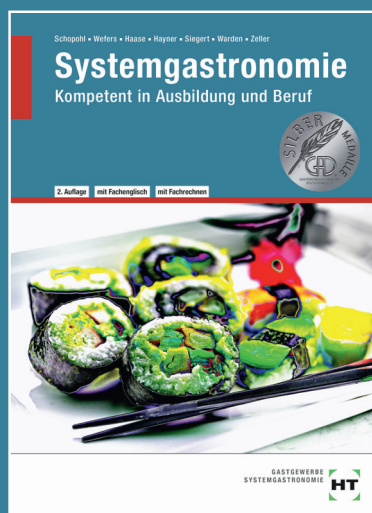


Lernfeldkompass

Systemgastronomie

1. – 3. Ausbildungsjahr
Lernfelder 1 – 14

Für das Lehrbuch
Systemgastronomie
Kompetent in Ausbildung und Beruf
Bestellnummer 4990



Verlag Handwerk und Technik GmbH
Lademannbogen 135
22339 Hamburg
www.handwerk-technik.de
Tel. 040 53808-200

Lernfeldkompass Systemgastronomen übergreifende Inhalte (neuer Lehrplan)

Alle Lernfelder		Kapitel im Buch Systemgastronomie (4990/2. Auflage)	
	Übergreifende Inhalte	4 5 6 7 8 11	Kommunikation Umweltschutz Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Hygiene Wirtschaftsdienst Ernährung
	Englischsprachige Texte		Am Ende der Kapitel 1 - 18
	Fachrechnen (Rechnen mit Einheiten, Dreisatzrechnen, Prozentrechnen, Zinsrechnen, Verteilungsrechnen, Mischungsrechnen)	18	Mathematische Grundlagen

Lernfeldkompass Systemgastronomen 1. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

LF	Lernfeld und Inhalte	Kapitel im Buch Systemgastronomie (4990/2. Auflage)	
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren		
	Betrieb	1.1 1.2 1.3 2.1	Definition Systemgastronomie Geschichte und Entwicklung Merkmale der Systemgastronomie Marktsegmente und Konzepte
	Berufsbilder	1.3	Berufsbildung
	Organisationsstrukturen	2.2 2.3	Unternehmensstrukturen Rechtliche Grundlagen der Unternehmensstrukturen
	Datenschutz	16.5.4	Beschäftigtendatenschutz
	Urheber- und Persönlichkeitsrechte	2.2.4	Büroorganisation
	Nachhaltigkeitsmaßnahmen	5	Umweltschutz
	Persönliche Gesundheit, Arbeitssicherheit	6	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
	Personal-, Betriebs-, Produkthygiene	7	Hygiene im Betrieb
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen		
	Bestellung	10.1	Grundlagen
	Bezugsquelle und Bestellvorgang	10.2	Beschaffungsplanung
	Beschaffungszeitpunkt	10.2	Beschaffungsplanung
	Kaufvertrag	10.3	Warenbeschaffung/Warenbestellung
	Lagerung und Lagerarten	10.4	Lagerwirtschaft
	Kontrolle und Pflege	10.5.1	Kontrolle der Lagerräume und Warenpflege
	Warenannahme	10.5.2	Warenannahme
	Warenausgabe	10.5.3	Warenausgabe
	Wiegen, zählen, messen des Warenbestands	10.5.4	Warenbestände und Warenverbrauch
	Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand	10.5.5	Lagerkennzahlen
	Arbeits- und Gesundheitsschutz	6	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
	Hygiene und Verderb	10.4.3	Lagerräume
3	In der Küche arbeiten		
	Arbeitsbereiche	9.1	Räumlichkeiten
	Ausstattung: Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte	9.2	Ausstattung
	Waschen, putzen, schälen der Lebensmittel	9.3.2	Speisen vorbereiten

	Schneidetechniken, Schnittformen	9.3.2	Speisen vorbereiten
	Garverfahren	9.3.3	Speisen garen
	Zubereiten von Salaten	12.10 12.13 12.18	Gemüse Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel Komponenten eines Menüs
	Zubereiten von Eierspeisen	12.6 12.18	Eier Komponenten eines Menüs
	Zubereiten von Gemüsegerichten	12.10 12.11 12.12 12.18	Gemüse Keimlinge und Hülsenfrüchte Pilze Komponenten eines Menüs
	Zubereiten von Gemüsebeilagen	12.10 12.18	Gemüse Komponenten eines Menüs
	Zubereiten von Sättigungsbeilagen	12.14 12.16 12.18	Kartoffeln Reis Komponenten eines Menüs
	Qualität, Regionalität, Saisonalität	5	Umweltschutz
	Personal-, Betriebs-, Produkthygiene	7	Hygiene
	Arbeits- und Gesundheitsschutz	6	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
	Ernährung	11	Ernährung
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen		
	Gestaltungsmöglichkeiten	3.4 3.3	Restaurantgestaltung Recht im Service
	Tische und Tafelformen	3.5.1	Tische und Stühle
	Tischwäsche und Servietten	3.12	Tischwäsche und Servietten
	Geschirr	3.6 3.9	Geschirr Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck
	Trinkgefäße	3.7 3.9	Gläser Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck
	Besteck	3.8 3.9	Besteck Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck
	Geräte	3.11	Service Logistik
	Gasträume vorbereiten und eindecken	3.18.1 3.18.2	Eindecken der Tisch Auflegen der Gedecke
	Reinigung und Desinfektion	8	Wirtschaftsdienst
	Arbeits- und Gesundheitsschutz	6	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen		
	Gästegruppen und Gästetypen	3.4.1 3.4.2	Familienfreundliche Gestaltung Barrierefreiheit
	Kommunikation	4.1	Kommunikationsgrundlagen
	Kommunikationsstörungen	4.2	Kommunikationsstörungen
	Team	3.2	Der Servicemitarbeiter
	Verkaufsförderung und Beratung	4.3	Verkaufsgespräche
	Reservierung	4.3.3 4.3.4	Telefonischer Verkauf Verkauf mittels elektronischer Medien
	Ernährung	11	Ernährung
	Serviceformen	3.13 3.14 3.15 3.16 3.17	Serviceformen Servicemanagement am Counter Servicemanagement beim Home Delivery Servicemanagement am Getränke- und Speisenbüfett Servicemanagement an der Bar

	Alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke	13.2	Alkoholfreie Getränke
	Bier (Sorten)	13.3.1	Bier
	Wein (Arten)	13.3.2	Wein
	Service von Speisen und Getränken	3.18 3.19	Servicemanagement am Gästetisch Servicemanagement beim Veranstaltungsservice/ Catering
	Kassensysteme	4.3.5	Abrechnungs- und Bezahlungssysteme

Lernfeldkompass Systemgastronomen 2. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

LF	Lernfeld und Inhalte	Kapitel im Buch Systemgastronomie (4990/2. Auflage)	
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		
	Speisenkomponenten	14.1.2 3.16.1 12.1 12.17	Speisenkonzept Speisen- und Getränkepräsentation am Büfett Lebensmittelrechtliche Grundlagen Convenience Produkte
	Fleisch	12.2 12.3	Schlachtfleisch Haus- und Wildgeflügel
	Fisch	12.5	Fische und Meeresfrüchte
	Milchprodukte und deren Ersatzprodukte	12.7 12.8	Milch Käse
	Obst	12.9	Obst
	Hülsenfrüchte	12.11	Keimlinge und Hülsenfrüchte
	Getreide	12.15	Getreide
	3-Gang-Menü	14.1.4	Regeln für die Zusammenstellung von Menüs
	Menü-, Speise- und Angebotskarten	14.2	Angebotskarten
	Preisangaben, Zusatzstoffe, Allergene	14.3	Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten
	Verkaufsgespräche	4.3	Verkaufsgespräche
	Rückmeldungen der Gäste	4.3.6 15.6.2	Beschwerdemanagement/Reklamationen Beschwerdemanagement
7	Getränke anbieten und servieren		
	Getränkeangebot	13.1 14.1.3	Sortimentsgestaltung Getränkekonzept
	Deutsche Biere	13.3.1	Bier
	Weine aus Deutschland, Spanien, Italien	13.3.2	Wein
	Schaumweine	13.3.5	Schaumwein
	Alkoholfreie und alkoholische Mischgetränke	13.2.9 13.3.8	Alkoholfreie Mischgetränke Mischgetränke
	Alkoholhaltige Heißgetränke und zu verwendende Spirituosenarten	13.3.7 13.3.6	Alkoholhaltige Heißgetränke Spirituosen
	Rechtliche Grundlagen	3.3	Recht im Service
	Getränkesservice	3.18.4	Speisen- und Getränkesservice
8	Am Getränkeausschank arbeiten		
	Schankanlagen	3.16.2	Schankanlagen
	Getränkelage, Serviertemperaturen	13	Getränke und Getränkeherstellung
	Gläserformen	3.7.3	Gläserformen
	Ausschankvolumen	3.7.1	Schankgläser

	Mischgetränke	13.2.9 13.3.8	Alkoholfreie Mischgetränke Mischgetränke
	Alkoholhaltige Heißgetränke	13.3.7	Alkoholhaltige Heißgetränke
	Hygiene	7	Hygiene
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		
	Zahlungsmöglichkeiten Belege/Rechnung	4.3.5	Abrechnungs- und Zahlungssysteme
	Umsatzsteuer	17.7.1	Berücksichtigung der Umsatzsteuer bei der Kalkulation
	Bewirtungsvertrag, Zechprellerei	3.3.6	Bewirtungsvertrag
	Reklamation	4.3.6 15.6.2	Beschwerdemanagement/Reklamation Beschwerdemanagement

Lernfeldkompass Systemgastronomen 3. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

LF	Lernfeld und Inhalte	Kapitel im Buch Systemgastronomie (4990/2. Auflage)	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen		
	Warenwirtschaft	10.6 10.7	Warenwirtschaftssysteme Warenwirtschaft im System
	Beschaffung und Lagerhaltung	10.2	Beschaffungsplanung
	Angebotsvergleiche	10.2.4	Lieferantenauswahl
	Warenbedarf	10.2.5	Bedarfsermittlung
	Verträge, Störungen	10.3	Warenbeschaffung/Warenbestellung
	Warenbestellung	10.3	Warenbeschaffung/Warenbestellung
	Inventur	10.5.4 17.5.3	Warenbestände und Warenverbrauch Anlagenbuchführung (Inventar/Inventur)
	Kennzahlen	10.5.5	Lagerkennzahlen
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen		
	Filial-, Franchise- und Lizenzsysteme	2.2	Unternehmensstrukturen
	Aufbau- und Ablauforganisation	2.2.2 2.2.3	Aufbauorganisation Ablauforganisation
	Standards	1.3.1	Standardisierung
	Hygiene- und Qualitätsstandards	7	Hygiene
12	Im Marketing arbeiten		
	Marke und Standard	15.2 15.8	Der gastronomische Betrieb als Marke Marketing im System
	Gästekbedürfnisse, Marktbegleiter, Standorte	15.3	Marktforschung
	Marketingmaßnahmen, Marketingziele, Zielgruppen	15.4	Marketingplanung
	Marketinginstrumente, Werbemaßnahmen, Gästebindungsprogramme	15.5	Marketinginstrumente (Marketingmix)
	Maßnahmen der Verkaufsteuerung und Verkaufsförderung	15.5.7	Verkaufsförderung, Verkaufsteuerung, Sales Promotion

	Kontrollmaßnahmen	15.6	Marketing-Controlling und Beschwerdemanagement
	Wettbewerbsrecht, Markenrecht	15.7	Recht im Marketing
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen		
	Personalbedarf	16.2	Personalbedarfsplanung
	Personalbeschaffung	16.3	Personalbeschaffung
	Anbahnung des Arbeitsverhältnisses, Personaleinstellung	16.4	Personaleinstellung
	Personalverwaltung	16.5	Personalverwaltung
	Personaleinsatz, Dienst- und Urlaubspläne	16.7	Personaleinsatzplanung
	Personalmarketing, Personalentwicklung, Personalmotivation, Personalschulung	16.8	Personalentwicklung und Training
	Personalführung	16.9	Personalführung
	Entgeltabrechnung, Erfassung von Arbeits-, Fehl-, Urlaubs- und Krankheitszeit	16.10	Personalentlohnung
	Personalbeurteilung, Mitarbeitergespräche	16.11	Personalbeurteilung
	Beendigung von Arbeitsverhältnissen	16.12	Beendigung des Arbeitsverhältnisses
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern		
	Kosten- und Leistungsrechnung	17.1	Aufgaben des Controllings
		17.2	Strategisches und operatives Controlling
		17.3	Controllingkreislauf
		17.4	Grundlagen des Rechnungswesens
		17.5	Externes Rechnungswesen
		17.6	Internes Rechnungswesen/Kostenrechnung
		17.9	Kostenkontrolle und Maßnahmen zur Kostenreduzierung
	Zuschlagskalkulation	17.7	Internes Rechnungswesen: Kalkulation und Preisgestaltung
	Deckungsbeitragsrechnung, Gewinnschwelle	17.8	Internes Rechnungswesen: Deckungsbeitrag und Break-Even-Analyse
	Kennzahlen	17.10	Betriebswirtschaftliche Statistik und Vergleichsrechnung