



## Allgemeine Gewerbeschule Basel

### Individueller Schullehrplan für die Restaurantangestellten

#### Hinweise:

Der individuelle Schullehrplan basiert auf dem offiziellen Rahmenlehrplan unter

[Hotel & Gastro formation Schweiz: Downloads Ausbildung & Weiterbildung im Gastgewerbe \(hotelgastro.ch\)](http://www.hotelgastro.ch)

An der allgemeinen Gewerbeschule Basel unterrichten wir bei den Restaurantangestellten die Fachsprache integriert.

#### Daher gilt folgende Lektionentafel:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
<b>Berufskennnisse</b>			
Handeln als Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	90	80	170
Gestalten des Getränkeservice	60	70	130
Gestalten des Speiseservice	50	50	100
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
Allgemeinbildung	120	120	240
Sport	40	40	80
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>

Hinweis: Bei dieser Darstellung der Lektionen ist die Gästekommunikation in Fremdsprache mit je 8 Lektionen auch in den Bereichen «Gestalten des Getränkeservice» und «Gestalten des Speiseservice» enthalten.

**Abweichungen und detailliertere Angaben zu den jeweiligen Lehrjahren und Semestern finden sie im Semesterplan, da die Klassen individuell begleitet werden und dem so Rechnung getragen wird.**

Einzelne Lerninhalte werden jeweils zu einem Themenbereich mit einem ganzheitlichen Handlungsablauf gebündelt.

Beispiel:

#### **Kaffee**

- Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten
- Lagerung, Ausschank und Service
- Hygiene
- Warterhaltung (Reinigung des Kaffeeautomaten)
- Beratung und Verkauf

Die Lerninhalte in diesem Lehrplan für Berufsfachschulen werden von allen Lernenden bearbeitet.

## 1. Semester:

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele		
Einführung in den Beruf	<b>Persönliches Auftreten</b>					
	Berufskleider	4	Handeln als Gastgeber	a2.2	<b>Berufskleidung:</b> Anforderungen, Ziel Berufsausrüstung	
	Berufliche Anforderungen	1	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e2.1, e2.2	Eigene Tätigkeit, Nachgelagerte Stellen, Nahtstellen, Umgang mit Checklisten	
	Verhalten	2	Handeln als Gastgeber	a2.2, a4.1	Verhaltensregeln und Umgangsformen im Serviceberuf Verhaltensregeln am Tisch	
	Gesellschaftliche Regeln	1	Handeln als Gastgeber	a4.1	Sitten, Knigge	
	<b>Fachausdrücke</b>		1	Gestalten des Getränkeservice	b2.1	Typische Fachausdrücke im täglichen Gebrauch
			1	Gestalten des Speiseservice	c1.1,	
	<b>Serviceorganisation</b>		2	Gestalten des Speiseservice	c3.1	Serviceorganisationen: - Stationskellner - Chef de Rang-Systeme - Amerikanische Service-Systeme
	<b>Mein Betrieb/Struktur der Branche</b>		4	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d4.1, d4.2, e3.3	Arbeitsbereiche (Office, Restaurant, Buffet) Betriebstypen Verbandsstrukturen Labels, Auszeichnungen, Klassifikationen
	<b>Grundlagen Hygiene, Arbeitssicherheit und Brandschutz</b>		8	Handeln als Gastgeber	b4.4, c4.4	Grundlegende Anforderungen an das hygienische Verhalten, die Arbeitssicherheit und den Brandschutz im eigenen Arbeitsbereich.
<b>Abfallbewirtschaftung</b>		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	c4.5, e4.1, e4.2	Abfälle im eigenen Umfeld korrekt entsorgen	

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele		
Vor dem Service	Vorbereitungsarbeiten Inventar/Arbeitsutensilien (Tische, Bestecke, Gläser etc.) Arbeitsutensilien (Werterhaltung)	2	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b3.1	<b>Arbeitsutensilien wie:</b> Porzellan, Glas, Bestecke, allg. Servicegegenstände und deren: Typen/Qualitäten, Kriterien, Reinigung, Einsatz  <b>Restaurantausstattung:</b> (Tische/Stühle/Wäsche) inkl. Platzbedarf, Tischgrößen etc.	
		1	Gestalten des Speiseservice	c1.1		
		1	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d3.1		
		2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4		
	Mise en Place		1	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, e3.3	<b>Bedeutung Mise en Place:</b> Arbeiten am Pass/Office/im Restaurant Abräumbereich
			1	Gestalten des Speiseservice	c1.1	Notwendige Utensilien
			2	Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e3.1, e5.1, e5.2, e5.4	Getränkemuffet Reinigung
Tischdecken /Tischkultur/Optik		4	Gestalten des Speiseservice	c1.2, c1.3	<b>Tischkultur und Tischoptik:</b> verschiedene Gedecke (betriebliche Gedecke, Grundgedecke, Menügedecke), Aufdecken eines Tisches, Servietten Faltformen	
Grundsätze im Service	Servicetechniken/-methoden	2	Handeln als Gastgeber	a3.1	<b>Grundregeln im Service:</b> Tragetechniken, Regeln im täglichen Serviceablauf, korrektes Tragen von Plateaus, Gläsern, Nachdecken, Laufrichtungen etc.	
		1	Gestalten des Getränkeservice	b3.2		
		1	Gestalten des Speiseservice	c3.1		

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<b>Umgang mit dem Gast</b> (Gästepflege)	<b>Umgangsformen</b>	<b>2</b>	Handeln als Gastgeber	a2.1, a2.2	Grundlagen Kommunikation mit dem Gast Bedeutung von Dienstleistung Gästetypen (Stammgäste, Kinder etc.) Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste Von der telefonischen Reservierung bis zur Verabschiedung (Hauptaugenmerk Kommunikation und Verhalten) Bestellwesen, Rechnungsstellung, Inkasso
	Erbringen von Dienstleistung	<b>1</b>	Handeln als Gastgeber	a2.1, a2.2	
	Unsere Gäste (Segmente und Typen)	<b>2</b>	Handeln als Gastgeber	a2.1	
	Ess- und Trinkgewohnheiten	<b>1</b>	Handeln als Gastgeber	a2.1	
	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	<b>2</b>	Handeln als Gastgeber	a2.1 a5.1,	
		<b>2</b>	Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1.1, d2.1, d2.2, d2.3	
<b>Grundlagen Getränkeservice</b>	Service von Aperitif Service von Getränken im Offenausschank Service von Getränken in Flaschen Service von Heissgetränken	<b>8</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1, b2.3, b3.1, b3.2	Getränkegruppen/typische Vertreter (Produkte-) Basis Ausschankmengen, Gläser, Servierarten, Trinktemperaturen, Grund Mise en Place, Serviceablauf, Weinservice Rechtliche Grundlagen für den Ausschank von alkoholischen Getränken
<b>Grundlagen Speiseservice</b>	Das Frühstück	<b>2</b>	Handeln als Gastgeber	a3.1	Serviceformen (Serviceabläufe und Servicearten)  Frühstück: Bedeutung/Frühstücksarten/ Angebotsformen (Buffetaufbau) Gedecke Brunch Frühstücksgerichte und Getränke  Checklisten für den Serviceablauf/ Servicebesprechungen und welche Informationen für die alltägliche Arbeit benötigt werden  <b>Serviceabläufe:</b> Wichtigste Tätigkeiten bei Mittag- und Abendservice.
	Die Servicebesprechung	<b>4</b>	Gestalten des Getränkeservice	b3.1, b3.2	
	Der Serviceablauf (Mittag/Abend)	<b>4</b>	Gestalten des Speiseservice	c1.2, c3.1, c3.2	

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<b>Grundlagen Ernährung</b>	Ernährung und Lebensmittelqualität	<b>8</b>	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3	<b>Ernährung:</b> Gesunde Ernährung Lebensmittelpyramide Aufgaben der Nahrung, Überblick Nährstoffe, Ernährungsformen (z.B. Vollkost, Vegetarier)
<b>Fremdsprache</b>	Grundlagen Gästekommunikation	<b>20</b>	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz / einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
		<b>100</b>			

Handeln als Gastgeber	53
Gestalten des Getränkeservice	17
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7
<b>Total</b>	<b>100</b>

## 2. Semester:

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<b>Jung-Sommelier</b> (Basis)	<b>Wasser und Erfrischungsgetränke</b> Arten/Herkunft/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	<b>5</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Trink-, Quell- und Mineralwasser (Frucht- und Gemüsesäfte Aromatisierte Getränke, Sirup, koffeinhaltige Getränke)  Entstehung und Arten bekannte Marken und deren Herkunft Unterteilung nach gesetzlichen Grundlagen (LMG) Einkauf, Lagerung (Haltbarkeit, Lagerort) Lager- und Servicetemperaturen Verschiedene Gebinde Deklaration Etiketten und Getränkekarten Beratung, Service (Gläser, Karaffen) und Verkauf (Zusatzverkauf, Pairing)
	<b>Grundlagen Alkohol</b>	<b>4</b>	Gestalten des Getränkeservice	b2.1, b2.3	Entstehung von Alkohol Verträglichkeit, Alkoholmissbrauch Verkauf von Alkohol an Gäste
	<b>Bier</b> Herstellung/Arten/Merkmale Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	<b>10</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Rohstoffe/Herstellung von Bier Bierarten, Spezialitäten Biermarken und Herkunft Einkauf, Lagerung (Gebinde/Haltbarkeit/Lagerort/Temperatur) Verkauf und Service Ausschankarten, Gläser, Masse Reinigung der Ausschanksysteme Empfehlungen (Kombination von Speisen und Bier)

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	<b>Grundlagen Wein</b> Herstellung Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	<b>15</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5 e1.1	<b>Weinbau:</b> Von der Traube bis zum Wein <b>Weintypen:</b> Weiss-, Rosé-, Rotwein, Schiller, Weissherbst, Schaumweine <b>Weinbeurteilung</b> (Sensorik inkl. Fehler) <b>Einkauf und Lagerung:</b> Gebinde/Verschlüsse Haltbarkeit/Reifekurve/Temperaturen <b>Ausschank und Service:</b> Glas/Karaffen/ Temperatur <b>Verkauf:</b> Reihenfolge (welche Weine wann) Pairing
<b>Jung-Barista</b> (Basis)	<b>Milch und Milchmischgetränke/  Kakaogetränke</b> Arten/Her- kunft/Merkmale/Marken Einkauf, Lagerung, Ausschank und Service Hygiene, gesetzliche Vorgaben Beratung und Verkauf	<b>5</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5 e1.1	Milchprodukte (Milch/Haltbarmachung) Milchmischgetränke (Shakes, Frappés, Cocktails, Kalte und warme Milchmisch- getränke) Einkauf, Lagerung und Service (Deklara- tion/Lagertemperaturen/Haltbarkeit) Verkauf: Empfehlungen, Ausschankmasse, Erhit- zungsmethoden, Tassen, Gläser)  <b>Kakao</b> Herkunft und Aufbereitung Kakao- produkte (Edelkakao, Trinkscho- kolade, Fair Trade) Einkauf, Lage- rung und Service (Lagertemperaturen, Haltbarkeit) Verkauf: Empfehlungen, Ausschankmasse, Erhitzungsmethoden, Tassen, Gläser)
<b>Grundlagen  Speiseservice</b>	<b>Menüaufbau</b> Speisegruppen Gedecke erweiterte Gedecke	<b>10</b>	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c3.1, c3.2	Menü Reihenfolgen (3- bis 5-Gang Menü) kalte Vorspeisen/Suppen/warme Vorspeisen

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
					Hauptgerichte“ (inkl. Saucen und Beilagen), Käse und Süßspeisen bestimmen und bekannte Vertreter nennen Inkl. Beilagen, Garstufen, Beratung und Verkauf Nachdecken der entsprechenden Gerichte
	<b>Grundlagen Käse</b> Herstellung/Milchprodukte/ Käsegruppen Hygiene  <b>Käseland Schweiz und übrige Länder</b> Käsegruppen Hygiene Beratung, Verkauf, Service	7	Gestalten des Speiseservice	a6.1 c2.1, c3.1, c3.2 e1.1	Käseherstellung, Käsearten, Qualitäten und Ursprung (AOP), Inhaltsstoffe Haltbarkeitsmethoden von Milch als Rohstoff Weitere Milchprodukte wie Butter, Rahm, Quark Sensorik: Pairing, Beilagen, Garnituren Hygiene Umgang mit Käse (Lagerung, Verarbeitung)
	<b>Vorspeisen/Hauptspeisen portionieren</b> Mise en place/Zubereitung Hygiene Beratung, Verkauf, Service	2	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c3.1, c3.2	Grundlagen welche Gerichte vor dem Gast zubereitet werden Korrekte Mise en Place bestimmen Abläufe beschreiben Hygiene (Risiken und Gefahren kennen) Gerichte dem Gast erklären und entsprechend verkaufen (Zusatzverkauf)



Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	<b>Ernährung und Lebensmittel</b> Inhaltsstoffe und Garmethoden	<b>8</b>	Gestalten des Speiseservice	c2.1, c2.3, c2.4, c2.5 c4.1, c4.3 e1.1	<b>Lebensmittelqualität:</b> Kennzeichnung, Produktion (Konventionell/Bio etc.), Lebensmittelverderb, Hygiene, Fremdstoffe, Zusatzstoffe, Aromen Beratungs- und Verkaufsgespräch <b>Allergien:</b> Allergene und Intoleranzen, Kennzeichnung im Gastgewerbe (4L)
<b>Handeln als Gastgeber</b> (Basis)	<b>Anlässe</b> Dokumente/Checklisten Ambie- nente/Dekorationen/Infrastruktur Mise en Place Buffets Präsentations- formen Nachhaltigkeit Arbeitssicherheit	<b>10</b>	Handeln als Gastgeber	a1.1, a1.2, a1.3 a3.1, a6.1 b3.2b4.4, c4.4, c4.5 d3.1 e2.1, e2.2, e4.1, e4.2	Bankettcheckliste Ansprüche an Ambiente, Dekorationen, Infrastruktur für einen entsprechenden Anlass Regionale Traditionen, Produkte, Spezialitä- ten, Sehenswürdigkeiten, Bräuche, Vorberei- tungsarbeiten für den Service Buffets (Buffet- formen, Aufbau) Arbeitssicherheit (speziell bei Catering) Nachhaltigkeit (Food Waste, Abfall) Nahtstellen, Arbeit mit Checklisten Tischfor- men, Sitzordnungen, Gedecke, Servicebe- sprechungen, Buffets/Seminare herrichten
<b>Organisation und Kommunikation</b>	Grundlagen der Kommunikation Verbale und nonverbale Kommunikation Ge- sprächsaufbau, Gesprächsführung Arbei- ten im Team	<b>4</b>	Handeln als Gastgeber	a4.2 b2.2 c2.5	Verbale und nonverbale Kommunikation Gesprächsaufbau, Gesprächsführung Erster Eindruck/Mimik/Gestik/Körperhaltung/ Stimme Sachebene, Beziehungsebene etc. Fragetechniken/Gesprächskultur etc.
<b>Fremdsprache</b>	Gästekommunikation	<b>20</b>	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
<b>Total</b>		<b>100</b>			

Handeln als Gastgeber	34
Gestalten des Getränkeservice	39
Gestalten des Speiseservice	27
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
<b>Total</b>	<b>100</b>

### Zusammenfassung 1. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	87
Gestalten des Getränkeservice	56
Gestalten des Speiseservice	47
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	3
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	7
<b>Total</b>	<b>200</b>

### 3. Semester:

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
	<b>Weinbau Schweiz</b> Rebsorten / Gebiete / Spezialitäten	10	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	Weinkategorien, Gesetz Hauptrebsorten und autochthone Sorten Anbaugebiete Klassifikationen, Labels Bekannte Weine
<b>Jung-Sommelier</b> (Basis)	<b>Weinbau Europa</b> Rebsorten/Gebiete/Spezialitäten Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf	15	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	<b>Weinländer:</b> Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Österreich <b>Typische Rebsorten:</b> Hauptrebsorten und autochthone Sorten <b>Gebiete:</b> Hauptgebiete und wichtigste Untergebiete (z.B. Burgund-CdN, CdB) Bekannte Weine z.B. Chablis, Sancerre
	<b>Tee und Tee-Kreationen</b> Arten/Herkunft/Herstellung Lagerung, Ausschank und Service Hygiene Beratung und Verkauf	7	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	<b>Herkunft und Aufbereitung:</b> Teequalitäten (Blattgrößen) Teeprodukte (Blends/Fairtrade/Instant-Tee/Eistee etc.) Spezialtees (Weisstee/Grüntee/Aromatisierte Tees etc.) Aufgüsse (Kräutertees etc.) <b>Einkauf und Lagerung:</b> Bekannte Hersteller und Marken, Lagerung (wo, wie) <b>Verkauf und Service:</b> Empfehlungen und Ausschank/Service (Mengen/Glas und Tassenwahl/Teegeschirr/ Temperaturen)

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<b>Jung-Barista</b> (Basis)	<p><b>Kaffee</b> Arten/Herkunft/Herstellung/Qualitäten Lagerung, Ausschank und Service Hygiene/Werterhaltung Beratung und Verkauf</p> <p><b>Kaffee-Kreationen</b> Mise en Place Getränkezubereitungen/Kreationen</p>	<b>10</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	<p><b>Geschichte und Ursprung:</b> Verbreitung, Der Barista, Kaffee als Pflanze, Anbau (Fair Trade), Kaffeesorten</p> <p><b>Ernte und Aufbereitung:</b> Kaffeesorten und Regionen</p> <p><b>Handel und Rösten:</b> Verpackungen / Spezialitäten Kaffeinhaltsstoffe/ Wirkungen</p> <p><b>Kaffeeprodukte und Zubereitung:</b> Mahlgrade und weitere Qualitätsmerkmale, Zubereitungsverfahren, Reinigung, Mühlen, Zubereitung und Fehlerquellen (was ist ein guter Espresso), Milch schäumen, verschiedene Getränke</p> <p><b>Kaffeeservice:</b> Kaffeegetränke korrekt servieren</p>
<b>Jung-Barkeeper</b> (Basis)	<p><b>Grundlagen Bar</b> Geschichte/Trends Spirituosen/Liköre/Aperitifgetränke Arten/Herkunft/Herstellung/Produkte/Marken Lagerung, Ausschank und Service Beratung und Verkauf</p> <p>Mise en Place Getränkezubereitungen Inventar</p>	<b>10</b>	Gestalten des Getränkeservice	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3 b4.4, b4.5	<p>Geschichte der Bar, verschiedene Bartypen, Einrichtung einer Bar und die entsprechenden Arbeitsutensilien (Geräte, Gläser, Eisarten)</p> <p>Spirituosen Herstellung Destillate aus Wein, Getreide, Obst, Zuckerrohr, Agaven Sonstige Destillate Liköre</p> <p>Arten, Herkunft, Produkte, Marken Ausschank und Service (Mengen, Gläser)</p>

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
<b>Grundlagen Speiseservice</b>	<b>Speiseangebote</b> Speiseangebote/Garmethoden kombiniert Beratung und Verkauf	<b>15</b>	Gestalten des Speiseservice	c2.2 c2.4, c2.5	Speisen anhand der betrieblichen und schulischen Speisekarte erklären können und dabei auf die Garmethoden eingehen. Verkaufsübungen zur Speisekarte und entsprechend passende Getränke etc. empfehlen.
	<b>Süßspeisen/Torten/Früchte portionieren</b> Mise en Place/Techniken Hygiene, Beratung, Verkauf, Service	<b>5</b>	Gestalten des Speiseservice	c3.1, c3.2	Korrekte Mise en Place bestimmen Buffet herrichten Servicemethoden und -techniken.
<b>Organisation und Kommunikation</b>	Umgang mit Konflikten	<b>8</b>	Handeln als Gastgeber	a4.2, a4.3	Konfliktformen/Konfliktmanagement/Lösungen Sozialkompetenz
<b>Fremdsprache</b>	Gästekommunikation	<b>20</b>	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
<b>Total</b>		<b>100</b>			

Handeln als Gastgeber	28
Gestalten des Getränkeservice	52
Gestalten des Speiseservice	20
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	0
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	0
<b>Total</b>	<b>100</b>

#### 4. Semester:

Themenbereich	Thema	Lekt	Handlungskompetenzbereiche	Leistungsziele	
Organisation und Kommunikation	Entwicklung Branche Wertewandel Gastronomiebetriebe: Stärken und Schwächen	5	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	a4.1 d1.2, d4.1 d4.2, d4.3 e1.2	
	Repetition und Vertiefung der Inhalte von Semester 1-3	75			Im Speziellen Preisgestaltung eines Menüs
Fremdsprache	Gästekommunikation	20	Handeln als Gastgeber	a7.1, a7.2	Grundlegender Wortschatz/einfache Konversationen Schwerpunkt auf der mündlichen Kommunikation mit Gästen
<b>Total</b>		<b>100</b>			

Handeln als Gastgeber	30
Gestalten des Getränkeservice	20
Gestalten des Speiseservice	30
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	10
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	10
<b>Total</b>	<b>100</b>

#### Zusammenfassung 2. Lehrjahr

Handeln als Gastgeber	58
Gestalten des Getränkeservice	72
Gestalten des Speiseservice	50
Umsetzen betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	10
Sicherstellen der betrieblichen logistischen Prozesse und der Werterhaltung	10
<b>Total</b>	<b>200</b>

#### Wichtiger Hinweis:

Je nach Semesterdauer und Feiertagen können die Lektionen von der oben aufgeführten Tabelle situationsbedingt abweichen – Details entnehmen sie dem Semesterplan.