

EUROPA-FACHBUCHREIHE
für wirtschaftliche Bildung

Berufliche Kompetenz

Fachrichtung

Gastronomie und Nahrung

Berufsfachschule Saarland

Fachstufe I

Lernaufgaben

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL
Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23
42781 Haan-Gruiten
Europa-Nr.: 27821



Autorinnen und Autoren: s. Angaben auf S. 3 (unten)

Allgemeiner Hinweis:

Bilder ohne Bildquellenangabe wurden von den Autoren erstellt und bearbeitet.

Die in diesem Produkt gemachten Angaben zu Betrieben/Unternehmen (Namen, Personen, Mitarbeitern, Kunden, ...) sind i. d. R. fiktiv, d. h. sie stehen in keinem Zusammenhang mit real existierenden Betrieben/Unternehmen in der dargestellten oder ähnlicher Form.

Dies gilt auch für alle an diesen Betrieben/Unternehmen beteiligten Personen. Die in diesem Werk aufgeführten Internetadressen sind auf dem Stand zum Zeitpunkt des Drucks. Die ständige Aktualität kann von Seiten der Autorinnen und Autoren nicht gewährleistet werden. Für den Inhalt externer Seiten sind die Betreiber verantwortlich.

1. Auflage 2024

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-7585-2782-1

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2024 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.europa-lehrmittel.de

Layout, Grafik, Satz: Punkt für Punkt GmbH · Mediendesign, 40549 Düsseldorf

Umschlagkonzept: Tiff.any GmbH, 10999 Berlin

Umschlagfoto: © chandapa – Adobe Systems Software Ireland Companies, Adobe Stock, Dublin, Irland

Druck: Plump Druck & Medien GmbH, 53619 Rheinbreitbach



Ein Anfang

Liebe Schülerinnen und Schüler,

in der Berufsfachschule werdet ihr auf die Berufswelt vorbereitet. Damit ihr eure Kompetenzen bestmöglich einbringen und weiterentwickeln könnt, sind diese Lernaufgaben entstanden. Mithilfe der Lernaufgaben könnt ihr selbstständig und mit anderen Arbeitsaufträge mit Berufsbezug bearbeiten. So könnt ihr Problemstellungen aus der beruflichen Praxis lösen und viel Neues lernen. Dabei wünschen wir euch viel Spaß und Erfolg.

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

die Lernaufgaben beziehen sich auf den Lehrplan für die Berufsfachschule im Fach Berufliche Kompetenz.

Jede Lernaufgabe beginnt mit einer Hinführung und Bekanntgabe der Ziele sowie einer realitätsnahen beruflichen, gesellschaftlichen oder persönlichen Problemstellung. Im Prozess der vollständigen Handlung erschließen sich die Schülerinnen und Schüler die Problemstellung. Sie erarbeiten sich neue fachliche Inhalte, verabreden Arbeitspläne, kontrollieren und bewerten ihre Ergebnisse sowie ihren Arbeitsprozess. Bei der Erstellung der Lernaufgaben wurde auf Methodenvielfalt geachtet. In den Lernaufgaben bieten Übungen den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, den Lernstoff zu wiederholen und erworbene Lernstrategien anzuwenden.

Wir wünschen viel Erfolg und Freude bei der Arbeit mit den Lernaufgaben und hoffen, dass diese bereichernden Begleiter für Lehrende und Lernende werden. Vorschläge und Hinweise, die der Verbesserung und Weiterentwicklung der Lernaufgaben dienen, nehmen wir dankend entgegen.

Sommer 2021

Didaktisches Konzept und Layout

Staatliches Landesseminar: Bärbel Binkle,
Alexander Krier, Dr. Markus Lösch

Redaktion

Verena Paul (TG BBZ Dillingen),

Autorinnen und Autoren

Nicole Verdirk (TG BBZ 2 Saarbrücken), Julia Falk (TG BBZ 2 Saarbrücken),
Eva Klütsch (TG BBZ 2 Saarbrücken), Victoria Plocher (TG BBZ 2 Saarbrücken),
Nicole Walter (TG BBZ 2 Saarbrücken)

BERUFSFACHSCHULE - FACHSTUFE I

BERUFLICHE KOMPETENZ

Fachrichtung
Gastronomie und Nahrung



LERNFELD 1

Orientierung
in Berufsfeldern



© Sergey Ryzhov –
stock.adobe.com

© imphilip –
stock.adobe.com



© Jacob Lund –
stock.adobe.com

© Krakenimages.com –
stock.adobe.com



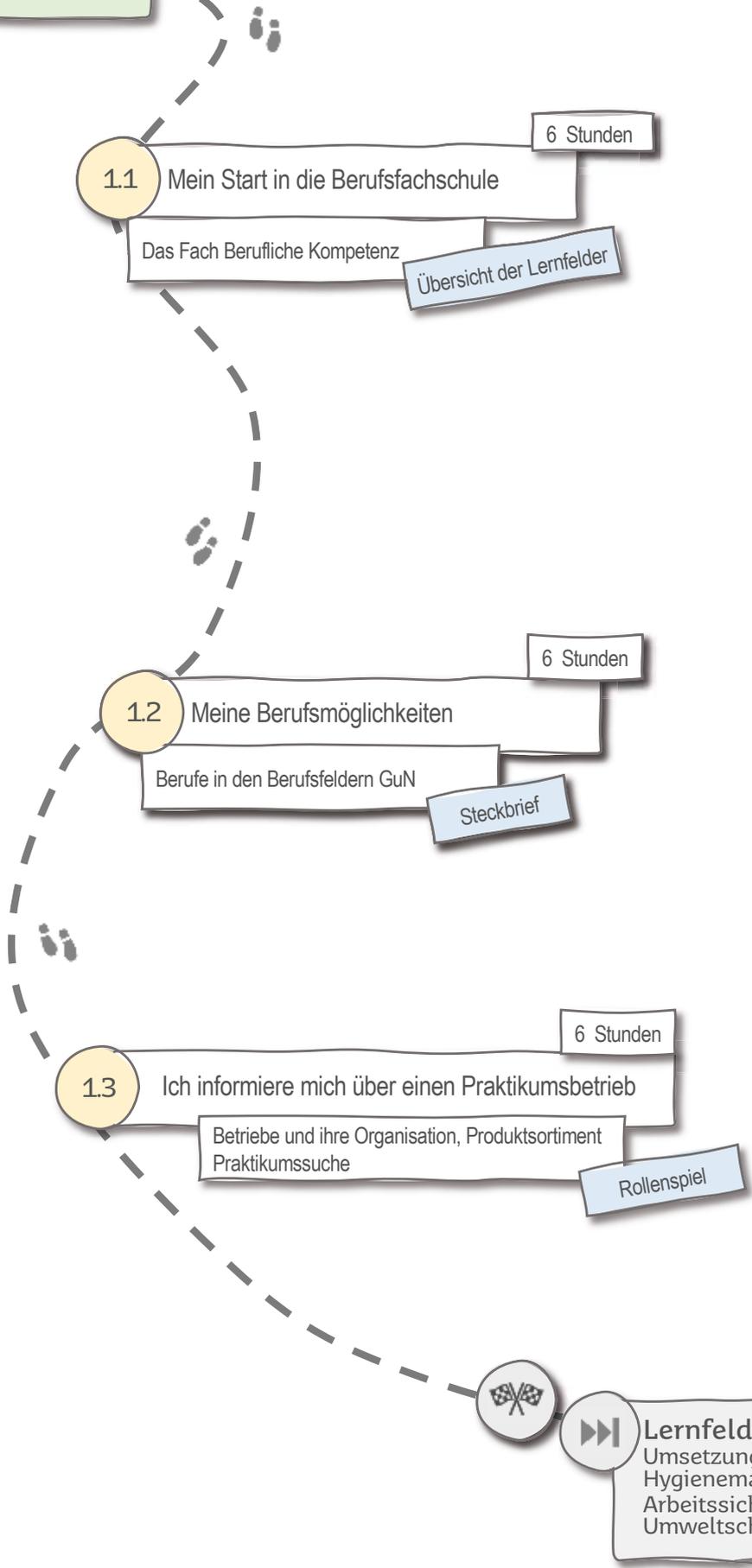
© nadianb –
stock.adobe.com

© Rui Vale de Sousa –
stock.adobe.com

Lernaufgaben

▶ Diese Lernaufgaben erwarten dich in Lernfeld 1:

Lernfeld 1
Orientierung in Berufsfeldern
Gastronomie und Nahrung (GuN)



▶▶ **Lernfeld 2**
Umsetzung von
Hygienemaßnahmen,
Arbeitssicherheit und
Umweltschutz



Annalena, Celina und Mika werden dich durch die Lernaufgaben führen. Sie besuchen auch die Berufsfachschule für Gastronomie und Nahrung. Gemeinsam mit ihnen wirst du viel Neues lernen.



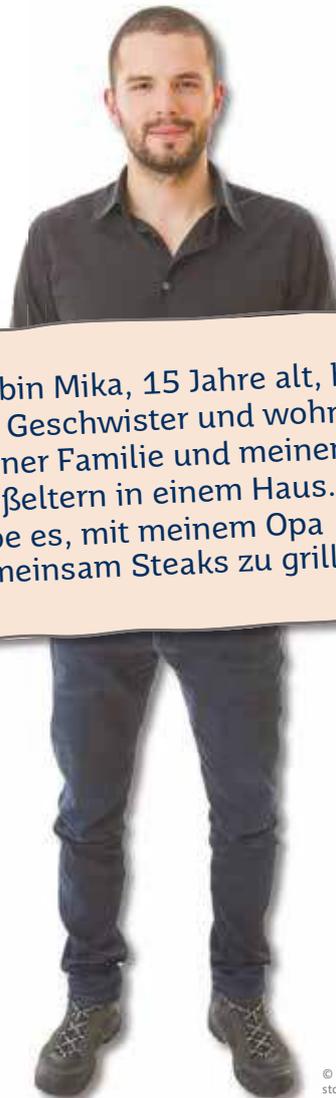
Mein Name ist Celina und ich bin 14 Jahre alt. Meine Eltern kommen aus Vietnam. Wir sind vor 10 Jahren nach Deutschland gekommen. Ich liebe die Backwaren, die es in Deutschland gibt.

© imphilip – stock.adobe.com



Ich bin Annalena, 16 Jahre alt. Ich lebe mit meiner Mutter und meinem kleinen Bruder Leo in einer Dreizimmerwohnung in Saarbrücken. Ich helfe meiner Mama gerne bei der Vorbereitung der Mahlzeiten und dem Tischdecken.

© Krakenimages.com – stock.adobe.com



Ich bin Mika, 15 Jahre alt, habe vier Geschwister und wohne mit meiner Familie und meinen Großeltern in einem Haus. Ich liebe es, mit meinem Opa gemeinsam Steaks zu grillen.

© Rui Vale de Sousa – stock.adobe.com

Vollständige Handlung

In den Lernaufgaben löst du berufliche Aufgabenstellungen nach dem Prinzip der „vollständigen Handlung“.

Um Arbeitsaufträge und Problemstellungen zu bewältigen, brauchst du Strategien! Damit du dir gute Strategien aneignen kannst, bearbeitest du Lernaufgaben nach dem Prinzip der „vollständigen Handlung“.

Idealerweise geht man so in einem Beruf vor, um Arbeitsaufträge erfolgreich zu meistern. Wenn du in den kommenden Lernfeldern immer wieder Aufträge und Problemstellungen in der vollständigen Handlung löst, wirst du viele Kompetenzen aufbauen.

Du wirst schließlich viel wissen und viel können! Aber du musst auch wollen!

➔ Dann bist du kompetent und kannst herausfordernde Probleme lösen.



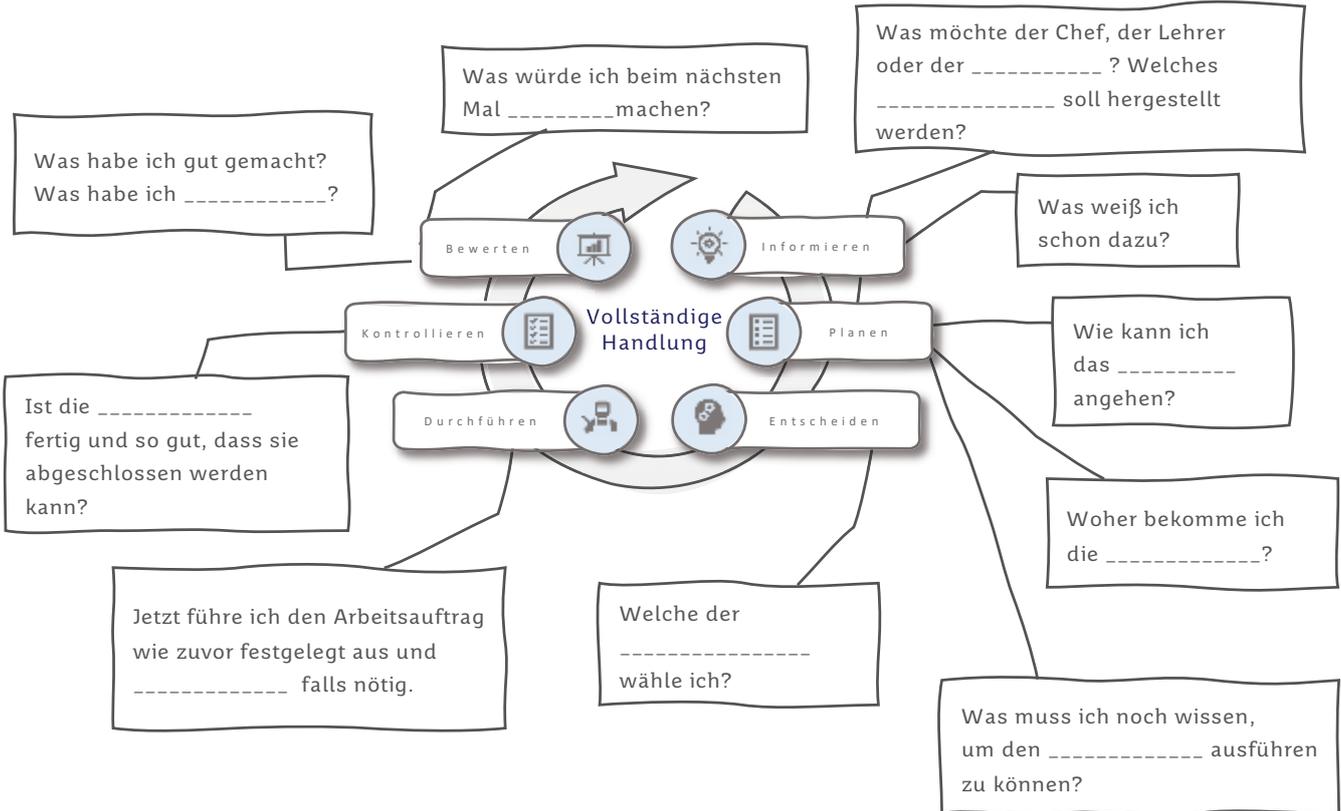
Was willst du?
 Ich nehme mir im Lernfeld 1 „Orientierung in Berufsfeldern“ das Folgende vor:



kompetent = ich weiß + ich kann + ich will

In Anlehnung an Pimmi Stadler

Nachfolgend sind die einzelnen Phasen der vollständigen Handlung erklärt. Allerdings sind die Fragen und Erklärungen unvollständig. Mit Hilfe der Lösungswörter kannst du die Textlücken vervollständigen:
gelernt – Kunde – Problem – anders – korrigiere – Arbeit – Auftrag – Information – Möglichkeiten – Arbeitsprodukt





Lernfelder **Situation** **Berufsbezug**
Gastronomie **Arbeitsprodukt**
& Nahrung **vollständige**
Berufsfachschule **Handlung**



Lernfeld 1: Orientierung in Berufsfeldern

Lernaufgabe 1.1: Mein Start in die Berufsfachschule

Ich kann ...

- aus einer Situation wichtige Informationen mit Hilfe von W-Fragen herausfinden.
- anderen meine neue Schule, die Berufsfachschule für Gastronomie und Nahrung, beschreiben.
- den Lehrplan Berufliche Kompetenz im Internet auffinden.
- Inhalte des Faches Berufliche Kompetenz darstellen.

Ich bin bereit ...

- über meine Erwartungen und meine Lernmotivation in Bezug auf das Fach Berufliche Kompetenz nachzudenken.



Zeitungsumfang:
6 Unterrichtsstunden





Situation

Annalena, Celina und Mika besuchen seit diesem Schuljahr die Berufsfachschule Gastronomie und Nahrung. Sie kennen sich bereits von der Gemeinschaftsschule. Celina ist 14 Jahre und liebt leckeren Kuchen. Ihre Eltern kommen aus Vietnam. Vor 10 Jahren sind sie nach Deutschland eingereist. Mika ist 15 Jahre alt. Er hat vier Geschwister und wohnt mit seinen Eltern in einem großen Haus, in dem auch seine Großeltern leben. Seinem Opa hilft Mika am liebsten beim Grillen. Annalena ist 16 Jahre alt und lebt mit ihrem kleinen Bruder und ihrer Mutter in einer kleinen Wohnung in Saarbrücken. Sie hilft ab und zu schon in einem kleinen Restaurant beim Mittagstisch aus, was ihr große Freude macht.

Die meisten ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler sind auch neu an dem Berufsbildungszentrum (BBZ). Daher freuen sich Celina, Annalena und Mika sowie der Rest der Klasse auf die angekündigte Schulrallye, in der sie ihre neue Schule erkunden. In der Berufsfachschule (BFS) ist jetzt vieles neu, z. B. dreht sich wirklich alles um den „Beruf“. Das finden die drei richtig klasse, denn sie wünschen sich eine gute berufliche Zukunft mit viel Abwechslung. Sie wollen sich in der neuen Schule auf einen Beruf vorbereiten, der zu ihnen passt und wenn's gut läuft auch noch ihren Mittleren Bildungsabschluss machen. Unter dem Fach Berufliche Kompetenz (BK), das sogar mit acht Stunden Unterricht pro Woche in ihrem Stundenplan steht, können sie sich zurzeit nichts vorstellen. Damit sie wissen, was in diesem Schuljahr im Fach Berufliche Kompetenz auf sie zukommt, wollen sie die Inhalte in einer Übersicht bildlich darstellen.

Arbeitsprodukt

1

In dem Text (Situation) erfährst du viel über Celina, Annalena und Mika und die Berufsfachschule.



Finde nun die wichtigsten Informationen heraus!

W-Fragen
helfen dir,
Texte zu
verstehen.

Wo jobbt Annalena manchmal mit großer Freude?

Welche Speise liebt Celina besonders?

Wer grillt am liebsten mit seinem Großvater?

Was finden die drei richtig klasse?

Welches Arbeitsprodukt wollen sie erstellen?

Notiere hier
eine zusätzliche
Frage.

Dokumentiere
deine Arbeitsschritte von
Beginn an auf
Seite 14 dieser
Lernaufgabe.





Celina, Annalena und Mika waren schon bei der Schulrallye von dem breiten Angebot der Schule überrascht. Sie konnten z. B. sehr moderne Küchen, ein Restaurant sowie eine Bäckerei und eine voll ausgestattete Fleischerei besuchen. Dann hatten sie noch die Gelegenheit, mit Azubis zu sprechen, die eine duale Berufsausbildung machen und diese Woche Berufsschulunterricht hatten. Celina, Annalena und Mika wissen noch nicht, welchen Beruf sie mal ausüben wollen. Die Fachrichtung Gastronomie und Nahrung liegt auf jeden Fall schon mal voll auf ihrer Wellenlänge.

2 Lillie, die Freundin von Annalena, ist sehr interessiert an der neuen Schule und will wissen, was diese Berufsfachschule so bietet.

Lies dir die Sprechblasen durch.

Füge eigene Informationen in die leeren Sprechblasen hinzu, wenn dir noch weitere, wichtige Punkte einfallen bzw. Informationen, die du bisher schon kennengelernt hast.

steht der Berufsbezug ganz oben an.

kann man den „Mittleren Bildungsabschluss“ nach 2 Jahren erreichen.

geht man 4 Tage in die Schule und macht an einem Tag in der Woche ein Praktikum. Manchmal wird das Praktikum auch im Block durchgeführt.

An der Berufsfachschule für Gastronomie und Nahrung ...

stellen alle Fächer einen Bezug zu Berufen her. So übt man ein Verkaufsgespräch auch in Französisch oder Englisch.

gibt es das Fach Berufliche Kompetenz. Da lernt man in Lernfeldern viel über Ernährung, über Kunden und Gäste und den Verkauf von Lebensmitteln oder sogar über die Umsetzung von größeren Veranstaltungen.

lernt man vieles, was man gut für eine Berufsausbildung gebrauchen kann.

lernt man auch Informatische Bildung.





Annalena hat nun einen ersten Einblick in die Berufsfachschule erhalten. Sie kann ihrer besten Freundin Lillie schon mal Auskunft auf konkrete Fragen geben.

3

Antworte Lillie auf ihre Fragen über die Berufsfachschule per WhatsApp.

Lillie: Hab gehört du hast die Schule gewechselt und bist jetzt an einer Berufsschule. Ist die anders als unsere vorherige Schule?

Anna:

Lillie: Aber du lernst doch noch keinen Beruf, oder?

Anna:

Lillie: In welchem Fach hast du denn die meisten Stunden? Und was lernst du da?

Anna:

Lillie: Was läuft in den anderen Fächern?

Anna:

Lillie: Und was für einen Abschluss kannst du dort machen?

Anna:



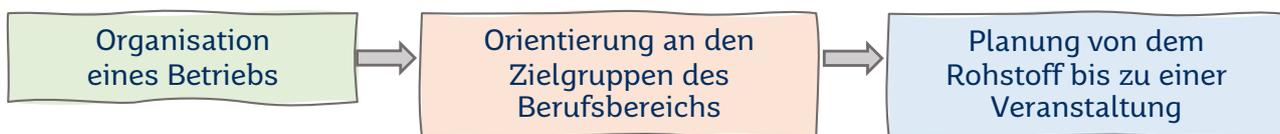


Nachdem Annalena, Mika und Celina sich nun gut mit der Berufsfachschule auskennen, wollen sie genauer wissen, was sie alles in dem Fach Berufliche Kompetenz (BK) Gastronomie und Nahrung erwartet. Dazu wollen sie sich mit den Inhalten des ersten Schuljahres vertraut machen.

- 4 Von deiner Lehrerin oder deinem Lehrer erhältst du eine Kopie mit kleinen Infoboxen. Lies diese Infoboxen mit den Inhalten der ersten fünf Lernfelder. Schneide die Infoboxen aus, ordne sie den Themenbereichen zu, klebe sie unter die entsprechenden farbigen Felder.

Das Fach Berufliche Kompetenz ist in *Lernfelder* gegliedert. Jedes Lernfeld leitet sich aus betrieblichen Arbeitsabläufen ab.

Im ersten Schuljahr der BFS Gastronomie und Nahrung sind fünf Lernfelder diesen drei Themenbereichen zugeordnet:



https://www.saarland.de/SharedDocs/Downloads/DE/mbk/Lehrplaene/Lehrplaene_berufliche_Schulen/Lehrplaene_%C3%9Cbergangsbereich/LP_BFS_neu.pdf?__blob=publicationFile&v=3

Wenn du diesen QR-Code scannst, kannst du dir den gesamten, detaillierten Lehrplan anschauen.



Die Infoboxen findest du zusätzlich im Anhang S.15 dieser Lernaufgabe.





Annalena, Celina und Mika haben die wichtigen Informationen über das kommende Schuljahr im Fach Berufliche Kompetenz, BK, gesammelt. Nun möchten sie die Inhalte in einer Übersicht bildlich darstellen. Bevor es losgeht, legen die drei die Gestaltung ihrer Übersicht fest.

- 5 Entscheide dich, was du in deiner Übersicht darstellen möchtest und wie du dies kreativ gestaltest. Schreibe dann zu jedem Lernfeld mindestens einen Punkt auf, der dich neugierig macht.

Mach dir Notizen.



Deine Lehrerin oder dein Lehrer stellen dir Bilder, Sticker und Infoboxen (s. S. 15) zum Ausschneiden zur Verfügung. Du kannst diese verwenden oder selbst kreativ werden.

So könnte deine Übersicht aussehen:

Neugierig
macht mich
welche
Berufe es
gibt!

Lernfeld 1:

Du orientierst dich in dem Berufsfeld Gastronomie und Nahrung. Hierzu lernst die Schule und die relevanten Berufe kennen. Auch die Organisation von Betrieben kennst du dann bald.



Berufliche
Kompetenz, BK



© David Kreuzberg – stock.adobe.com

Meine Notizen:

Annalena, Celina und Mika haben sich entschieden, wie die Übersicht aussehen soll. Nun kann es losgehen.

- 6 Gestalte nun deine Übersicht wie geplant. Deine Lehrerin oder dein Lehrer hat leere DIN-A4-Blätter ausgelegt, die du nutzen kannst.





Die Freunde sind stolz auf ihr Ergebnis und möchten es ihren Mitschülerinnen und Mitschülern zeigen.

7 Präsentiert eure Übersicht der Lernfelder eurer Banknachbarin bzw. eurem Banknachbarn. Gebt euch gegenseitig Rückmeldung zu euren Darstellungen.

Rückmeldung könnte gegeben werden zu den Kriterien:

- vollständig
- kreativ
- anschaulich



Folgende Rückmeldung habe ich erhalten:

Annalena, Celina und Mika fühlen sich gut informiert über das Fach BK. Über ihre Vorgehensweise und die Lernaufgabe denken sie nochmal nach.

8 Bewerte deine Vorgehensweise bei der Lernaufgabe.

Das ist mir gut gelungen:



Das ist mir schwer gefallen:




Handlungsprodukte	erledigt am:	Unterschrift
Fragen zur Situation		
Sprechblasen		
WhatsApp		
Zuordnung Lernfelder		
Übersicht		
Reflexion		

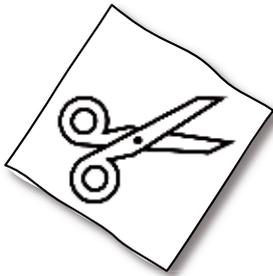
Diese Seite bitte
zum Ausschneiden
kopieren!



Annalena, Celina und Mika interessieren sich für die Lerninhalte des ersten Schuljahres der BFS im Fach Berufliche Kompetenz.

Lies die Infoboxen mit den Lerninhalten der Lernfelder 1 bis 5 des Fachs Berufliche Kompetenz.

Schneide die Infoboxen aus und klebe sie auf Seite 12 dieser Lernaufgabe an die passenden Stellen.



Lernfeld 2:

Du lernst die für die Organisation von Betrieben wichtigen Maßnahmen rund um die Hygiene kennen. Darüber hinaus erfährst du, wie du sicher arbeitest, dich, deine Kollegen und die Umwelt schützen kannst.

Lernfeld 3:

Du lernst unterschiedliche Typen von Kunden und Gästen kennen. Zudem erfährst du, wie du die Bedürfnisse der Kunden bzw. Gäste einschätzen kannst und darauf reagierst.

Lernfeld 1:

Du orientierst dich in dem Berufsfeld Gastronomie und Nahrung. Hierzu lernst du die Schule und die relevanten Berufe kennen. Auch die Organisation von Betrieben kennst du dann bald.

Lernfeld 4:

Du lernst die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen. Die Frage, welche Lebensmittel in welcher Menge für Personen gesund sind, wird dabei auch aufgeklärt.

Lernfeld 5:

Du lernst für den Berufsbereich typische Rohstoffe kennen und erfährst, wie diese professionell eingekauft werden. Zudem lernst du dann auch, die Rohstoffe korrekt zu lagern. Typische Produkte, wie z. B. ein Brot, lernst du natürlich herzustellen.

Diese Seite bitte zum Ausschneiden kopieren!



© Anastasia - stock.adobe.com

Lernfeld 1:

Du orientierst dich in dem Berufsfeld Gastronomie und Nahrung. Hierzu lernst die Schule und die relevanten Berufe kennen. Auch die Organisation von Betrieben kennst du dann bald.



Lernfeld 2:

Du lernst die für die Organisation von Betrieben wichtigen Maßnahmen rund um die Hygiene kennen. Darüber hinaus erfährst du, wie du sicher arbeitest, dich, deine Kollegen und die Umwelt schützen kannst.



Lernfeld 3:

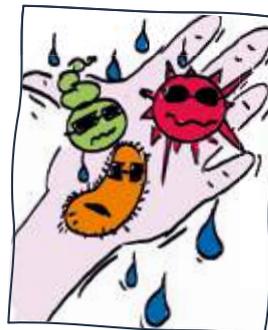
Du lernst unterschiedliche Typen von Kunden und Gästen kennen. Zudem erfährst du, wie du die Bedürfnisse der Kunden bzw. Gäste einschätzen kannst und darauf reagierst.



© Clker-Free-Vector-Images



© David Kreuzberg - stock.adobe.com



© stux - Pixabay.com



Lernfeld 4:

Du lernst die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen. Die Frage, welche Lebensmittel in welcher Menge für Personen gesund sind, wird dabei auch aufgeklärt.



© Peggy_Marco - Pixabay.com

Lernfeld 5:

Du lernst für den Berufsbereich typische Rohstoffe kennen und erfährst, wie diese professionell eingekauft werden. Zudem lernst du dann auch, die Rohstoffe korrekt zu lagern. Typische Produkte, wie z. B. ein Brot, lernst du natürlich herzustellen.





Ausbildung

Gastronomie & Nahrung

beruf Internetrecherche
Berufsfeld
Berufslandkarte



© Pexels



© GerhardKwak - Pixabay.com



© Skitterphoto - Pixabay.com

Lernfeld 1: Orientierung in Berufsfeldern

Lernaufgabe 1.2: Meine Berufsmöglichkeiten

Ich kann ...

- Berufe, die zum Berufsfeld Gastronomie und Nahrung gehören benennen.
- im Internet Informationen zu ausgewählten Berufen recherchieren.
- Informationen zu ausgewählten Berufen übersichtlich und ansprechend darstellen.
- im Team wertschätzend miteinander umgehen.



Zeitungfang:
6 Unterrichtsstunden



**Situation**

Annalena, Celina und Mika haben die Inhalte des Fachs Berufliche Kompetenz kennengelernt und sind auf die kommenden Wochen gespannt. Sie möchten nun die verschiedenen Berufe des Bereichs Gastronomie und Nahrung kennenlernen und im Internet danach recherchieren. Um den Überblick zu behalten, erstellen sie Steckbriefe zu ausgewählten Berufen. Am Ende ordnen Annalena, Celina und Mika ihre Steckbriefe einer Berufslandkarte zu, die im Klassenraum aufgehängt ist.

Arbeitsprodukt

1

Lies dir die Situation aufmerksam durch.

Finde heraus, wie Annalena, Celina und Mika vorgehen.

W-Fragen helfen dir, Texte zu verstehen.

Was möchten Annalena, Celina und Mika kennenlernen?

Wie wollen sie vorgehen?

Wie kommen sie an Informationen?

Welches Arbeitsprodukt soll erstellt werden?

Versetze dich in die Lage der drei Freunde. Wo würdest du deine Suche beginnen?

Dokumentiere deine Arbeitsprozesse von Beginn an.



Annalena, Celina und Mika haben bei ihrer Recherche viele Berufe gefunden. Einige davon haben sie aufgeschrieben. Nun möchten sie wissen, welche Berufe zum Bereich Gastronomie und Nahrung gehören.

- 2 Schau dir die aufgeführten Berufe an. Kreise mit einem Bleistift alle Berufe ein, die du der Fachrichtung Gastronomie und Nahrung zuordnen würdest.

Wenn dir noch weitere Berufe einfallen, notiere sie in die leeren Kästchen.



A collection of professions scattered on a page, with some empty boxes for additional entries:

- Maurer
- Fachmann für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie
- Stuckateurin
- Fachverkäufer Fleischerei
- Fachkraft für Gastronomie
- Dachdeckerin
- Altenpfleger
- Schornsteinfegerin
- Pflegehelfer
- Pferdewirt
- Fachverkäufer Bäckerei
- Konditor
- Industriekauffrau
- Fachverkäufer Konditorei
- Gesundheitsfachmann
- Medizinische Fachangestellte
- Erzieher
- Augenoptikerin
- Fleischer
- Bankkaufmann
- Mediengestalter
- Hauswirtschaftler
- Kinderpfleger
- Koch
- Zimmerer
- Chemielaborantin
- Friseur
- Tischlerin
- Raumausstatterin
- Zahnmedizinische Fachangestellte
- Hotelfachmann

Zeit für Partnerarbeit...



- 3 Vergleiche deine Auswahl mit der deiner Banknachbarin bzw. deines Banknachbarn. Ergänzt eure Ergebnisse.

Ordnet die ausgewählten Berufe nun den Berufsbereichen **Nahrung** und **Gastronomie** zu. Wählt für jeden Bereich die vorgegebene Markierfarbe.

