|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zielanalyse | | Stand: Juni 2024 | |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | | Zeitrichtwert |
| HRV | Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie | | 80 |
| Lernfeld Nr. | Lernfeldbezeichnung | | Jahr |
| 10 | An der Bar arbeiten | | 3 |
| Kernkompetenz | |
| Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Getränke an der Bar anzubieten, herzustellen und auszuschenken. | |
| Schule, Ort | | Lehrkräfteteam | |
|  | |  | |
| **Bildungsplan[[1]](#footnote-2)** | | **Lernsituationen** | |

| kompetenzbasierte Ziele[[2]](#footnote-3) | Titel der Lernsituation | Situation | Handlungs- ergebnisse | Datenkranz[[3]](#footnote-4) | Aufträge[[4]](#footnote-5) | | überfachliche  Kompetenzen | Hinweise | Zeit |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Betriebsprofil: Trinkbar (neu renovierte Bar)  Rolle der SuS: Fachfrau bzw. Fachmann für Restaurants und  Veranstaltungsgastronomie, stellvertretende/r Barchef/in (MA) | | | | | | LF = Lernfeld  LS = Lernsituation  MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter  SuS = Schülerinnen und Schüler | | | |
| Die Schülerinnen und Schüler machen sich mit dem Arbeitsplatz Bar vertraut und **analysieren** den Barstock. | **LS01 Arbeitsplatz Bar darstellen und Übersicht über den Barstock erstellen** | Eröffnung der neu renovierten Bar wird vorbereitet; Skizze des Arbeitsplatzes sowie eine Übersicht über den Barstock wird benötigt, damit Bar zukünftig eingeräumt werden kann  🡪 MA soll übernehmen | Skizze des Arbeitsplatzes  Übersicht Barstock | Betriebsprofil  Foto der Bar (Draufsicht)  Auszug aus der Barkarte  Rezepturen Mixgetränke  Informationstext mit Fotos zur Bestückung und zum Aufbau einer Bar | 1. Skizzieren Sie den Arbeitsplatz Bar. 2. Erstellen Sie eine Übersicht über den Inhalt des Barstocks. | | systematisch vorgehen  Informationen strukturieren | Einführung Betriebsprofil  z. B. Foto der schuleigenen Bar | 04 |
| Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über Aperitif, Digestif und Weine (*französische Weine*). Sie erkundigen sich über Bierspezialitäten, Südweine und Spirituosen und deren Service einschließlich der zu verwendenden Gläser. Sie erfassen qualitative Einstufungen und geschmackliche Unterschiede der Getränke. Sie verschaffen sich einen Überblick über Arten, Rezepturen und Herstellung von Bargetränken (*Misch- und Mixgetränke*) sowie über die Barausstattung. | **LS02 Getränke unterscheiden** | vor Eröffnung der Bar muss das Personal geschult werden  🡪 MA soll Schulungsmaterial vorbereiten und Schulung durchführen | Handout Spirituosen  Handout französische Weine  Handout Bierspezialitäten  Handout Südweine  Handout Aperitif und Digestif  Schulung | Fachartikel zu Aperitif, Digestif, französischen Weinen, Bierspezialitäten, Südweinen und Spirituosen  Aromaräder  Internet (Recherche)  Handout-Vorlage mit den Rubriken Herstellung, Rohstoff, Ausschank (Temperatur, Glas, Menge), Verwendungszweck, geschmackliche Unterschiede, qualitative Einstufungen | 1. Erstellen Sie jeweils ein Handout zu  * Spirituosen * französischen Weinen * Bierspezialitäten * Südweinen * Aperitif und Digestif.  1. Erläutern Sie die Handouts den Teilnehmer/innen der Schulung. | | systematisch vorgehen  Informationen beschaffen  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen | nationale und internationale Spirituosen, Aperitifs, Digestifs  vgl. HFO-HFS-HRV-LF07-LS02 (deutsche Biere)  vgl. HFO-HFS-HRV-LF07-LS03 (nationale u. internationale Weine) | 16 |
| **LS03 Misch- und Mixgetränke beschreiben** | Aushilfen sollen mit Eröffnung der Bar eine Tabelle über Misch- und Mixgetränke erhalten, so dass sie bei Unsicherheit nachschauen können  🡪 MA soll Tabelle erstellen | Tabelle Misch- und Mixgetränke | 5 Rezepturen Mixgetränke (LS01)  Information über Mischungsverhältnisse von 5 Mischgetränken | Erstellen Sie eine Tabelle, aus der   * Zutaten, * Geräte und * Herstellungsweg   der Getränke hervorgehen. | | systematisch vorgehen  Abhängigkeiten finden | vgl. HFO-HFS-HRV-LF07-LS05 (Mischgetränke)  bei Auswahl der Getränke auf die Vielfalt und Gemeinsamkeiten der Herstellungswege achten | 02 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler entwerfen Getränkekarten auch in einer Fremdsprache und unter Verwendung digitaler Medien. Dabei beachten sie rechtliche Vorgaben. […] | **LS04 Getränkekarten entwerfen** | zur Eröffnung der Bar werden neue Getränkekaten benötigt  🡪 MA soll Getränkekarten entwerfen | Getränkekarte deutsch  Getränkekarte englisch  (ggf. Getränkekarte weitere Fremdsprache) | Notiz der Vorgesetzten: erwartet werden u. a. englischsprachige Gäste  Auflistung der Getränke mit Preisen  Internet (Online-Übersetzer)  Preisangabenverordnung (PAngV)  Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)  Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)  Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)  Lebensmittelinformations-Verordnung (LmiV)  GAD-Regeln (Gastronomische Akademie Deutschlands) | 1. Entwerfen Sie eine Getränkekarte in deutscher Sprache. 2. Entwerfen Sie eine Getränkekarte in englischer Sprache. | | Informationen strukturieren  Informationen beschaffen  begründet vorgehen | Fremdsprache  digitale Medien  Gesetzestext  vgl. HFO-HFS-HRV-LF06-LS15 (rechtliche Vorschriften Menü-, Speise- u. Angebotskarten)  Option: SuS entwerfen Getränkekarten in weiteren Sprachen (Berücksichtigung Mehrsprachigkeit der SuS) | 08 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **organisieren** den Arbeitsplatz an der Bar. Sie stellen Gläser, Getränke sowie Zutaten und Garnituren bereit. […] | **LS05 Arbeitsplatz an der Bar organisieren** | Tag der Eröffnung der Bar ist da  🡪 MA muss ihren/seinen Arbeitsplatz an der Bar einrichten | bereitgestellte Gläser  bereitgestellte Getränke  bereitgestellte Zutaten  bereitgestellte Garniturbestandteile | Skizze des Arbeitsplatzes (LS01)  Rezepturen Mixgetränke (LS01)  Tabelle Misch- und Mixgetränke (LS03)  Gläser  Getränke  Zutaten  Garniturbestandteile | Stellen\* Sie Gläser, Getränke, Zutaten und Garniturbestandteile bereit. | | zuverlässig handeln  begründet vorgehen |  | 04 |
| […] Die Schülerinnen und Schüler **bereiten** Cocktails und Mischgetränke **zu** und servieren Getränke an der Bar. Dabei beachten sie ökologische sowie ökonomische Aspekte. Die Schülerinnen und Schüler beraten gastorientiert auch in einer Fremdsprache über das Getränkeangebot und berücksichtigen verkaufspsychologische Aspekte an der Bar. […]  […] Sie **bewerten** die hergestellten Getränke und den Service und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab. […] | **LS06 Cocktails und Mischgetränke zubereiten und servieren** | Bar ist seit einiger Zeit eröffnet und an diesem Abend sehr gut besucht  🡪 MA muss Gäste über das Getränkeangebot beraten, Cocktails und Mischgetränke zubereiten und servieren | Gastgespräche  zubereitete Cocktails  zubereitete Mischgetränke  servierte Cocktails  servierte Mischgetränke | Rezepturen Mixgetränke (LS01)  Tabelle Misch- und Mixgetränke (LS03)  bereitgestellte Gläser (LS05)  bereitgestellte Getränke (LS05)  bereitgestellte Zutaten (LS05)  bereitgestellte Garniturbestandteile (LS05)  Betriebsanweisung zur Beachtung ökologischer und ökonomischer Aspekte | Mehrere Gäste möchten von Ihnen eine Empfehlung bezüglich eines Cocktails oder eines Mischgetränks.   1. Führen Sie mit jedem Gast ein Gespräch. 2. Bereiten\* Sie das vom Gast gewünschte Getränk zu. 3. Servieren\* Sie dem Gast das Getränk. | | Verständnisfragen stellen  sprachlich angemessen kommunizieren  kulturell angemessen kommunizieren  empathisch handeln  sich flexibel auf Situationen einstellen  begründet vorgehen | idealerweise finden LS06 und LS07 am selben Tag statt, da die Getränke zubereitet (LS06) und bewertet (LS07) werden sollen  Fremdsprache  betriebliche (Corporate Identity) und schulische Kleiderordnung beachten  Rollenspiel  (Rollenkarten der Gäste umfassen u. a. Wünsche nach unterschiedlichen Zutaten, Geschmacksrichtungen etc. in deutscher Sprache und in Fremdsprache; Aufnahme per Video) | 12 |
| **LS07 Hergestellte Getränke und Service bewerten und optimieren** | an diesem Abend (LS06) findet eine interne Qualitätskontrolle statt  🡪 MA soll ihre/seine Arbeit an der Bar kontrollieren | ausgefüllte Bar-Bewertungsbögen  Liste mit Verbesserungsvorschlägen | Videos der Gastgespräche (LS06)  dokumentierte (in LS06 auftretende) Qualitäts- und Servicemängel (z. B. Cocktail ist verwässert, Schwitzwasser wurde nicht ausgeleert; unhygienisches Arbeiten)  zubereitete Cocktails (LS06)  zubereitete Mischgetränke (LS06)  servierte Cocktails (LS06)  servierte Mischgetränke (LS06)  Bar-Bewertungsbogen | 1. Vervollständigen Sie die Bar-Bewertungsbögen. 2. Erstellen Sie eine Liste mit Verbesserungsvorschlägen bezüglich  * der Herstellung der Getränke und * des Services an der Bar. | | methodengeleitet vorgehen  Zusammenhänge herstellen  Probleme erkennen und zur Lösung beitragen |  | 08 |
| […] Sie setzen sich mit ihrer Gastgeberrolle kritisch auseinander (*Anlass, Gästetypen, internationale und regionale Besonderheiten, Gefahren von Alkohol*). | **LS08 Gastgeberrolle reflektieren** | bei den Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern herrscht Unsicherheit, wie sie sich an der Bar verhalten sollen; Thema wird in nächstem Mitarbeitermeeting aufgegriffen  🡪 MA soll Präsentation für Meeting vorbereiten und an Diskussion teilnehmen | Präsentation  Diskussion | Einladung zum Mitarbeitermeeting zum Thema Gastgeberrolle am Arbeitsplatz Bar mit Tagesordnung   * TOP 1: Vorstellung der Aspekte der Gastgeberrolle (Anlass, Gästetypen, internationale und regionale Besonderheiten, Gefahren von Alkohol) * TOP 2: Diskussion zur Gastgeberrolle | 1. Erstellen Sie eine Präsentation zum Thema „Aspekte der Gastgeberrolle am Arbeitsplatz Bar“ für das Mitarbeitermeeting. 2. Diskutieren Sie Chancen und Herausforderungen in Ihrer Rolle als Gastgeber/in an der Bar. | | soziale Beziehungen und Handlungen verstehen  Bedürfnisse und Interessen verstehen  eigenes Handeln reflektieren  Medien sachgerecht nutzen  sachlich argumentieren | vgl. LF05-LS02 (Gästebedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen)  vgl. LF05-LS03 (Kommunikationsregeln)  vgl. HFO-HFS-HRV-LF08-LS10 (Gefahren von Alkohol) | 05 |
| Die Schülerinnen und Schüler **reflektieren** den Arbeitsprozess und die Gästekommunikation. […] | **LS09 Arbeitsprozess an der Bar und Kommunikation mit den Gästen reflektieren** | Bar hat vor 6 Monaten eröffnet; Durchschnitts-Bon ist niedriger als erwartet; Anlass zur Reflexion  🡪 MA soll Arbeitsprozess und Kommunikation mit den Gästen reflektieren | Maßnahmenkatalog | Angabe zum Durchschnitts-Bon der Bar  Information zum Durchschnitts-Bon der Branche  Gästekommentare Internet (Wartezeit, Geschmack, Unhöflichkeit des Personals …)  LS05 - LS08 | Erstellen Sie einen Katalog mit jeweils vier   * Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsprozesses an der Bar, * Maßnahmen zur Verbesserung der Kommunikation mit den Gästen an der Bar. | | eigenes Handeln reflektieren  Probleme erkennen und zur Lösung beitragen  Realisierbarkeit erkennbarer Lösungen abschätzen |  | 05 |
| **gesamt[[5]](#footnote-6)** | | | | | | | | | **64** |

\* Die Verben „bereitstellen“, „zubereiten“ und „servieren“ 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.

1. Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg (Herausgeber): Bildungsplan für die Berufsschule, Fachkraft Gastronomie, Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie, Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (2021) [↑](#footnote-ref-2)
2. Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt. [↑](#footnote-ref-3)
3. Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen [↑](#footnote-ref-4)
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. [↑](#footnote-ref-5)
5. Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen. [↑](#footnote-ref-6)