|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zielanalyse | | Stand: Juni 2024 | |
| Beruf-Kurz | Ausbildungsberuf | | Zeitrichtwert |
| 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 | |
|  | |  | |
| **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: 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 bittet 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 über die Aufgabe verschaffen und diese im Mitarbeiterhandbuch beschreiben | 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 Checkliste mit den Tätigkeiten bei der Herstellung eines Fischbuffets ab. | | Gelerntes auf neue Probleme übertragen  sprachlich angemessen kommunizieren  Informationen austauschen  systematisch vorgehen  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen | Einführung Betriebsprofil  vgl. LF05-LS04 (Buffetregeln)  vgl. HFK-HKO-LF08-LS02 (Fischarten) | 02 |
| Die Schülerinnen und Schüler **informieren** sich über unterschiedliche Angebotsformen von Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten (*Frischprodukte, Convenience*), 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 berücksichtigt) | 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 Mitarbeiterhandbuch dokumentieren | 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 im Zusammenhang mit einem Buffet  Bilder zu den Präsentations- und Beratungsmöglichkeiten am Buffet | 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 Beratungsmöglichkeiten am Buffet. | | Gelerntes auf neue Probleme anwenden  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  selbstständig planen und durchführen  methodengeleitet vorgehen  Fachsprache anwenden | vgl. LF05-LS04 (Buffetregeln)  vgl. HKO-LF12-LS03 (Beratungsgespräch, Regeln der Gesprächsführung) | 04 |
| […] Sie entscheiden sich für Rezepturen […]  […] 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. | **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  Rezepturensammlung  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:  * Saisonalität * Regionalität * kulturelle Unterschiede * ernährungsphysiologische Aspekte * Zertifizierungen  1. Fassen Sie die Rezepturen für Ihre ausgewählten Speisen in einer Rezepturensammlung zusammen. 2. 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 |
| 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 Buffeteine 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 (*Energie, Wasser, Entsorgung*). | **LS05 Fische, Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte sowie passende Saucen und Beilagen auswählen** | Fische, Fischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Saucen und Beilagen müssen ausgewählt werden, die den hohen Qualitätsanforderungen des eigenen Betriebes entsprechen  🡪 MA muss diese Auswahl vorbereiten und treffen | Tabelle (Komponenten)  Angebotskarte | Rezepturensammlung (LS04)  Informationstext zur Qualitätserhaltung am Buffet  Bilder mit Negativbeispielen  Anleitung zur Erstellung von Angebotskarten | 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. | | Probleme erkennen und zur Lösung beitragen  Alternativen finden und bewerten  Schlussfolgerungen ziehen  zuverlässig handeln  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Medien sachgerecht nutzen | digitale Medien  ggf. Textverarbeitungsprogramm  vgl. HKO-LF12-LS04 (Speisenfolge)  vgl. HKO-LF12-LS05 (rechtskonforme Kennzeichnung)  Präsentation erfolgt in LS07 | 05 |
| **LS06 Aufbauplan für ein Buffetentwerfen** | Fischhändler hat einen Plan des Messestands geschickt  🡪 MA muss Aufbauplan für das Buffet erstellen | Skizze | Plan des Messestands mit Platz für das Buffet und mit dem VIP-Bereich  Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) (LS03)  Angebotskarte (LS05) | Entwerfen Sie eine Skizze zum geplanten Aufbau des warmen Buffets. | | sich flexibel auf Situationen einstellen  Gelerntes auf neue Probleme übertragen  selbstständig planen und durchführen  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen | vgl. LF05-LS04 (Buffetregeln) | 02 |
| **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) | 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. | | Gelerntes auf neue Probleme anwenden  systematisch vorgehen  sich flexibel auf Situationen einstellen  zuverlässig handeln  Bedürfnisse und Interessen verstehen  sprachlich angemessen kommunizieren  emphatisch handeln | 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 (*Filetieren, Beizen, Räuchern, Niedrigtemperaturgaren*) **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 und Meeresfrüchten am Buffet und beraten Gäste. | **LS08 Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffetzubereiten 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)  Anrichtegeschirr und Buffet-Ausstattung  Checkliste Kriterien Buffetablauf (Mitarbeiterhandbuch) (LS03)  Mindmap Präsentation und Beratung (Mitarbeiterhandbuch) (LS03) | 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 Briefing dem Servicepersonal, damit dieses die Gäste kompetent beraten kann. | | sich in Teamarbeit einbinden  selbstständig planen und durchführen  zuverlässig handeln  Informationen nach Kriterien aufbereiten und darstellen  Informationen austauschen  sprachlich angemessen kommunizieren  kulturell angemessen kommunizieren  Fachsprache verwenden | Hygiene  Arbeitssicherheit  Rollenspiel | 06 |
| **LS09 Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten für das Buffetzubereiten 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 Mitarbeiterhandbuch dokumentieren | Brainstorming  Berechnungen  Verbesserungsvorschläge (Mitarbeiterhandbuch) | Speisen (LS08 und LS09)  Bilder (LS08 und LS09)  Checklisten mit Dokumentation (LS08 und LS09)  vervollständigtes Zeitraster (LS04)  Informationen zum Umsatz (LS04: Anzahl; LS07: Endpreis) und zu tatsächlichen Kosten | 1. Bewerten Sie im Küchenteam Ihr Vorgehen und Ihre Arbeitsergebnisse in einem Brainstorming. 2. Berechnen Sie den erwirtschafteten Gewinn aus den beiden Buffets. 3. Formulieren Sie Verbesserungsvorschläge. | | sich in Teamarbeit einbinden  Spannungen erfassen und verstehen  eigenes Handeln reflektieren  sachlich argumentieren  fachlich argumentieren  methodengeleitet vorgehen  Zusammenhänge herstellen  Alternativen finden und bewerten  Schlussfolgerungen ziehen | Fishbowl-Methode | 03 |
| **gesamt[[5]](#footnote-6)** | | | | | | | | | **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.

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