

# Zielanalyse

Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf							Zeitrictwert
<b>HKO</b>	<b>Koch/Köchin</b>							<b>80</b>
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung							Jahr
12	<b>Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</b>							3
	<b>Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Gäste über das Speisenangebot einer Veranstaltung zu beraten, Gerichte herzustellen und zu präsentieren.</b>							
Schule, Ort		Lehrkräfteteam						
<b>Bildungsplan<sup>1</sup></b>		<b>Lernsituationen</b>						
<b>kompetenzbasierte Ziele<sup>2</sup></b>	<b>Titel der Lernsituation</b>	<b>Situation</b>	<b>Handlungsergebnisse</b>	<b>Datenkranz<sup>3</sup></b>	<b>Aufträge<sup>4</sup></b>	<b>überfachliche Kompetenzen</b>	<b>Hinweise</b>	<b>Zeit</b>
Betriebsprofil: Häberle & Töchter GmbH  Rolle der SuS: Köchin bzw. Koch bei der Häberle & Töchter GmbH (MA)					KB = Kompetenzbereich LF = Lernfeld LS = Lernsituation MA = Mitarbeiterin bzw. Mitarbeiter SuS = Schülerinnen und Schüler WiKo = Wirtschaftskompetenz			
Die Schülerinnen und Schüler <b>analysieren</b> die Aufgabe, ein Speisenangebot für eine Veranstaltung zusammen zu stellen.	<b>LS01 Vorgehen bei Veranstaltungen darstellen</b>	Aktionsbündnis „Jäger und Schäfer“ will Feier in Form eines Banketts; MA ist neu im Betrieb und kennt sich mit Veranstaltungen nicht aus	Zeitstrahl (Bankettmappe)	Betriebsprofil Informationstext zu Tätigkeiten im Rahmen einer Veranstaltung	Erstellen Sie einen Zeitstrahl mit den Aufgaben, die bei der Veranstaltung auf Sie zukommen.	Informationen beschaffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen selbstständig planen und durchführen	Einführung Betriebsprofil	02

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

<sup>2</sup> Die in den kompetenzbasierten Zielen des Bildungsplans grau hervorgehobenen Passagen werden mehrfach aufgeführt.

<sup>3</sup> Zur Bearbeitung der Aufträge notwendige Informationen

<sup>4</sup> 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 <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		→ MA soll sich über Aufgaben informieren und diese in der Bankettmappe darstellen						
Die Schülerinnen und Schüler benennen Merkmale verschiedener Gästegruppen und erfassen deren unterschiedliche Bedürfnisse. Sie <b>verschaffen sich einen Überblick</b> über die verschiedenen Phasen eines Beratungsgesprächs und ermitteln Regeln zur Gesprächsführung. Sie informieren sich über die Zusammenstellung von Speisenfolgen, enthaltene Allergene und Zusatzstoffe sowie ihre rechtskonforme Kennzeichnung in Speisekarten und anderen Medien. Sie machen sich mit dem Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung vertraut.	<b>LS02 Gäste- gruppen und Gästebedürfnisse unterscheiden</b>	für die Abgabe eines Angebots an das Aktionsbündnis (LS01) ist die Kenntnis der Gästegruppe und ihrer Bedürfnisse extrem wichtig → MA soll Informationen hierzu in die Bankettmappe einfügen	Leitfaden Gäste (Bankettmappe)	Informationstexte zu Gästegruppen und -bedürfnissen	Erstellen Sie einen Leitfaden mit - Kriterien für Gästegruppen - Leitfragen für den möglichen Erstkontakt mit dem Gast.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und strukturieren Gelerntes auf neue Probleme übertragen Bedürfnisse und Interessen verstehen Verständnisfragen stellen sprachlich angemessen kommunizieren	vgl. LF05-LS02 (Gästebedürfnisse, Gästegruppen)	04
	<b>LS03 Phasen eines Beratungsgesprächs und Regeln der Gesprächsführung vorstellen</b>	MA ist neu im Betrieb (LS01) und hat noch keine Erfahrung mit Beratungsgesprächen; Geschäftsführerin nimmt dies zum Anlass, um eine Schulung des Personals durchzuführen → MA soll Schulung mit Video und mit Bewertungsbogen für die Bankettmappe vorbereiten und	Schulungsvideo Bewertungsbogen (Bankettmappe) Schulung	Informationstext zu den Phasen des Beratungsgesprächs Informationstext (oder Audiodateien bzw. Videodateien) zu den Regeln der Gesprächsführung	1. Erstellen Sie ein Schulungsvideo zu den Phasen des Beratungsgesprächs. 2. Entwickeln Sie einen Bewertungsbogen mit den Kriterien für ein gutes Beratungsgespräch. 3. Führen Sie die Schulung durch.	Medien sachgerecht nutzen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen sprachlich angemessen kommunizieren Bedürfnisse und Interessen verstehen Informationen austauschen Verständnisfragen stellen	Rollenspiel	06

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		Schulung durchführen				Fachsprache anwenden zuverlässig handeln		
	<b>LS04 Zusammenstellung von Speisenfolgen darstellen</b>	in der Schulung (LS03) ergaben sich bei den MA Unsicherheiten zur Festlegung der Speisenfolge → MA soll Regeln der Speisenfolge in der Bankettmappe dokumentieren	Merkblatt (Bankettmappe)	Informationstext zur Speisenfolge	Erstellen Sie ein Merkblatt „10 Gebote der Speisenfolge“.	Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen systematisch vorgehen fachlich argumentieren		02
	<b>LS05 Rechtskonforme Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen darstellen</b>	bei einer vorangegangenen Veranstaltung hat die Lebensmittelüberwachung fehlende Kennzeichnung der Speisekarte und der verkauften Produkte beanstandet → MA muss Speisekarte überarbeiten und zur Vermeidung solcher Probleme eine Checkliste in die Bankettmappe einfügen	verbesserte Speisekarte Checkliste (Bankettmappe)	Betriebsprofil fehlerhafte Speisekarte Auszüge aus den gültigen Verordnungen	1. Dokumentieren Sie in der Speisekarte Ihre Verbesserungen. 2. Erstellen Sie eine Checkliste zur rechtskonformen Kennzeichnung von Speisekarten und anderen Medien.	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen zuverlässig handeln Alternativen finden und bewerten systematisch vorgehen Schlussfolgerungen ziehen	Gesetze-texte	03

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
	<b>LS06 Prinzip der Nachhaltigkeit in der Küche beschreiben</b>	es wird erwartet, dass Gäste im Beratungsgespräch Fragen zur Nachhaltigkeit in der Küche bei Beschaffung, Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung stellen → MA muss Unterlagen zur Vorbereitung des Gespräches für die Bankettmappe erstellen	vervollständigter Leitfaden Gäste (Bankettmappe)	Betriebsprofil Leitfaden Gäste (Bankettmappe) (LS02) Informationstext zur Umweltzertifizierung Internet (Recherche)	Vervollständigen Sie den Leitfaden (Lernsituation 02) mit einem Anhang „Nachhaltigkeit in der Küche der Häberle & Töchter GmbH“.	Informationen beschaffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Fachsprache anwenden zuverlässig handeln		04
Die Schülerinnen und Schüler <b>planen</b> Gerichte für die Veranstaltung und berücksichtigen dabei die ressourcenschonende Verwertung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe ( <i>Lamm, Wild</i> ).	<b>LS07 Gerichte für die Veranstaltung planen</b>	Anfrage des „Aktionsbündnisses Jäger und Schäfer“ liegt vor; Wunsch: Lamm und Wild; Beratungsgespräch muss vorbereitet werden, u. a. mit Vorschlägen zu passenden Gerichten; MA findet in der Küche keine Informationen über Lamm und Wild → MA muss sich informieren und Ideen in der Bankettmappe sammeln	Steckbriefe (Lamm und Rind) Brainstorming Übersicht mit Gerichten (Bankettmappe)	E-Mail des Vorstands des „Aktionsbündnisses Jäger und Schäfer“, Vorgabe nur Lamm und Wild Merkblatt (Bankettmappe) (LS04) Anhang zum Leitfaden (Bankettmappe) (LS06) Informationstexte zu Lamm und Wild, einschließlich begleitender Komponenten Saisonkalender	1. Erstellen Sie für das Küchenpersonal Steckbriefe zu den Verkehrszeichnungen und zu den Teilstücken bei Lamm und Wild. 2. Führen Sie im Küchenteam ein Brainstorming zu denkbaren Gerichten für die Veranstaltung durch. 3. Fassen Sie die Ideen aus dem Brainstorming zu denkbaren Gerichten für diese und zukünftige Veranstaltungen in einer Übersicht zusammen.	Informationen beschaffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen Gelerntes auf neue Probleme übertragen sprachlich angemessen kommunizieren eigene Meinungen artikulieren Fachsprache anwenden Alternativen finden und bewerten	vgl. HFK-HKO-LF07-LS07 (Herstellung von Gerichten)  vgl. HFK-HKO-LF09 (Pflanzliche Rohstoffe)	10

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
<p>Die Schülerinnen und Schüler wählen auf Grundlage von Gästewünschen und -bedürfnissen (<i>Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen</i>) Speisen aus, <b>entscheiden sich</b> für Rezepturen und dokumentieren diese. Sie stellen ein Menü zusammen, ermitteln den Warenbedarf und entwickeln einen Arbeitsablaufplan. Sie berechnen den Verkaufspreis nach einem Kalkulationsschema und erläutern dem Gast das Angebot entsprechend betrieblicher Vorgaben. [...]</p> <p>[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>bewerten</b> die Veranstaltung hinsichtlich Beratungsgespräch [...]. Sie <b>leiten</b> Optimierungsmöglichkeiten <b>ab</b>.</p>	<b>LS08 Speisen und Rezepturen auswählen</b>	dem Vorstand des Aktionsbündnisses wurden die Leitfragen (LS02) vorab geschickt; Antwort liegt vor; konkrete Planung ist nun möglich → MA soll Auswahl treffen von Gerichten, die dem Aktionsbündnis angeboten werden können	Entscheidungsmatrix (Speisenauswahl) Rezepturenheft	E-Mail des Vorstands des Aktionsbündnisses mit den beantworteten Leitfragen (LS02; z. B. Schmorgerecht, fettreduziertes Gericht, kurzgebratenes Gericht, Unverträglichkeiten, Allergien, Ernährungsformen) vervollständigter Leitfaden Gäste (Bankettmappe) (LS06) Übersicht mit Gerichten (Bankettmappe) (LS07) Vorlage Entscheidungsmatrix eigene Recherche zu Rezepturen, z. B. Kochbuch	<p>4. Verwenden Sie die Entscheidungsmatrix zur Auswahl geeigneter Speisen für die Veranstaltung.</p> <p>5. Dokumentieren Sie die einzusetzenden Rezepturen in einem Rezepturenheft einschließlich Allergene und Zusatzstoffe.</p>	sich flexibel auf Situationen einlassen Informationen beschaffen methodengeleitet vorgehen Entscheidungen treffen Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen		02
	<b>LS09 Angebot erstellen und dem Gast erläutern</b>	Vorstand des Aktionsbündnisses wird zum Beratungsgespräch erwartet → MA soll das Beratungsgespräch vorbereiten und durchführen	Menü-Vorschlag Berechnungen Arbeitsablaufplan Kalkulationsschema Verkaufspreis schriftliches Angebot Beratungsgespräch	Merkblatt (Bankettmappe) (LS04) Entscheidungsmatrix (LS08) Rezepturenheft (LS08) Informationstext zum Kalkulationsschema Auszug aus dem System der F&B-Abteilung (Materialkosten)	<p>1. Formulieren Sie einen kartengerechten Menü-Vorschlag.</p> <p>2. Berechnen Sie den Warenbedarf.</p> <p>3. Erstellen Sie den Arbeitsablaufplan für das Menü.</p> <p>4. Entwickeln Sie ein Kalkulations-</p>	Informationen beschaffen Entscheidungen treffen Fachsprache anwenden Gelerntes auf neue Situationen übertragen methodengeleitet vorgehen	vgl. WiKo KB II  Rollenspiel	13

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
			ausgefüllter Bewertungsbogen Nachricht	Informationstext zur Umsatzsteuer Schulungsvideo (LS03) Bewertungsbogen (Bankettmappe) (LS03)	<p>schema für die Berechnung des Verkaufspreises.</p> <p>5. Berechnen Sie den Verkaufspreis für das Menü.</p> <p>6. Fassen Sie Ihre Ergebnisse in einem schriftlichen Angebot für das Beratungsgespräch zusammen.</p> <p>7. Führen Sie das Beratungsgespräch mit dem Vorstand des Aktionsbündnisses durch.</p> <p>8. Bewerten Sie das Beratungsgespräch mit dem Bewertungsbogen in der Bankettmappe (LS03).</p> <p>9. Leiten Sie aus der Bewertung in einer Nachricht an das Küchenpersonal Verbesserungsvorschläge für das Beratungsgespräch ab.</p>	<p>selbstständig planen und durchführen</p> <p>zuverlässig handeln</p> <p>Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen</p> <p>Bedürfnisse und Interessen verstehen</p> <p>sprachlich angemessen kommunizieren</p> <p>fachlich argumentieren</p> <p>eigenes Handeln reflektieren</p> <p>Schlussfolgerungen ziehen</p>		
[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>zerlegen</b> Tierkörper, lösen Fleischteile aus ( <i>Rücken, Schulter, Keule</i> ) und bereiten diese als vollständige Gerichte zu ( <i>Schmoren, Grillen</i> ). Sie präsentieren die Gerichte	<b>LS10 Lammrücken und Lammkeule zerlegen und als vollständige Gerichte zubereiten und präsentieren</b>	Vorstand des Aktionsbündnisses hat das Angebot angenommen; Speisen müssen probenhalber zubereitet werden,	zerlegter Lammrücken und zerlegte Lammkeule angerichtetes, vollständiges Lammgericht Präsentation	Lammrücken, Lammkeule Video zum Zerlegen von Tierkörpern schriftliches Angebot (LS09)	<p>1. Zerlegen* Sie den Lammrücken und die Lammkeule.</p> <p>2. Bereiten* Sie ein vollständiges Lammgericht zu unter Verwendung ei-</p>	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren		04

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
der Veranstaltungsart entsprechend.  Die Schülerinnen und Schüler <b>bewerten</b> die Veranstaltung hinsichtlich [...], Arbeitsablauf und Arbeitsergebnis auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Sie <b>leiten</b> Optimierungsmöglichkeiten <b>ab</b> .		zuerst Kurgebraatenes vom Lamm → MA soll dies durchführen		Rezepturenheft (LS08) Warenkorb	ner trockenen Garmethode, insbesondere Grillen und Braten.  3. Richten* Sie das vollständige Lammgericht gastgerecht an.  4. Präsentieren* Sie Ihr vollständiges Lammgericht.	sprachlich angemessen kommunizieren  selbstständig planen und durchführen  zuverlässig handeln		
	<b>LS11 Lamm-schulter zerlegen und als vollständiges Gericht zubereiten und präsentieren</b>	Schmorgericht vom Lamm soll probenhalber zubereitet werden → MA soll dies durchführen	zerlegte Lamm-schulter angerichtetes, vollständiges Lammgericht Präsentation	Lammschulter Video zum Zerlegen von Tierkörpern schriftliches Angebot (LS09) Rezepturenheft (LS08) Warenkorb	1. Zerlegen* Sie die Lammschulter. 2. Bereiten* Sie ein vollständiges Lammgericht zu unter Verwendung der Garmethode Schmoren. 3. Richten* Sie das vollständige Lammgericht gastgerecht an. 4. Präsentieren* Sie Ihr vollständiges Lammgericht.	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren  sprachlich angemessen kommunizieren  selbstständig planen und durchführen  zuverlässig handeln		04
	<b>LS12 Federwild zerlegen und Fleischteile als vollständige Gerichte zubereiten und präsentieren</b>	Gericht vom Federwild soll probenhalber zubereitet werden → MA soll dies durchführen	ausgelöstes Federwild angerichtetes, vollständiges Gericht vom Federwild Präsentation	Federwild (z. B. Wachtel) Video zum Auslösen von Tierkörpern schriftliches Angebot (LS09) Rezepturenheft (LS08) Warenkorb	1. Lösen* Sie das Federwild aus. 2. Bereiten* Sie ein vollständiges Gericht vom Federwild zu. 3. Richten* Sie das vollständige Gericht vom Federwild gastgerecht an.	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren		04

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					4. Präsentieren* Sie Ihr vollständiges Gericht vom Federwild.	sprachlich angemessen kommunizieren selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln		
	<b>LS13 Vollständige Gerichte aus ganzem Reh zubereiten und präsentieren</b>	Gericht vom Reh soll probenhalber zubereitet werden → MA soll dies durchführen	Reh, aus der Decke geschlagen, zerwirkt ausgelöste Fleischteile angerichtetes, vollständiges Rehgericht Präsentation Brainstorming Aushang (Verbesserungsvorschläge)	Betriebsprofil (Leitbild) ganzes Reh in der Decke Video zur Verarbeitung eines ganzen Rehs schriftliches Angebot (LS09) Rezepturenheft (LS08) Warenkorb vervollständigter Leitfaden Gäste zu Nachhaltigkeit (Bankettmappe) (LS06)	1. Schlagen* Sie das Reh aus der Decke. 2. Zerwirken* Sie das Reh. 3. Lösen* Sie die Fleischteile aus. 4. Bereiten* Sie ein vollständiges Rehgericht zu. 5. Richten* Sie das vollständige Rehgericht gastgerecht an. 6. Präsentieren* Sie Ihr vollständiges Rehgericht. 7. Führen Sie im Küchenteam ein Brainstorming durch zur Bewertung des Arbeitsablaufs einschließlich Präsentation der Arbeitsergebnisse im Sinne des Leitbilds. 8. Leiten Sie aus dem Brainstorming in einem Aushang für	Probleme erkennen und zur Lösung beitragen sich in Teamarbeit einbinden unterschiedliche Kenntnisstände akzeptieren sprachlich angemessen kommunizieren selbstständig planen und durchführen zuverlässig handeln eigenes Handeln reflektieren eigene Meinungen artikulieren Schlussfolgerungen ziehen		06

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
					die Küche Verbesserungsvorschläge ab.			
<b>gesamt<sup>5</sup></b>								<b>64</b>

\* Die Verben „zerlegen“, „zubereiten“, „anrichten“, „präsentieren“, „auslösen“, „ausschlagen“ und „zerwirken“ 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.

<sup>5</sup> Die restlichen 20 % des Zeitrichtwerts sind für Vertiefung und Lernerfolgskontrolle vorgesehen.