

# Zielanalyse Stand: Juni 2024

Beruf-Kurz	Ausbildungsberuf	Zeitrühwert
<b>HRV</b>	<b>Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie</b>	<b>80</b>
Lernfeld Nr.	Lernfeldbezeichnung	Jahr
<b>10</b>	<b>An der Bar arbeiten</b>	<b>3</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Getränke an der Bar anzubieten, herzustellen und auszuschenken.</b>	

Schule, Ort	Lehrkräfteteam
<b>Bildungsplan<sup>1</sup></b>	<b>Lernsituationen</b>

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	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 <b>analysieren</b> den Barstock.	<b>LS01 Arbeitsplatz Bar darstellen und Übersicht über den Barstock erstellen</b>	Eröffnung der neu renovierten Bar wird vorbereitet; Skizze des Arbeitsplatzes sowie eine Übersicht über den Barstock wird benötigt, damit Bar zukünftig eingeräumt werden kann	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

<sup>1</sup> 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)

<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 übernehmen						
Die Schülerinnen und Schüler <b>informieren</b> sich über Aperitif, Digestif und Weine ( <i>französische Weine</i> ). 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 ( <i>Misch- und Mixgetränke</i> ) sowie über die Barausstattung.	<b>LS02 Getränke unterscheiden</b>	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. 2. 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
	<b>LS03 Misch- und Mixgetränke beschreiben</b>	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

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
[...] Die Schülerinnen und Schüler entwerfen Getränkekarten auch in einer Fremdsprache und unter Verwendung digitaler Medien. Dabei beachten sie rechtliche Vorgaben. [...]	<b>LS04 Getränkekarten entwerfen</b>	zur Eröffnung der Bar werden neue Getränkekarten 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 (ZZuIV) 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 <b>organisieren</b> den Arbeitsplatz an der Bar. Sie stellen Gläser, Getränke sowie Zutaten und Garnituren bereit. [...]	<b>LS05 Arbeitsplatz an der Bar organisieren</b>	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	Stellen* Sie Gläser, Getränke, Zutaten und Garniturbestandteile bereit.	zuverlässig handeln begründet vorgehen		04

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
				Getränke Zutaten Garniturbestandteile				
<p>[...] Die Schülerinnen und Schüler <b>bereiten</b> Cocktails und Mischgetränke <b>zu</b> 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 verkaufpsychologische Aspekte an der Bar. [...]</p> <p>[...] Sie <b>bewerten</b> die hergestellten Getränke und den Service und leiten Optimierungsmöglichkeiten ab. [...]</p>	<b>LS06 Cocktails und Mischgetränke zubereiten und servieren</b>	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 Zuta-	12

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
							ten, Geschmacksrichtungen etc. in deutscher Sprache und in Fremdsprache; Aufnahme per Video)	
	<b>LS07 Hergestellte Getränke und Service bewerten und optimieren</b>	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>- der Herstellung der Getränke und</li> <li>- des Services an der Bar.</li> </ul>	methodengeleitet vorgehen Zusammenhänge herstellen Probleme erkennen und zur Lösung beitragen		08
[...] Sie setzen sich mit ihrer Gastgeberrolle kritisch auseinander ( <i>Anlass, Gästetypen, internationale und regionale Besonderheiten, Gefahren von Alkohol</i> ).	<b>LS08 Gastgeberrolle reflektieren</b>	bei den Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern herrscht Unsicherheit, wie sie sich an der Bar verhalten sollen; Thema wird in	Präsentation Diskussion	Einladung zum Mitarbeitermeeting zum Thema Gastgeberrolle am Arbeitsplatz Bar mit Tagesordnung	1. Erstellen Sie eine Präsentation zum Thema „Aspekte der Gastgeberrolle am Arbeitsplatz	soziale Beziehungen und Handlungen verstehen	vgl. LF05-LS02 (Gästedürfnisse, Gästegruppen, Gästetypen)	05

kompetenzbasierte Ziele <sup>2</sup>	Titel der Lernsituation	Situation	Handlungsergebnisse	Datenkranz <sup>3</sup>	Aufträge <sup>4</sup>	überfachliche Kompetenzen	Hinweise	Zeit
		nächstem Mitarbeitermeeting aufgegriffen → MA soll Präsentation für Meeting vorbereiten und an Diskussion teilnehmen		- TOP 1: Vorstellung der Aspekte der Gastgeberrolle (Anlass, Gästetypen, internationale und regionale Besonderheiten, Gefahren von Alkohol) - TOP 2: Diskussion zur Gastgeberrolle	Bar <sup>6</sup> für das Mitarbeitermeeting. 2. Diskutieren Sie Chancen und Herausforderungen in Ihrer Rolle als Gastgeber/in an der Bar.	Bedürfnisse und Interessen verstehen eigenes Handeln reflektieren Medien sachgerecht nutzen sachlich argumentieren	vgl. LF05-LS03 (Kommunikationsregeln)  vgl. HFO-HFS-HRV-LF08-LS10 (Gefahren von Alkohol)	
Die Schülerinnen und Schüler <b>reflektieren</b> den Arbeitsprozess und die Gästekommunikation. [...]	<b>LS09 Arbeitsprozess an der Bar und Kommunikation mit den Gästen reflektieren</b>	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
<b>gesamt<sup>5</sup></b>								<b>64</b>

\* 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.

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