

STAATSIINSTITUT FÜR SCHULPÄDAGOGIK UND BILDUNGSFORSCHUNG

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

Unterrichtsfächer: Fachtheorie
 Praktische Fachkunde
 Betriebswirtschaft
 Personalwesen
 Rechnungswesen und Controlling
 Systemorganisation

Jahrgangsstufen 11 und 12

Juli 2000

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrpläne für die Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

Unterrichtsfächer: Fachtheorie
 Praktische Fachkunde
 Betriebswirtschaft
 Personalwesen
 Rechnungswesen und Controlling
 Systemorganisation

Jahrgangsstufen 11 und 12

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

EINFÜHRUNG

- 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule
- 2 Ordnungsmittel und Studentafel
- 3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen
- 4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit
- 5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete
- 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen
- 7 Hinweise zum Lehrplan

LEHRPLÄNE

Fachtheorie
Praktische Fachkunde
Betriebswirtschaft
Personalwesen
Rechnungswesen und Controlling
Systemorganisation

Anlagen:
Mitglieder der Lehrplankommission
Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

2 Ordnungsmittel und Stundentafel

Den Lehrplänen liegen der Rahmenlehrplan für die Ausbildungsberufe Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/Hotelkauffrau - Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997 - und die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl I, S. 351 ff.) zugrunde.

Die Ausbildungsberufe Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann/Hotelkauffrau sind dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre.

Studentafel

Den Lehrplänen liegt die folgende Studentafel zugrunde:

Einzeltagunterricht:

	Jgst. 11: 1 Tag/Woche	Jgst. 12: 1 Tag/Woche
<u>Pflichtunterricht:</u> ¹		
Allgemein bildender Unterricht:		
Religionslehre	1	1
Deutsch	1	1
Sozialkunde	1	1
Sport	- 3	- 3
Fachlicher Unterricht:		
Fachtheorie	2	-
Praktische Fachkunde	1	-
Betriebswirtschaft	2	-
Personalwesen	-	1
Rechnungswesen mit Controlling	-	2
Systemorganisation	-	2
Englisch ²	<u>1</u>	<u>1</u>
Zusammen	6	6
Gesamtsumme	9	9

Blockunterricht:

Jgst. 11: 9 Wochen/Jahr

Jgst. 12: 9 Wochen/Jahr

Pflichtunterricht:¹

Allgemein bildender Unterricht:

Religionslehre	3	3
Deutsch	3	3
Sozialkunde	3	3
Sport	<u>2</u>	<u>2</u>
	11	11

Fachlicher Unterricht:

Fachtheorie	11	-
Praktische Fachkunde	5	-
Betriebswirtschaft	10	-
Personalwesen	-	6
Rechnungswesen mit Controlling	-	10
Systemorganisation	-	10
Englisch ²	<u>2</u>	<u>2</u>
Zusammen	28	28
Gesamtsumme	39	39

Wahlunterricht (bis zu 2 Stunden je Fach)³

¹ Welche Lehrpläne für den weiteren Pflichtunterricht und für den Wahlunterricht gelten, geht aus dem Lehrplanverzeichnis des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus in seiner jeweils gültigen Fassung hervor.

² Der Lehrplan für das Fach Englisch wird gesondert veröffentlicht.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignung von Wissen, was die Bildung eines guten und differenzierten Gedächtnisses einschließt;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwicklung einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische Entscheidungen, z. B. über Art und Umfang der Inhalte und der geeigneten unterrichtlichen Methoden, geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen anderer eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

4 Aufbau der Lehrpläne, Verbindlichkeit

Jeder Fachlehrplan wird durch ein Fachprofil eingeleitet. Es charakterisiert den Unterricht des betreffenden Fachs im Ganzen, begründet didaktisch-methodische Entscheidungen, inhaltliche Schwerpunktsetzungen sowie organisatorische Notwendigkeiten und zeigt Verzahnungen zu anderen Fächern auf. Hierauf folgt jeweils eine Übersicht über die Lerngebiete. Die einzelnen Fachlehrpläne enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise zum Unterricht.

Die Ziele und Inhalte bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Ziele und Inhalte der Lehrpläne werden in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt; die in den Lehrplänen gegebene Reihenfolge innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich. Die Hinweise zum Unterricht sowie die Zeitrichtwerte sind als Anregungen gedacht.

Die Lehrpläne sind so angelegt, dass ein ausreichender pädagogischer Freiraum bleibt, insbesondere achten sie die Freiheit des Lehrers bei der Methodenwahl im Rahmen der durch die Ziele ausgedrückten didaktischen Absichten.

5 Übersicht über die Fächer und Lerngebiete

Die Zahlen in Klammern geben Zeitrichtwerte an, d. h. die für das betreffende Lerngebiet empfohlene Zahl von Unterrichtsstunden.

Jahrgangsstufe 11

<u>Fachtheorie</u>		<u>Praktische Fachkunde</u>		<u>Betriebswirtschaft</u>	
11.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	(28)	11.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	(22)	11.1 Grundlagen der Unternehmensführung	(12)
11.2 Wirtschaftsdienst: Stewarding und House- keeping	(5)	11.2 Wirtschaftsdienst: Stewarding und House- keeping	(6)	11.2 Verträge und Rechts- vorschriften für gast- gewerbliche Betriebe	(12)
11.3 Warenwirtschaft	(5)	11.3 Warenwirtschaft	<u>(10)</u>	11.3 Preisgestaltung im Restaurant	(14)
11.4 Marketing im Gastge- werbe	<u>(38)</u>		38	11.4 Buchführung	<u>(38)</u>
	76				76

Jahrgangsstufe 12

<u>Personalwesen</u>		<u>Rechnungswesen mit Controlling</u>		<u>Systemorganisation</u>	
12.1 Personalwesen	<u>(35)</u>	12.1 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungs- erstellung	<u>(70)</u>	12.1 Systemorganisation	<u>(70)</u>
	35		70		70

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülern und Schülerinnen - in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben - den Erwerb einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen. Die Vermittlung der Qualifikations- und Bildungsziele erfolgt unter Einbeziehung von Elementen der Berufspraxis weitgehend fächerübergreifend und handlungsorientiert. Im Sinne eines ganzheitlichen Lernens ist projektorientiertes Arbeiten anzustreben. Eine inhaltliche Vollständigkeit nach Vorgabe der Fachwissenschaft kann aufgrund der Stofffülle nicht erreicht werden, exemplarisches Lernen ist somit erforderlich.

Kennzeichnend für die Ausbildungsberufe des Hotel- und Gaststättenbereichs ist, dass nicht ein Produkt, sondern der Gast im Mittelpunkt der Arbeit steht. Dies hat zur Folge, dass die Lerninhalte möglichst unter dem Aspekt des gastorientierten Handelns zu vermitteln sind.

Im Zusammenhang mit dem Erwerb fundierter fachlicher Qualifikationen sind folgende Kompetenzen zu vermitteln:

- selbstständiges analytisches und vernetztes Denken
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung

Darüber hinaus ist Problembewusstsein für Fragen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu entwickeln, insbesondere sind

- Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung sowie des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden zu beachten,
- Notwendigkeiten und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung zu berücksichtigen,
- berufsbezogene Umweltbelastungen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung zu beachten,
- Wiederverwertung bzw. sachgerechte Entsorgung von Werk- und Hilfsstoffen durchzuführen,
- Grundsätze und Maßnahmen zum rationellen Einsatz der bei der Arbeit genutzten Ressourcen zu berücksichtigen.

7 Hinweise zum Lehrplan

Der Unterricht in den Fächern Fachtheorie und Praktische Fachkunde soll in den Lerngebieten 11.1 bis 11.3 in enger Verknüpfung stattfinden, damit die Lerngebiete ganzheitlich erfasst werden können. Die fächerübergreifende Ausrichtung dieser Lerngebiete erfordert exemplarisches Lernen und ermöglicht handlungs- und projektorientiertes Unterrichten. Methoden zum selbstständigen Informieren, Planen, Entscheiden, Durchführen, Überprüfen und Bewerten sollen den Unterricht tragen. Das Lerngebiet 11.4 der Fachtheorie kann dieses Bemühen insbesondere unterstützen, wenn es über das gesamte Schuljahr hinweg kontinuierlich unterrichtet wird.

Durch die zeitliche und inhaltliche Koordination der beiden Fächer kann der Unterricht fächerverbindend oder fächerübergreifend oder im Idealfall fächer bzw. lernortübergreifend und handlungsorientiert ablaufen. Auch im Rahmen des fächerübergreifenden, handlungsorientierten Unterrichts soll jedes Fach seine Eigenständigkeit behalten, die in den Fachprofilen zum Ausdruck kommt.

Inhalte des Fachs Betriebswirtschaft sollten, wo immer möglich, in die Projektarbeit integriert werden.

In der Jahrgangsstufe 12 wurden Ziele und Inhalte des Rahmenlehrplans weitgehend unverändert übernommen.

LEHRPLÄNE

Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

FACHTHEORIE

Fachprofil: Im Unterricht der Fachtheorie sollen die Schüler und Schülerinnen eine Vielfalt von Kenntnissen erwerben, die der Beratung der Gäste dienen und sinnvolle Arbeitsabläufe im Betrieb ermöglichen. Zudem sollen sie erkennen, dass sich alle gastgewerblichen Aktivitäten am Markt zu orientieren haben, um die Unternehmensziele optimal zu erreichen. Eine enge Zusammenarbeit mit der Praktischen Fachkunde und den Ausbildungsbetrieben ist deshalb unumgänglich.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben warenkundliche, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse, die für das gastorientierte Handeln wichtig sind. Des Weiteren sollen sie unter Berücksichtigung materialkundlicher Grundlagen Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen und einsetzen.

Im Lerngebiet Marketing erkennen die Schüler und Schülerinnen, dass marktorientierte und marktgerechte Maßnahmen der Unternehmensführung den Erfolg eines Betriebes beeinflussen. Dabei ist großer Wert auf Beispiele aus der gastgewerblichen Praxis zu legen.

Jahrgangsstufe 11

Lerngebiete:	11.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	28 Std.
	11.2 Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping	5 Std.
	11.3 Warenwirtschaft	5 Std.
	11.4 Marketing im Gastgewerbe	<u>38 Std.</u>
		76 Std.

LERNZIELE	LERNINHALTE	HINWEISE ZUM UNTERRICHT	
11.1 Beratung und Verkauf im Restaurant			28 Std.
Die Schüler und Schülerinnen beraten Gäste bei der Auswahl von Gerichten und empfehlen passende Weine. Dabei wenden sie ernährungsphysiologische und warenkundliche Kenntnisse an.	<p>Nährstoffgehalt und Verwendungsmöglichkeiten von</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch und Innereien - Haus- und Wildgeflügel - Wild - Fisch und Fischerzeugnissen - Krebstieren, Weichtieren, Kaviar 	<p>Nährwerttabellen einsetzen</p> <p>Auf wesentliche Fleischteile eingehen</p> <p>Die Inhalte der Fachtheorie, LZ 10.3.1, wiederholen und erweitern</p>	
	Gästeberatung über ausgewählte Gerichte	<p>Passende Beilagen zuordnen</p> <p>Die Inhalte der Fachtheorie, LZ 10.4.1, wiederholen</p>	
	<p>Gästeberatung über</p> <ul style="list-style-type: none"> - ausländische Weine: <ul style="list-style-type: none"> . wichtige Weinanbaugebiete, insbesondere in Frankreich und Italien . bedeutende Rebsorten . Qualitätsstufen - Kombination von Speisen und Wein 	<p>Die Inhalte der Fachtheorie „Deutsche Weine“, LZ 10.4.2, wiederholen</p> <p>Wandkarten einsetzen</p> <p>Flaschen aus wichtigen Gebieten zeigen</p> <p>Tabellarische Übersichten erstellen</p> <p>Den Besuch eines Weinseminars empfehlen</p>	

Weinlagerung und -pflege

11.2 Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping

5 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen die Besonderheiten unterschiedlicher Materialien erfassen und geeignete Reinigungs- und Pflegemittel zuordnen. Sie entwickeln die Bereitschaft, sich bei der Verwendung dieser Produkte umweltbewusst zu verhalten.

Eigenschaften, Reinigung und Pflege von

- Silber und Edelstahl
- Porzellan
- Glas
- Kunststoffen
- Stein
- Holz
- Leder

Materialien, die in den Abteilungen Stewarding und Housekeeping von Bedeutung sind, hervorheben
Tabellarische Übersichten erstellen

Eigenschaften und umweltbewusste Verwendung von

- Waschmitteln
- Reinigungsmitteln
- Pflegemitteln
- Fleckentfernungsmitteln

Aus Fachzeitschriften Informationen beschaffen
Die Eigenschaften von Wasch- und Reinigungsmitteln durch einfache Versuche bestätigen

Berechnungen zur richtigen Dosierung von Reinigungsmitteln

Dosierungshinweise auf Verpackungen beachten

11.3 Warenwirtschaft

5 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen die Bedeutung der Warenwirtschaft für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb erkennen.

Warenwirtschaft:

- Ziele
- Aufgaben

Grundsätze für das Lagern von Lebensmitteln

Lagerkennzahlen:

- durchschnittlicher Lagerbestand
- Umschlagshäufigkeit
- durchschnittliche Lagerdauer

Branchenübliche Software einsetzen

Die Inhalte der Betriebswirtschaft, LZ 10.4.1, wiederholen und ergänzen

Berechnung anhand der Monatsendbestände vornehmen

11.4 Marketing im Gastgewerbe

38 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen die Notwendigkeit und die Bedeutung von Marketing als Grundlage gastorientierten Handelns erkennen. Sie planen Marketingmaßnahmen in Hotel und Restaurant und setzen diese um.

Gastorientierte Unternehmensführung:

- Begriff Marketing
- Ziele und Aufgaben des Marketing

Marktforschung im Gastgewerbe:

- Analyse von Gästewünschen:
 - . Entwicklung von Gästefragebögen
 - . Durchführung von Gästebefragungen
- Analyse des hauseigenen Angebots
- Analyse der Wettbewerbssituation
- Trendanalyse und Marktchancen

Unternehmensleitbilder vorstellen

Z. B. Daten von Fremdenverkehrsämtern, Kommunen, Statistischen Landesämtern usw. einbeziehen
Z. B. Mitarbeiterbefragungen, Meldescheine und Verkaufsstatistiken auswerten
Vgl. Praktische Fachkunde, LG 11.1

Trends aus Tageszeitungen und Fachzeitschriften in Erfahrung bringen und auswerten

Marketingziele im Gastgewerbe:

- qualitativ und quantitativ
- kurzfristig und langfristig

Marketinginstrumente im Gastgewerbe:

- Anpassung von Angebot und Leistung an die Gästebedürfnisse
- Preispolitik
- Vertriebsmöglichkeiten:
 - . direkter Verkaufsweg
 - . indirekter Verkaufsweg
- Kommunikationspolitik:
 - . Werbung (Werbearten, Werbeprozesse, Werbemittel, Werbeträger)
 - . Öffentlichkeitsarbeit
 - . Verkaufsförderung

Unternehmensziele berücksichtigen, z. B.

- Gästezufriedenheit messbar steigern
- Übernachtungszahlen um 10% erhöhen

Ergebnisse der Marktforschung einbeziehen

Auf Preisdifferenzierungen eingehen

Z. B. persönlicher Verkauf, Telefonmarketing

Z. B. über Reisebüros und Reiseveranstalter, Reservierungssysteme, Hotelkooperationen

Z. B. Hotelprospekt entwerfen, Flyer für ein Restaurant gestalten, Werbebrief verfassen

Vgl. Deutsch, Jgst. 11, LZ 2.4 und 3.1

Z. B. Tag der offenen Tür planen

Z. B. Aktionswochen organisieren

Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

PRAKTISCHE FACHKUNDE

Fachprofil: Die Schüler und Schülerinnen sollen zu der Überzeugung gelangen, dass das Bemühen um das Wohl des Gastes im Zentrum aller gastronomischen Aktivitäten steht.

Aufbauend auf den didaktischen Schwerpunkten der Jahrgangsstufe 10 sollen sie zunehmend ein Gespür für gastorientiertes und qualitätsbewusstes Verhalten entwickeln. Ihr Wissen um die Grundlagen für Gästeberatung, untermauert durch die Kenntnisse aus der Menükunde, hilft ihnen weiter, Verkaufsgespräche gastorientiert zu führen.

Ausgewählte Reinigungs- und Pflegearbeiten in den Abteilungen des „Wirtschaftsdienstes“ verhelfen zu der Einsicht, dass Stewarding und Housekeeping Schlüsselstellungen im Qualitätsmanagement eines Hotels innehaben und wesentlich zum Betriebserfolg beitragen. Hygienisch einwandfreies Arbeiten und umweltfreundliches Handeln, bei Beachtung der Arbeitssicherheitsvorschriften, vermitteln den Schülern und Schülerinnen die Erkenntnis, dass dieses Verhalten sowohl der Gesundheit der Gäste als auch dem eigenen Wohlbefinden dient. Sie erweitern und vertiefen die in der Jahrgangsstufe 10 erworbenen Grundkenntnisse in Warenwirtschaft und ökonomischem Handeln.

Jahrgangsstufe 11

Lerngebiete:	11.1 Beratung und Verkauf im Restaurant	22 Std.
	11.2 Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping	6 Std.
	11.3 Warenwirtschaft	<u>10 Std.</u>
		38 Std.

LERNZIELE**LERNINHALTE****HINWEISE ZUM UNTERRICHT**

11.1 Beratung und Verkauf im Restaurant

22 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, sich auf die Bedürfnisse der Gäste einzustellen, ein Verkaufsgespräch zu führen und sich gastorientiert zu verhalten. Über den Aufbau und die richtige Zusammenstellung von Menüs erwerben sie zunehmend Kenntnisse. Sie ergänzen Menüfolgen mit korrespondierenden Getränken.

Erwartungshaltung der Gäste

Die Inhalte der Fachtheorie, LZ 10.3.2, und der Betriebswirtschaft, LG 10.1, wiederholen und vertiefen
Gästefragebögen auswerten
Vgl. Fachtheorie, LG 11.4

Umgang mit Gästen und Gästetypologie

Verschiedene Gästetypen vorstellen

Fragetechniken und Verhalten:

Übungsbeispiele entwickeln und in Rollenspielen anwenden
Videoaufzeichnungen auswerten

- Fragearten:
 - . Informationsfragen
 - . taktische Fragen
- Mimik und Gestik
- Körperhaltung

Führen von Verkaufsgesprächen:

- Annahme einer Tischreservierung
- Empfehlungen
- Gästeberatung

Beschwerdemanagement:

- Verhaltensweisen bei Reklamationen
- Reaktionsinstrumente

Menüaufbau:

- 3-Gang-Menü
- 4-Gang-Menüs
- 5-Gang-Menüs
- 6-Gang-Menüs

Regeln für die Menüzusammenstellung

Beurteilung von Menüs

Entwicklung von 4-Gang-Menüs nach Vorgaben

Checkliste entwickeln

Weitere Hilfsmittel für das Verkaufsgespräch empfehlen, z. B. Schreibzeug, Reservierungsbuch, Veranstaltungskalender, Gästekartei

Alternativfragen anwenden, z. B. 3 bis 4 Aperitifs empfehlen

Z. B. Aussage, welcher Wein zu welcher Speise passt

Schülererfahrungen sammeln

Auf die Auswirkungen negativer und positiver „Mund-zu-Mund-Propaganda“ eingehen

Z. B. Abhilfe, Leistungsaustausch, Nachbesserung, kleine Aufmerksamkeiten, Schadenersatz

Geschichtlicher Rückblick: Entwicklung vom „Klassischen Menü“ zum „Modernen Menü“

Menübeispiele vorstellen

Duden, Küchenlexika, gastronomische Wörterbücher usw. verwenden

Regionale und saisonale Gerichte einbeziehen

Fehlerhafte Speisefolgen analysieren

Fehler benennen und Lösungsvorschläge erarbeiten

Gelernte Menüregeln anwenden

Anlass, Jahreszeit, Personenzahl, Gästekreis und Preis be-

		rücksichtigen	
	Zuordnung korrespondierender Getränke einschließlich Aperitifs, Digestifs und Cocktails	Empfehlungen des Deutschen Weininstituts beachten Orientierungshilfen und Steigerungskriterien ansprechen	
11.2 Wirtschaftsdienst: Stewarding und Housekeeping			6 Std.
Die Schüler und Schülerinnen sollen Reinigungs- und Pflegearbeiten korrekt, rationell und umweltbewusst durchführen. Sie lernen, die Wäsche fachgerecht zu behandeln.	Reinigung und Pflege von <ul style="list-style-type: none"> - Bestecken - Porzellan - Gläsern - Tafelgeräten 	Vgl. Fachtheorie, LG 11.2, Reinigungs- und Pflegemittel	
	Behandlung der Wäsche: <ul style="list-style-type: none"> - Sortieren - Waschen und Trocknen - Bügeln und Legen - Kontrolle von Leasing-Wäsche 	Die Inhalte der Fachtheorie, LZ 10.2.2, wiederholen	
11.3 Warenwirtschaft			10 Std.
Die Schüler und Schülerinnen sollen mit der Warenbeschaffung, dem Wareneingang und der Warenausgabe vertraut werden.	Ermittlung von <ul style="list-style-type: none"> - Warenbestand - Bezugsquellen 	Den Maximalbestand der Artikel beachten Inventur durchführen Inventar erstellen	

Vergleich von Angeboten	Qualität, Preis und Lieferkonditionen gegenüberstellen Vgl. Betriebswirtschaft, LG 11.1
Bestellung von Waren	
Warenannahme	Lieferschein und Ware sofort kontrollieren und Mängel bestätigen lassen Vgl. Betriebswirtschaft, LZ 10.4.1 (Wareneingangskontrolle) und LZ 10.2.1 (Mängelrüge)
Lagerung der Ware	
Buchhalterische Erfassung des Wareneingangs	Lagerfachkarte, Lagerkarteikarte und branchenübliche Software einsetzen
Warenausgabe	Warenanforderungsschein, Lagerfachkarte, Lagerkarteikarte und branchenübliche Software verwenden
Überprüfung des Warenbestands	Meldebestand, Höchstbestand und Mindestbestand berücksichtigen

Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

BETRIEBSWIRTSCHAFT

Fachprofil: Im Fach Betriebswirtschaft erfassen die Schüler und Schülerinnen die wirtschaftlichen und rechtlichen Voraussetzungen für die Unternehmensgründung. Kriterien für die Wahl von Betriebsart und Unternehmensform eines gastgewerblichen Betriebs lernen sie anzuwenden. Mit relevanten Verträgen und ausgewählten Rechtsvorschriften werden sie vertraut. Sie erkennen, dass einerseits die Einhaltung von Verträgen mit dem Gast unbedingte Voraussetzung für die gastorientierte Unternehmensführung darstellt und andererseits die Einhaltung von Verträgen mit anderen Unternehmen Voraussetzung für einen reibungslosen Betriebsablauf ist. Sie sollen sich mit den Faktoren der Preisbildung bei Speisen und Getränken auseinander setzen, um als Basis jeden ökonomischen Handelns Kosten- und Preisbewusstsein zu entwickeln. Durch die Buchung grundlegender Geschäftsvorfälle erkennen sie die Notwendigkeit und Bedeutung einer ordnungsgemäßen Buchführung.

Jahrgangsstufe 11

Lerngebiete:	11.1 Grundlagen der Unternehmensführung	12 Std.
	11.2 Verträge und Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe	12 Std.
	11.3 Preisgestaltung im Restaurant	14 Std.
	11.4 Buchführung	<u>38 Std.</u>
		76 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

11.1 Grundlagen der Unternehmensführung

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen die Voraussetzungen für die Gründung eines gastgewerblichen Betriebs kennen. Sie erfassen die Bedeutung, die die Wahl der Rechtsform für den gastgewerblichen Betrieb hat.

Wirtschaftliche und rechtliche Voraussetzungen für die Unternehmensgründung

Betriebsarten:

- Bewirtungsbetriebe
- Beherbergungsbetriebe

Rechtsformen der Unternehmung:

- Einzelunternehmung
- Personengesellschaften (OHG, KG)
- Kapitalgesellschaften (GmbH, AG)
- Gesellschaft des bürgerlichen Rechts

Konzession:

- Erteilung
- Arten
- Erlöschen
- erlaubnisfreie Betriebe

Fallbeispiele diskutieren

Definitionen des § 1 Gaststättengesetz mit denen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands vergleichen
Auf gemeinwirtschaftliche und erwerbswirtschaftliche Betriebe eingehen
Die Schüler und Schülerinnen sollen sich nach vorgegebenen Kriterien für eine Betriebsart entscheiden und ihre Entscheidung begründen.

Unternehmensformen hinsichtlich von Unterschieden und Gemeinsamkeiten untersuchen
In Gruppenarbeit Unternehmen nach vorgegebenen Kriterien gründen lassen

Fallbeispiele diskutieren

Antragsformulare verwenden, vgl. Deutsch, Jgst. 11, LZ 1.5

11.2 Verträge und Rechtsvorschriften für gastgewerbliche Betriebe

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen werden mit den für gastgewerbliche Betriebe relevanten Verträgen und ausgewählten Rechtsvorschriften vertraut. Ihnen soll bewusst werden, welche Verpflichtungen sich aus dem Vertragsabschluss für die Vertragspartner ergeben. Außerdem entwickeln sie Verständnis für die Konsequenzen, die Vertragsstörungen für die Vertragspartner nach sich ziehen.

Ausgewählte Verträge:

- Beherbergungsvertrag
- Bewirtungsvertrag
- Getränkelieferungsvertrag
- Leasingvertrag
- Pachtvertrag
- Franchising

Zustandekommen, Rechte und Pflichten der Vertragspartner, Folgen bei Vertragsverletzungen

Rechtsvorschriften:

- Sperrzeit
- Nebenleistungen

Die Inhalte der Betriebswirtschaft, LZ 10.2.1 und 10.4.1, wiederholen
Die Inhalte der Betriebswirtschaft, LZ 10.5.2, wiederholen und vertiefen
Musterverträge des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands mit Verträgen von Brauereien vergleichen
Auf Besonderheiten des Wäscheleasings eingehen
Vor- und Nachteile diskutieren

Auf die entsprechenden Paragraphen des Gaststättengesetzes hinweisen

Auf die Wettbewerbssituation zum Einzelhandel eingehen

11.3 Preisgestaltung im Restaurant

14 Std.

Den Schülern und Schülerinnen soll am Beispiel ausgewählter Speisen und Getränke bewusst werden, wie die Inklusivpreise im Restaurant zustande kommen. In der Preisberechnung erwerben sie zunehmend Sicherheit.

Einkauf unter Berücksichtigung von Preisnachlässen und Zusatzkosten:

- Rabatt
- Bezugskosten
- Skonto

Preisvergleich

Kalkulation bei Speisen und Getränken:

- Faktoren der Preisbildung
- Kalkulationsschema
- Zuschlagskalkulation
- Rückwärtskalkulation
- Gesamtaufschlag
- Kalkulationsfaktor

Auf das Rabattgesetz hinweisen
Verschiedene Rabattarten ansprechen
Auf Fracht und Rollgeld eingehen

Branchenübliche Software einsetzen

11.4 Buchführung

38 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen die gesetzlichen Grundlagen der Buchführungspflicht sowie die Aufgaben der Buchführung kennen. Sie sollen die Arten der Inventur und Inventurverfahren beherrschen, ein Inventar aufstellen und die Unterschiede zur Bilanz herausarbeiten. Sie erkennen die Struktur der Bilanz einschließlich der Bilanzveränderungen. Für die Notwendigkeit des Kontenplans und das System der doppelten Buchführung entwickeln sie Verständnis. Sie üben sich darin, ausgewählte Geschäftsvorfälle zu buchen und die T-Konten entsprechend abzuschließen

Grundlagen der Buchführung:

- Aufgaben
- Rechtsgrundlagen

Auf die Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung eingehen

Inventur:

- mengen- und wertmäßige Erfassung
- Arten der Inventur

Inventar als Ergebnis der Inventur

In Gruppenarbeit aus der Inventur ein Inventar erstellen lassen

Bilanz:

- Aufbau und Gliederung
- Zusammenhang von Inventur, Bilanz und Buchführung

Bilanzveränderungen

Bestandskonten:

- Auflösung der Bilanz in Konten
- einfacher Buchungssatz
- zusammengesetzter Buchungssatz

Alle Buchungen mittels Belegen üben
Erworbene Kenntnisse in einem entsprechenden Buchführungsprogramm anwenden
Auf geteiltes Warenkonto eingehen

- Buchung auf T-Konten
- von der Eröffnungsbilanz zur Schlussbilanz

Erfolgskonten

GuV-Konto

Kontenrahmen, Kontenplan

Mit dem Hotel- und Gaststätten-Kontenrahmen (SKR70) arbeiten

Umsatzsteuer:

- Wesen
- Berücksichtigung beim Wareneinkauf und Warenverkauf
- Ermittlung und Buchung der Zahllast
- Buchung des Eigenverbrauchs

Privatkonto

Besondere Geschäftsvorfälle im Gastgewerbe:

- Getränkeverkauf
- Verkauf von Handelswaren
- Verkauf von Speisen
- Beherbergung

Korrekturbuchungen im Warenverkehr siehe Jgst. 12

Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

PERSONALWESEN

Fachprofil: Die Schüler und Schülerinnen lernen wesentliche Ziele des modernen Personalwesens kennen. Ausgehend von konkreten Aufgaben wird die Bedeutung des Personalbereichs für den Erfolg des Unternehmens sichtbar gemacht. Dabei setzen sich die Schüler und Schülerinnen mit der Planung, Beschaffung, Entwicklung, Führung und Verwaltung des Personals auseinander. Sie wenden die Fachsprache an und setzen moderne Mittel der Gewinnung und Verarbeitung von Daten (Informationen) zur Bearbeitung der Aufgaben ein. Eine enge Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben erscheint unumgänglich. Fächerübergreifende Projektarbeit wird empfohlen.

Jahrgangsstufe 12

Lerngebiet: 12.1 Personalwesen

35 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Personalwesen

35 Std.

Die Schüler und Schülerinnen beschreiben Ziele und Aufgaben des Personalwesens und kennen die rechtlichen Rahmenbedingungen. Sie begründen, weshalb Humanisierung der Arbeitswelt und Wirtschaftlichkeit sich nicht ausschließen, sondern gegenseitig ergänzen. Exemplarisch wenden sie Grundsätze betrieblicher Personalplanung an. Sie wirken bei der Mitarbeiterbeschaffung mit. Sie können Maßnahmen der Mitarbeiterführung, -betreuung und -schulung als Instrumente der Mitarbeitermotivation darstellen und beurteilen. Die Schüler und Schülerinnen sind in der Lage, die für die Verwaltung und den Einsatz der Mitarbeiter notwendigen Arbeiten selbstständig durchzuführen. Sie können Berechnungen im Zusammenhang mit der Entlohnung der Mitarbeiter durchführen und sind fähig, die

Personalplanung, Mitarbeiterbeschaffung und -betreuung

Mitarbeiterführung und -schulung

Personalverwaltung und Einsatzplanung
Stellenbeschreibung
Rechtsvorschriften

Berechnungen (Abrechnungen im Personalbereich)

Neben den Hauptzielen der Personalwirtschaft, wie der aufgabenbezogenen Bereitstellung von Personal und dem Personalmarketing, soll der Zusammenhang zwischen sozialen und wirtschaftlichen Zielen wie z. B.

- humane Gestaltung des Arbeitsplatzes
- Förderung der Mitarbeiter einerseits und
- Kostenoptimierung
- Steuerung des Arbeitseinsatzes

andererseits aufgezeigt werden. Verschiedene Möglichkeiten der Mitarbeiterbeschaffung, des Auswahlverfahrens und des Vertragsabschlusses ansprechen

Auf den notwendigen Ausgleich zwischen Bedürfnissen des Unternehmens und der Mitarbeiter eingehen
Führungsstile
Evtl. Aufgaben, Chancen und Probleme der Mitarbeiterbeurteilung ansprechen

Wesentlich ist z. B.

- Anlegen und Führen von Personalakten von der Einstellung bis zum Ausscheiden des Mitarbeiters
- Arbeiten im Personalbüro zum Jahresende
- Erstellen von Dienstplänen, Urlaubsplänen und Statistiken

Berechnen der Bruttoentgelte für Mitarbeiter (Festangestellte und Aushilfen) unter Berücksichtigung

Positionen von
Entgeltabrechnungen zu
erklären.

arbeitsvertraglicher, tariflicher und gesetzlicher
Bestimmungen
Erstellen von Entgeltabrechnungen manuell und EDV-
gestützt
Abrechnung mit Sozialversicherungsträgern und Finanzamt

Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

RECHNUNGSWESEN MIT CONTROLLING

Fachprofil: Im Fach Rechnungswesen mit Controlling sollen die Schüler und Schülerinnen die Ziele und Aufgaben im Controlling des Unternehmens erfassen. Sie verstehen die Kostenstruktur von Betrieben und wenden Verfahren zur Kostenkontrolle an, um den Betriebserfolg zu sichern.
Sie lernen mit Hilfe von Warenwirtschaftssystemen betriebliche Prozesse zu optimieren und sind in der Lage, zur Qualitätssicherung beizutragen. Dazu sollen sie Kennzahlen berechnen und auswerten. Sie fertigen auf der Grundlage der ermittelten Ergebnisse Berichte an und präsentieren diese. Sie wenden die Fachsprache an und setzen moderne Mittel zur Gewinnung und Verarbeitung von Informationen bei der Bearbeitung der Aufgaben ein. Fächerübergreifende Projektarbeit wird empfohlen.

Jahrgangsstufe 12

Lerngebiet: 12.1 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung 70 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Steuerung und Kontrolle
betrieblicher
Leistungserstellung

70 Std.

Die Schüler und Schülerinnen können Ziele und Aufgaben des Controlling im Betrieb darstellen. Sie begründen die Bedeutung der Dokumentation von betrieblichen Prozessen durch Belege und bearbeiten sie arbeitsplatzbezogen. Sie kennen die Kostenstruktur von Betrieben und Verfahren zur Kostenkontrolle. Sie schlagen Maßnahmen zur Ertragssteigerung vor. Sie nutzen Warenwirtschaftssysteme sowie Daten zur Qualitätssicherung und Optimierung von Prozessen. Die Schüler und Schülerinnen können betriebliche Kennzahlen auswerten und geeignete Maßnahmen für den Betrieb vorschlagen. Sie sind fähig, Controllerberichte anzufertigen und zu präsentieren.

Belegbearbeitung

Warenwirtschaftssysteme

Kennzahlen

Kostenkontrollen
Controllerberichte und Präsentation
Berechnungen

Aufgreifen und festigen der Lerninhalte aus Betriebswirtschaft, Jgst. 11, LG 11.3

Einsatz eines Warenwirtschaftssystems
Beachtung rechtlicher Vorschriften beim Wareneinkauf

Arten von Kennzahlen und deren Berechnung
Ziele und Auswertung von Kennzahlen
Bei den Kennzahlen und Kennzahlensystemen sind die in Betriebswirtschaft, LG 10.4, und Fachtheorie, LG 11.3, erarbeiteten Grundlagen aufzugreifen.

Auf Kostenartenrechnung, Kostenstellenrechnung und Kostenträgerrechnung eingehen
Die Aufgaben von Vollkostenrechnung und der Deckungsbeitragsrechnung herausarbeiten
Um das Controlling als Führungsinstrument für ein Unternehmen zu erkennen, sind geeignete Kostenkontrollinstrumente wie z. B.
– Statistiken
– Kennzahlen wie Wirtschaftlichkeit, Rentabilität, Return on Investment, Cashflow, Liquidität
– Soll-Ist-Vergleich
anzusprechen.
Einsatz von Präsentationstechniken

Berufsschule

Fachklassen Fachmann für Systemgastronomie/Fachfrau für Systemgastronomie

SYSTEMORGANISATION

Fachprofil: Im Fach Systemorganisation setzen sich die Schüler und Schülerinnen mit standardisierten Konzepten der Gastronomie auseinander.
Sie erkennen, dass sich Systeme anhand verschiedener Merkmale abgrenzen lassen. Sie gewinnen die Einsicht, dass Qualitätskontrollen und Qualitätssicherung grundlegende Voraussetzungen für betriebswirtschaftliches Handeln und einen reibungslosen Betriebsablauf sind.
Sie planen Arbeitsabläufe und sichern deren erfolgreiche Durchführung.
Zum Erwerb umfassender beruflicher Handlungskompetenz werden Kenntnisse über Marketing, Präsentationsformen und moderne Informations- und Kommunikationsmittel erarbeitet.
Die Schüler und Schülerinnen sollen anhand realitätsnaher Fallbeispiele erfahren, dass sie in ihrem Aufgabenbereich spezifische Rechtsvorschriften vorfinden.
Sie erkennen den Wert von Teamarbeit und gewinnen durch Gruppen- und Partnerarbeit die Einsicht, dass jedes Mitglied eines Teams zum Erreichen eines Ziels beiträgt. Sie werden sich bewusst, dass das Beherrschen der Fachsprache Grundlage eines erfolgreichen gastronomischen Handelns ist.

Jahrgangsstufe 12

Lerngebiet: 12.1 Systemorganisation 70 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Systemorganisation

70 Std.

Die Schüler und Schülerinnen vergleichen Gastronomiekonzepte. Sie sind in der Lage, verschiedene systemgastronomische Konzepte voneinander abzugrenzen. Sie können die Bedeutung der systemspezifischen Standards für den Aufbau einer Marke begründen. Sie kennen Prüfverfahren für die Einhaltung von Vorgaben und können bei Abweichungen im Rahmen ihrer Befugnisse reagieren. Die Schüler und Schülerinnen kennen Formen der Expansion und ihre Bedeutung für das Unternehmen. Sie wirken bei der Planung und Organisation von Arbeitsabläufen mit und sind fähig, diese zu systematisieren, darzustellen und zu bewerten. Sie sind in der Lage, Informations- und Kommunikationsmittel entsprechend den organisatorischen Vorgaben zu nutzen. Sie wenden nach

Merkmale standardisierter Konzepte

Funktionen und Aufgaben der Zentrale und der Betriebsstellen
Qualitätskontrolle und -sicherung

Formen der Expansion (Filial- und Franchisesysteme)

Aufbau- und Ablauforganisation

Teamarbeit

Vorstellung von Konzepten anhand der vertretenen Ausbildungsbetriebe, evtl. Ergänzung durch weitere Systeme

Bedeutung der Zentrale und der Betriebsstellen für die Einhaltung von Standards wie z. B.

- Markenbedeutung
- Qualität
- Erscheinungsbild
- Rezeptur
- Hygiene
- Gerätetechnik
- Werbemittel

herausarbeiten

Neueste Rechtsvorschriften beachten

Exemplarisch das Umsetzen der Rechtsvorschriften verdeutlichen

Darstellung von Vor- und Nachteilen bei Filial- und Franchisesystemen

Auf Arbeitsunterlagen der Ausbildungsbetriebe zurückgreifen

Arten von Arbeitsabläufen darstellen

Arbeitsablaufpläne besprechen

Teamarbeitsabläufe planen und organisieren (evtl. im Rahmen eines Unterrichtsprojekts)
Kommunikationswege und -mittel

Vorgaben Präsentationsformen
zur Verkaufssteuerung an.
Exemplarisch werten sie
Ergebnisse von
Marketingmaßnahmen aus. Sie
beachten Rechtsvorschriften,
insbesondere die der Hygiene
und des Umweltschutzes. Sie
arbeiten im Team und erkennen
die Vorteile dieser
Arbeitsorganisation.

Marketing
Rechtsvorschriften

Berechnungen

Informations- und Kommunikationstechnologie als
Arbeitsmittel nutzen, z. B. Internet, E-Mail

Präsentationsrichtlinien
Rechtliche Bestimmungen zur Präsentation (z. B.
Preisangabenverordnung)

Verkaufsstatistik vgl. dazu auch Rechnungswesen mit
Controlling, Jgst. 12, LG 12.1

Anlage

Mitglieder der Lehrplankommission:

Jahrgangsstufe 11

Droux, Susanne

Hiener, Genoveva

Keßler, Thomas

Rodrian, Andrea

Strömsdörfer, Harald

Ulbrich-Trautwein, Gudrun

BHG München

ISB München

Viechtach

Garmisch-Partenkirchen

München

Bad Wörishofen

als Berater

Lempp, Frieder

Geisel Hotels München

Jahrgangsstufe 12

Wolf-Dieter Block

Eberhard Hoffmann

Harald Mößle

Günter Müller

Claudia Römer

München

München, benannt durch die IHK

Landshut

Rothenburg o. T.

ISB München

als Beraterin

Cornelia Brauer

München