

Lernfeld-Kompass neugeordnete Restaurantberufe, 2. Ausbildungsjahr
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Fachmann/-frau für Systemgastronomie
Fachkraft für Gastronomie

Einsatzmöglichkeit des bisherigen Titels „Restaurant & Gast“ nach neuem Lehrplan

Lernfeld 6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	2. Ausbildungsjahr 120 Stunden
<i>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Gerichte, Menüs und Produkte anzubieten und zu servieren.</i>		

Themen des Lehrplans	Buchseiten/-kapitel
Allgemein, darin u. a. <i>Rohstoffe und Zubereitung</i>	390 – 483 Empfehlung und Verkauf 419 – 433 (Fleisch) 408 – 417 (Fisch) 461 – 465 (Obst) 444/445 (Hülsenfrüchte) 450 – 452 (Getreide)
Gästebedarfe	363 – 367
Vorbereitung Gastraum	242 – 260 (Einrichtung und Geräte) 261 – 280 (Restaurant – Vorbereitungsarbeiten)
Menüregeln	484 – 511
Gastorientierte Angebote	368 – 376 (Verkauf im Restaurant) 685 – 693 (Planung und Durchführung)
Ernährung, Kostformen	81 – 135
Reklamationen	692, 377/378

Hinweis: Im aktuellen Band der Reihe nach Neuordnung für das 1. Ausbildungsjahr, „Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“ sind einige Themen wegen der Zusammenfassung aller gastgewerblichen Berufe ausführlicher behandelt, als es für die o. g. Berufe notwendig wäre.

Im Grundstufen-Band sind auch für das Lernfeld 6 relevante Themen angesprochen:
 240 – 243 (Convenience)
 285 – 327 (Zubereiten einfacher Speisen)
 514 – 522 (Beratungsgespräche, Gästezufriedenheit)

Lernfeld 7	Getränke anbieten und servieren	2. Ausbildungsjahr 80 Stunden
<i>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und betriebsspezifischen Gegebenheiten anzubieten und zu servieren.</i>		

Themen des Lehrplans	Buchseiten/-kapitel
Arten der Getränke und deren Herstellung darin u. a. Getränkeangebot Getränkesservice durchführen	S. 281 – 329 Getränke u. a. Bier 301 – 305, Wein 306 – 318 S. 602 – 634 Getränkepflege und -verkauf u. a. Wein 602 – 617, Getränkeangebot 632/633 Getränkesservice jeweils integriert
Regeln zur Auswahl passender Getränke	493 – 495 611/612 617

Hinweis: Im aktuellen Band der Reihe nach Neuordnung für das 1. Ausbildungsjahr, „Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“ sind einige Themen wegen der Zusammenfassung aller gastgewerblichen Berufe ausführlicher behandelt, als es für die o. g. Berufe notwendig wäre.

Im Grundstufen-Band sind auch für das Lernfeld 7 relevante Themen angesprochen:
542 – 587 Service von Getränken

Lernfeld 8	Am Getränkeausschank arbeiten	2. Ausbildungsjahr 40 Stunden
<i>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, am Getränkeausschank zu arbeiten.</i>		

Themen des Lehrplans	Buchseiten/-kapitel
Getränkeausschank und Ausstattung	253/254 (Gläser)
Schankanlagen, Mischgetränke	286 – 289
Ausschenken	304/305 606 (Weinprobe)
Mischgetränke herstellen	625 – 631 (Bar)

Lernfeld 9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln	2. Ausbildungsjahr 40 Stunden
<i>Die Schülerinnen und Schüler besitzen die Kompetenz, Zahlungsvorgänge mit dem Gast abzuwickeln.</i>		

Themen des Lehrplans	Buchseiten/-kapitel
Abrechnung, Kassensysteme, Bezahlung	376 383 – 389
Rechtliche Grundlagen	378 – 381 530 – 531

Hinweis: Im aktuellen Band der Reihe nach Neuordnung für das 1. Ausbildungsjahr, „Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe“ sind einige Themen wegen der Zusammenfassung aller gastgewerblichen Berufe ausführlicher behandelt, als es für die o. g. Berufe notwendig wäre.

Im Grundstufen-Band sind auch für das Lernfeld 9 relevante Themen angesprochen:
509 – 513 Kassensysteme
518, 519