

## Berufliche Erstorientierung

### Vermittlung beruflicher Fachkompetenz im Berufsfeld **Service**

**Zielformulierung:** Die Schüler sollen einen Überblick über das Arbeiten in der Gastronomie bekommen. Wichtige Arbeiten, wie z.B. das Eindecken eines Tisches oder das Umsorgen eines Gastes werden ebenso vermittelt wie die Fähigkeit, Teller fachgerecht zu tragen und Getränke zu servieren. Außerdem wird Fachvokabular vermittelt, das es dem Schüler erlaubt, sich mit Kollegen bzw. Gästen zu unterhalten.

**Hinweis zum verwendeten Unterrichtsmaterial:** Teilweise wurden für den Unterricht Lehrwerke und Arbeitshefte von Bildungsverlagen verwendet.

Schul-woche	Inhalte	Fachkompetenzen	Unterrichtsmaterialien	Unterrichtsmethode	Fachvokabular	Bewertungen / Reflexion / Vorschläge
1	Arbeitskleidung, Benimm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allgemeine Umgangsformen kennen</li> <li>Spezielle Umgangsformen bei Tisch kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eingedeckter Tisch</li> <li>Präsentationsfolien</li> </ul>	Internetrecherche, Partnerarbeit	Hände, Fingernägel, Haare, schwarze Hose, weißes Hemd, saubere Schuhe, kämmen, waschen, polieren, bügeln, Schmuck, Krawatte, Pünktlichkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als Einstieg gut geeignet</li> <li>Das Thema Benimm gibt den Schülern Gelegenheit zum Austausch mit anderen Kulturen.</li> </ul>
2	Gefahrensymbole, Sicherheitszeichen, Fluchtwege, Umweltschutz, Arbeitssicherheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erkennen von Gefahrensituationen und korrektes Verhalten</li> <li>Trennen von Müll</li> <li>Arbeiten am Spülbereich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherheitszeichen zum Ausschneiden und Einkleben</li> <li>Rundgang im Schulhaus (Fluchtwege)</li> <li>Film zum Umweltschutz</li> </ul>	Gruppenarbeit	Achtung, Verbotssymbole, Gebotszeichen, ätzend, Schutzbrille, giftig, Rutschgefahr, Fluchtwege, Feuerlöscher, Notruftelefon, Sammelplatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verständigungsschwierigkeiten</li> <li>Dauert sehr lange. Ausschneiden und Einkleben hat nicht funktioniert (ggf. besser kurze Präsentation und Infoblatt)</li> </ul>
3	Reinigen von Tisch- und Tafelgeräten, Gläser und Bestecke polieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundfertigkeiten beim Umgang mit Putzmitteln, Unfallverhütung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Silber, Kupfer, Messing</li> <li>Glas und Porzellan</li> <li>Unterschiedliche Reinigungs- und Poliermittel</li> </ul>	Gruppenarbeit	Silber, Kupfer, Messing, Glas, Porzellan, polieren, desinfizieren, pflegen, reinigen, sauber/rein	
4	Tische eindecken, Besteckarten, Servietten falten, Dekoelemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auflegen einer Tischdecke</li> <li>Verschiedene Serviettenformen falten</li> <li>Eindecken kleiner Gerichte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tischwäsche, Servietten, Dekoration,</li> <li>Bilder unterschiedlicher Speisen</li> </ul>	Einzel- und Partnerarbeit	Tischdecke, Serviette, Poliertuch, Putztuch, Dekoration	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler hatten wenig Ausdauer</li> <li>Zur Motivation könnte ein Wettbewerb gemacht werden (schönster Tisch wird gekürt o.ä.)</li> </ul>

5	Verwendung unterschiedlicher Tellergrößen, Teller tragen, Servierregeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten am Gast</li> <li>• Freundlichkeit</li> <li>• Servierregeln beherrschen</li> <li>• Teller fachgerecht tragen (Ober-/Untergriff)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterschiedliche Tellergrößen</li> <li>• Speiseattrappen</li> <li>• Handservierer</li> </ul>	Gruppenarbeit/ Partnerarbeit	Fleischteller, Grillteller, Dessertteller, Dessertschale, Suppenteller, Suppentasse, Sauciere	Bewegungsmöglichkeiten sind gut
6	Wiederholung Servierregeln, Servieren von Getränken, Getränkezubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servierregeln von Getränken</li> <li>• Arbeiten am Getränkebuffet</li> <li>• Zubereitung antialkoholischer Mischgetränke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flaschen, Krüge, Gläser,</li> <li>• Erfrischungsgetränke, Säfte, Sirup</li> </ul>	Einzel- und Partnerarbeit	Flasche, Krug, Glas, Saft, Sirup, Getränk	
7	Heißgetränke, Strukturiertes Arbeiten am Getränkebuffet, Kaffee- und Teespezialitäten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiederholung Servierregeln</li> <li>• Arbeiten an der Kaffeemaschine (Hygiene, Arbeitssicherheit)</li> <li>• Zubereitung von Heißgetränken und Servieren</li> <li>• Sicherheit Umgang mit Gästen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato</li> <li>• versch. Teesorten</li> </ul>	Gruppenarbeit, Präsentation	Tasse, Kännchen, Unterteller, Tropfdeckchen, Zuckerstreuer, Milchkännchen, Tablett	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellen und danach gemeinsam Probieren kommt gut an</li> <li>• Zusammensitzen war guter Abschluss.</li> </ul>