

Lernfeldkompass

Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

1. – 3. Ausbildungsjahr
Lernfelder 1 – 13

Für das Lehrbuch
Restaurantfach
Kompetent in Ausbildung und Beruf
Bestellnummer 4996



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

Lernfeldkompass ReVa übergreifende Inhalte (neuer Lehrplan)

| Alle Lernfelder | Kapitel im Buch Restaurantfach (4996) |
|---|--|
| Übergreifende Inhalte | 2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 3 Umweltschutz 4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln 5 Ernährung 6 Kommunikation 13 Wirtschaftsdienst |
| Fachrechnen (Rechnen mit Einheiten, Dreisatzrechnen, Prozentrechnen, Zinsrechnen, Verteilungsrechnen, Mischungsrechnen) | 17 Fachrechnen |

Lernfeldkompass ReVa 1. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

| LF | Lernfeld und Inhalte | Kapitel im Buch Restaurantfach (4996) |
|----------|--|--|
| 1 | Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren | |
| | Betrieb | 1.1 Definition und Einteilung 1.2 Gaststättenerlaubnis/Konzession |
| | Berufsbilder | 1.3 Berufliche Ausbildung im Gastgewerbe |
| | Organisationsstrukturen | 8.1 Grundlagen der Organisation 8.1.1 Aufbauorganisation 8.1.2 Ablauforganisation 8.1.3 Büroorganisation 8.5 Organisation im systemgastronomischen Betrieb |
| | Datenschutz | 8.1.4 Umgang mit Daten |
| | Urheber- und Persönlichkeitsrechte | 8.1.5 Datensicherheit |
| | Nachhaltigkeitsmaßnahmen | 3 Umweltschutz |
| | Persönliche Gesundheit, Arbeitssicherheit | 2 Arbeitssicherheit |
| | Personal-, Betriebs-, Produkthygiene | 4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln |
| 2 | Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen | |
| | Bestellung | 9.1 Waren beschaffen 9.1.1 Beschaffungsplanung 9.1.2 Warenbedarf |
| | Bezugsquelle und Bestellvorgang | 9.1.3 Lieferantenauswahl |
| | Beschaffungszeitpunkt | 9.1.4 Beschaffungszeitpunkt |
| | Kaufvertrag | 9.1.5 Vertragsschluss und Kaufverträge 9.1.6 Rechte und Pflichten von Gastronomen und Lieferant 9.1.7 Leistungsstörungen und Gewährleistung 9.1.8 Besondere Formen des Kaufvertrags |
| | Lagerung und Lagerarten | 9.2.1 Notwendigkeit einer Lagerhaltung 9.2.2 Arten von Lagerräumen |
| | Kontrolle und Pflege | 9.2.3 Einrichtung und Kontrolle der Lagerräume 9.2.4 Kontrolle der eingelagerten Waren |
| | Warenannahme | 9.1.9 Warenannahme |
| | Warenausgabe | 9.3 Warenausgabe |
| | Wiegen, zählen, messen des Warenbestands | 9.2.5 Lagerverwaltung |
| | Meldebestand, Mindestbestand, Höchstbestand | 9.2.6 Lagerkennzahlen |
| | Arbeits- und Gesundheitsschutz | 2 Arbeitssicherheit |
| | Hygiene und Verderb | 4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln |

| 3 In der Küche arbeiten | | | |
|--|--------------------------------------|---|--|
| Arbeitsbereiche | 8.2.1 | Räumlichkeiten | |
| Ausstattung: Arbeitsmittel, Maschinen und Geräte | 8.2.2 | Ausstattung | |
| Waschen, putzen, schälen der Lebensmittel | 8.2.3 | Arbeitsabläufe in der Küche | |
| Schneidetechniken, Schnittformen | 8.2.3 | Arbeitsabläufe in der Küche | |
| Garverfahren | 8.2.3 | Arbeitsabläufe in der Küche | |
| Zubereiten von Salaten | 10.6 10.9 11.2 | Gemüse Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel Speisenfolgen/Menüs | |
| Zubereiten von Eierspeisen | 10.2 11.2 | Eier Speisenangebote/Gerichte | |
| Zubereiten von Gemüsegerichten | 10.6 10.7 10.8 10.9 11.2 | Gemüse Pilze Hülsenfrüchte und Keimlinge Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel Speisenangebote/Gerichte | |
| Zubereiten von Gemüsebeilagen | 10.6 11.2 | Gemüse Speisenangebote/Gerichte | |
| Zubereiten von Sättigungsbeilagen | 10.12 10.13 10.14 | Nudeln Reis Kartoffeln | |
| Qualität, Regionalität, Saisonalität | 3 | Umweltschutz | |
| Personal-, Betriebs-, Produkthygiene | 4 | Hygiene | |
| Arbeits- und Gesundheitsschutz | 2 | Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz | |
| Ernährung | 5 | Ernährung | |
| 4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen | | | |
| Gestaltungsmöglichkeiten | 7.3 7.2 | Restaurantgestaltung Recht im Service | |
| Tische und Tafelformen | 7.4 | Einrichtungsgegenstände | |
| Tischwäsche und Servietten | 7.11 7.12 | Tischwäsche Servietten | |
| Geschirr | 7.5 7.8 | Geschirr Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck | |
| Trinkgefäße | 7.6 7.8 | Gläser Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck | |
| Besteck | 7.7 7.8 | Besteck Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck | |
| Geräte | 7.9 7.9 | Servicegeräte Servicelogistik | |
| Gasträume vorbereiten und eindecken | 8.3.2 | Serviceorganisation beim Full Service | |
| Reinigung und Desinfektion | 13 | Wirtschaftsdienst | |
| Arbeits- und Gesundheitsschutz | 2 | Arbeitssicherheit | |
| 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen | | | |
| Gästegruppen und Gästetypen | 7.3.1 7.3.2 | Familienfreundliche Gestaltung Barrierefreiheit | |
| Kommunikation | 6.1 | Grundlagen der Kommunikation | |
| Kommunikationsstörungen | 6.9 | Beschwerdemanagement/Reklamationen | |
| Team | 7.1 | Der Servicemitarbeiter | |
| Verkaufsförderung und Beratung | 6.2 | Verkaufsgespräche | |
| Reservierung | 6.5 | Reservierungsmanagement | |

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| Ernährung | 5 | Ernährung |
| Serviceformen | 8.3.1 8.3.3 8.3.4 8.3.5 8.3.6 | Serviceformen Serviceorganisation am Getränke- und Speisenbüfett Serviceorganisation am Counter Serviceorganisation beim Veranstaltungsservice/Catering Serviceorganisation beim Home Delivery |
| Alkoholfreie Kalt- und Heißgetränke | 12.2 | Alkoholfreie Getränke |
| Bier (Sorten) | 12.3.1 | Bier |
| Wein (Arten) | 12.3.2 | Wein |
| Service von Speisen und Getränken | 8.3.2 | Serviceorganisation beim Full Service |
| Kassensysteme | 6.8 | Abrechnungs- und Zahlungssysteme |

Lernfeldkompass ReVa 2. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

| LF | Lernfeld und Inhalte | Kapitel im Buch Restaurantfach (4996) |
|----------|--|--|
| 6 | Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren | |
| | Speisenkomponenten | 11.1 Mahlzeiten 11.2 Speisenangebot/Gerichte 11.3 Büfetts mit kalten und warmen Speisen 10.1 Lebensmittelrechtliche Grundlagen 10.19 Convenience-Produkte 15.1.2 Angebotsgestaltung |
| | Fleisch | 10.15 Fleisch und Fleischerzeugnisse 10.16 Wild 10.17 Hausgeflügel und Wildgeflügel |
| | Fisch | 10.18 Fische und Meeresfrüchte |
| | Milchprodukte und deren Ersatzprodukte | 10.3 Milch und Milcherzeugnisse 10.4 Käse |
| | Obst | 10.5 Obst |
| | Hülsenfrüchte | 10.8 Hülsenfrüchte und Keimlinge |
| | Getreide | 10.10 Getreide 10.11 Brot und Kleingebäck |
| | 3-Gang-Menü | 11.2.9 Speisenfolgen/Menüs 15.1.3 Regeln für die Zusammenstellung von Menüs |
| | Menü-, Speise- und Angebotskarten | 6.6 Angebotskarten 15.1.4 Menükarten |
| | Preisangaben, Zusatzstoffe, Allergene | 6.7 Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten |
| | Verkaufsgespräche | 6.2 Verkaufsgespräche |
| | Rückmeldungen der Gäste | 6.9 Beschwerdemanagement/Reklamationen |
| 7 | Getränke anbieten und servieren | |
| | Getränkeangebot | 12.1 Sortimentsgestaltung |
| | Deutsche Biere | 12.3.1 Bier |
| | Weine aus Deutschland, Spanien, Italien | 12.3.2 Wein |
| | Schaumweine | 12.3.5 Schaumwein |
| | Alkoholfreie und alkoholische Mischgetränke | 12.2.9 Alkoholfreie Mischgetränke 12.3.6 Spirituosen |
| | Alkohohlhaltige Heißgetränke und zu verwendende Spirituosenarten | 12.2.1 Kaffee 12.2.3 Kakao |
| | Rechtliche Grundlagen | 7.2 Recht im Service |
| | Getränkesservice | 8.3.2 Serviceorganisation beim Full Service |

| | | | |
|----------|--|------------------|--|
| 8 | Am Getränkeauschank arbeiten | | |
| | Schankanlagen | 8.3.3 | Serviceorganisation am Getränke- und Speisenbüfett |
| | Getränkeleragerung, Serviertemperaturen | 12 | Getränke |
| | Gläserformen | 7.6 | Gläser |
| | Ausschankvolumen | 7.6 | Gläser |
| | Mischgetränke | 12.2.9 12.3.6 | Alkoholfreie Mischgetränke Spirituosen |
| | Alkoholhaltige Heißgetränke | 12.2.1 12.2.3 | Kaffee Kakao |
| | Hygiene | 4 | Hygiene |
| 9 | Zahlungen mit dem Gast abwickeln | | |
| | Zahlungsmöglichkeiten Belege/Rechnung | 6.8 | Abrechnungs- und Zahlungssysteme |
| | Umsatzsteuer | 9.5.1 | Zuschlagskalkulation |
| | Bewirtungsvertrag, Zechprellerei | 7.2.6 | Bewirtungsvertrag |
| | Reklamation | 6.9 | Reklamationen |

Lernfeldkompass ReVa 3. Ausbildungsjahr (neuer Lehrplan)

| LF | Lernfeld und Inhalte | Kapitel im Buch Restaurantfach (4996) | |
|-----------|------------------------------------|---------------------------------------|---|
| 10 | An der Bar arbeiten | | |
| | Arbeitsplatz Bar | 15.5 | Barkeeper/Bartender/Barmixer |
| | Barausstattung | 8.3.7 | Serviceorganisation an der Bar |
| | Aperitif, Digestif | 12.1 12.3.4 12.3.6 | Sortimentsgestaltung Wein-Aperitif Spirituosen |
| | Weine (französische Weine) | 12.3.2 | Wein |
| | Bierspezialitäten | 15.4.3 | Biersommelier |
| | Südweine | 12.3.3 | Likörwein |
| | Spirituosen | 12.3.6 | Spirituosen |
| | Bar-Mischgetränke, Bar-Mixgetränke | 15.5 | Barkeeper/Bartender/Barmixer |
| | Getränkekarten | 6.6.4 | Getränkekarten |
| | Gefahren von Alkohol | 7.2.2 | Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs |
| 11 | Gäste am Tisch betreuen | | |
| | Arbeiten am Tisch des Gastes | 15.3 15.3.5 | Arbeiten am Guéridon Flambieren |
| | Tranchieren | 15.3.1 15.3.2 | Tranchieren Masthuhn (Poulet/Poularde) |
| | Filetieren | 15.3.3 15.3.4 | Filetieren/Portionieren von Fisch Filetieren und Zerlegen von Früchten |
| | Wein- und Schaumweinservice | 12.3.2 12.3.5 15.4.1 | Wein Schaumwein Weinsommelier |
| | Krusten-, Weich- und Schalentiere | 10.18.5 | Meeresfrüchte |
| | Kaviar | 10.18.4 | Fischkonservierung/Fischerzeugnisse |
| | Käse | 10.4 | Käse |
| | Beratung zu Inhaltsstoffen | 5 | Ernährung |
| | Reklamationen | 6.9 14.5.3 | Reklamationen Beschwerde-Management |

| 12 | Veranstaltungen planen und durchführen | | |
|--|--|---|--|
| Gästebedürfnisse | 14.2.2 16.2.2 | Gäste und Gästewünsche Zielgruppe der Veranstaltung | |
| Veranstaltungsarten | 16.1 16.2.1 16.5 16.5.2 16.3 16.4 | Tagungsmarkt und Kongressmarkt Art der Veranstaltung Klassische Bankettplanung Büfettplanung Green Meetings Catering | |
| Gestaltung, Tisch- und Tafelformen | 16.2.3 | Planungsphase | |
| Technik, Musik, Fremdleistungen | 16.4.1 | Technik und Ausstattung | |
| Verkaufsgespräche, Bankettmappe, Angebot | 16.2.4 7.2.6 | Verkaufsgespräche für eine Veranstaltung Bewirtungsvertrag | |
| Arbeitsablaufpläne | 16.2.5 16.2.6 | Vor der Veranstaltung Durchführungsphase Checkliste Veranstaltungsort/Location S. 555 Checkliste Kostenplanung/Budget S. 557 Function Sheet S. 560, 561 Tagungsvereinbarung S. 562 Checkliste Veranstaltungsraum S. 563 Checkliste – gebuchte Pauschalen S. 564 Checkliste – Pausen S. 564 Checkliste – Gäste- und Personalzuordnung S. 569 Checkliste – Gästeliste S. 569 Checkliste – Tafelserviceplan S. 570 Checkliste – Servicezuordnung S. 570 Checkliste – Zeitplan S. 570 Checkliste – Mise en place S. 571 | |
| Menükarten | 15.1.4 | Menükarten | |
| Nachbereitung | 16.2.7 16.2.8 | Abschlussphase Controlling | |
| Gästerechnung | 6.8 | Abrechnungs- und Zahlungssysteme | |

| LF | Lernfeld und Inhalte | Kapitel im Buch Team Hotel (4999)* | |
|----|--|------------------------------------|--|
| 13 | Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen | | |
| | Personalbedarf | 8.2.1 | Ermittlung des Personalbedarfs |
| | Personaleinsatzplanung Dienstpläne | 8.3 | Personaleinsatzplanung |
| | Personalführung | 8.4 | Personalführung |
| | Mitarbeitergespräche | 8.5 | Mitarbeitergespräche |
| | Schulungen und Belehrungen | 8.6 | Training, Qualifizierung und Personalentwicklung |
| | Mitarbeiteranleitung | 8.7 | Teamarbeit und Teamentwicklung |
| | Internes, externes Personal | 8.8 | Einsatz von Fremdpersonal |

* Hinweis: Der **Personaleinsatz** wird im Buch Restaurantfach (4996) nicht beschrieben, da er im bisherigen Lehrplan nicht enthalten war. Die hier zugeordneten Kapitel befinden sich im neuen **Buch Team Hotel (4999)**.