allzweckraumes aus dem F&B Kalkulationsschema Skizze (LS06)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berechnen Sie den Material- und Wareneinsatz für eine Speise. 2. Kalkulieren* Sie den Endpreis pro Person für das Buffet. 3. Präsentieren* Sie dem Fischhändler Ihre Angebotskarte, Ihre Skizze zum Buffet und den Endpreis pro Person. 	<p>Gelerntes auf neue Probleme anwenden systematisch vorgehen</p> <p>sich flexibel auf Situationen einstellen</p> <p>zuverlässig handeln</p> <p>Bedürfnisse und Interessen verstehen</p> <p>sprachlich angemessen kommunizieren</p> <p>emphatisch handeln</p>	vgl. HKO-LF12-LS09 (Angebot – Kalkulation) thementeilige Berechnung	06
Die Schülerinnen und Schüler bereiten Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffet unter Berücksichtigung geeigneter Vor- und Zubereitungsverfahren (<i>Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren</i>) zu und richten diese an. Hierbei wenden sie Vorgaben der Arbeitssicherheit und der Hygiene an und dokumentieren die Maßnahmen. Sie präsentieren dem Gast Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen	LS08 Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffet zubereiten und anrichten	Fischhändler ist einverstanden, Messe findet statt und Buffet muss hergestellt und den Gästen präsentiert werden → MA übernimmt dies	Speisen für das kalte Flying Buffet angerichtetes Flying Buffet Checkliste mit Dokumentation Bilder Briefing	Rezepturensammlung (LS04) Warenkorb Angebotskarte (LS05) vervollständigtes Zeitraster (LS04) Anrichtegereschirr und Buffet-Ausstattung Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) (LS03)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bereiten* Sie die Speisen für das kalte Flying Buffet zu. 2. Richten* Sie die Speisen als Flying Buffet an. 3. Dokumentieren Sie Maßnahmen zu Hygiene und Arbeitssicherheit in der Checkliste. 4. Dokumentieren Sie Ihre Speisen mit Bildern. 5. Präsentieren* Sie Ihre zubereiteten Speisen in einem 	<p>sich in Teamarbeit einbinden</p> <p>selbstständig planen und durchführen</p> <p>zuverlässig handeln</p> <p>Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen</p> <p>Informationen austauschen</p> <p>sprachlich angemessen kommunizieren</p>	Hygiene Arbeitssicherheit Rollenspiel	06

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
und Meeresfrüchten am Buffet und beraten Gäste.				Mindmap Präsentation und Beratung (Mitarbeiterhandbuch) (LS03)	Briefing dem Servicepersonal, damit dieses die Gäste kompetent beraten kann.	kulturell angemessen kommunizieren Fachsprache verwenden		
	LS09 Speisen aus Fisch, Fischzerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffet zubereiten und anrichten	warmes Buffetmuss hergestellt, auf der Messe aufgebaut und präsentiert werden → MA übernimmt dies	Speisen für das warme Buffet angerichtetes warmes Buffet Checkliste mit Dokumentation Bilder Präsentation mit Beratung	Rezepturensammlung (LS04) Warenkorb Angebotskarte (LS05) vervollständigtes Zeitraster (LS04) Skizze (LS06) Anrichtegeschirr und Buffet-Ausstattung Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) (LS03) Mindmap Präsentation und Beratung (Mitarbeiterhandbuch) (LS03)	1. Bereiten* Sie die Speisen für das warme Buffet zu. 2. Richten* Sie die Speisen gastgerecht als warmes Buffet an. 3. Dokumentieren Sie Maßnahmen zu Hygiene und Arbeitssicherheit in der Checkliste. 4. Dokumentieren Sie das Buffet mit Bildern. 5. Beraten* Sie die Gäste bei der Präsentation der zubereiteten und angerichteten Speisen.	sich in Teamarbeit einbinden selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Informationen austauschen Bedürfnisse und Interessen verstehen sprachlich angemessen kommunizieren kulturell angemessen kommunizieren empathisch handeln	Hygiene Arbeitssicherheit vgl. HKO-LF12-LS03 (Beratungsgespräch, Regeln der Gesprächsführung) Rollenspiel	06
Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren Arbeitsablauf und bewerten die Arbeitsergebnisse sensorisch und betriebswirtschaftlich. Sie leiten Optimierungsmöglichkeiten ab.	LS10 Eigenen Arbeitsablauf reflektieren, Arbeitsergebnisse bewerten und Optimierungsmöglichkeiten ableiten	nach Ablauf des Buffets wird die Veranstaltung im Team reflektiert → MA soll daran teilnehmen und Verbesserungsvorschläge im	Brainstorming Berechnungen Verbesserungsvorschläge (Mitarbeiterhandbuch)	Speisen (LS08 und LS09) Bilder (LS08 und LS09) Checklisten mit Dokumentation (LS08 und LS09)	1. Bewerten Sie im Küchenteam Ihr Vorgehen und Ihre Arbeitsergebnisse in einem Brainstorming. 2. Berechnen Sie den erwirtschafteten	sich in Teamarbeit einbinden Spannungen erfassen und verstehen eigenes Handeln reflektieren	Fishbowl-Methode	03

kompetenzbasierte Ziele ²	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz ³	Aufträge ⁴	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		Mitarbeiterhandbuch dokumentieren		vervollständigtes Zeitraster (LS04) Informationen zum Umsatz (LS04: Anzahl; LS07: Endpreis) und zu tatsächlichen Kosten	Gewinn aus den beiden Buffets. 3. Formulieren Sie Verbesserungsvorschläge.	sachlich argumentieren fachlich argumentieren methodengeleitet vorgehen Zusammenhänge herstellen Alternativen finden und bewerten Schlussfolgerungen ziehen		
gesamt⁵								48

* Die Verben „kalkulieren“, „präsentieren“, „anrichten“, „zubereiten“ und „beraten“ werden verwendet, da sie zu praktischen bzw. berufstypischen Handlungen auffordern. Sie finden sich nicht in der Operatorenliste der Koordinierungsstelle, da die Koordinierungsstelle diese Operatoren nicht für die schriftliche Prüfung vorsieht.

⁵ Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen.