

# Übersicht über die Lerninhalte für Fachleute der Systemgastronomie (SYS) und Hotelkaufleute (HK)

Stand Februar 2009 - Änderungen vorbehalten –

1. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Lernsituationen und Inhalte
		<b>Die Ausbildung in der Schule beginnen</b> Unterricht in Lernfeldern, Schulfächer, Prüfungsanforderungen, Verhalten in der Schule, Lernen lernen
System- steuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	3.1. System- organisation (SYS) 3.2 Kaufmänn. <i>Erfassung des Betriebsablaufs (HK)</i>	<b>Vorstellung des eigenen Betriebes und Kennenlernen der Lernfirmen</b> Merkmale Systemgastronomie, Standardisierung in Gastronomie und Hotellerie, Unternehmensphilosophie, Angebot, Zielgruppen, Standort, (Aufbau-)Organisation, soziale Leistungen Rechtsform der Lernunternehmen <i>FRIDA! und coffee &amp; more</i> Gastronomiekonzepte der 3 Lernfirmen: <i>FRIDA!, coffee &amp; more</i> , Sleep in Heaven Präsentationstechniken
Leistungs- erstellung (SYS) <i>Gastgewerbl. Leistung (HK)</i>	1.1/1.2 Arbeiten in Küche und Service (HK/SYS)	<b>Vorbereitung: Einführung eines neuen Gerichtes (Büffetauswahl/ Testessen) in der systemgastronomischen Lernfirma FRIDA!</b> Hygiene, Arbeitssicherheit, Menükunde, Serviceformen, Garverfahren, Fisch, Trendumfrage, Grundlagen Fachrechnen
System- steuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	1.3 Arbeiten im Magazin (HK/SYS)	Kreislauf der Warenwirtschaft (Warenbedarfsplanung, -bestellung, -annahme, -lagerung, -entnahme), Lagerhaltung: Zweck, Lager- und Entnahmesysteme, Lagerkosten, optimaler Lagerbestand, Bestandskontrollsysteme, Buchung von Warenentnahmen, Inventur, Inventurdifferenzen feststellen, analysieren, reduzieren
System- steuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	3.1. System- organisation (SYS) 3.2 Kaufmänn. <i>Erfassung des Betriebsablaufs (HK)</i>	<b>Einführung in das Rechnungswesen/Controlling</b> Zweck, Aufgaben und grundlegende Rechtsvorschriften der Buchführung; Inventur, Inventar, Bilanz, Bestandskonten; Buchen von Geschäftsvorfällen in Grund- und Hauptbuch
Sprache und Kommunikation	Lernfeld- begleitend	Vortrag, freie Rede, Sprechen, Körpersprache
Fachenglisch	Lernfeld- begleitend	<b>Getting started</b> ➤ Introduction / outline of the course ➤ The hospitality industry • Hotel categories / restaurant types • organization charts in hotels and restaurants • training profiles ➤ Breakfast • types • components ➤ Health and safety at work • kitchen hygiene • dealing with emergencies • first aid
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	<b>Berufsbildungsgesetz (BBiG)</b> Duales System, Rechte und Pflichten Auszubildender/Ausbildender, Ausbildungszeit (Probezeit, Dauer, Ende, Verkürzung), Vergütung und sonstige Leistungen, Prüfungen (Voraussetzungen und Durchführung), Kündigung (nach BBiG), weitere Beendigungsgründe, Auskunfts-Beschwerde- und Klagemöglichkeiten <b>Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)</b> Geltungsbereich, Arbeitszeit und Freizeit, Dauer der Arbeitszeit, Berufsschulbesuch, Prüfungen, Ruhepausen, Schichtzeiten, Nachtruhe, Fünf-Tage-Woche, Samstagsruhe, Sonntagsruhe, Feiertagsregelung, Beschäftigungsverbote und -beschränkungen, gefährliche Arbeiten, Züchtigungsverbot, Ärztliche Untersuchung vor Beginn der Ausbildung, Nachuntersuchung, Aushang des Gesetzes

2. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Lernsituationen und Inhalte
Leistungs- erstellung (SYS) <i>Gastgewerbl. Leistung (HK)</i>	1.1. Arbeiten in der Küche 1.2. Arbeiten im Service (HK/SYS)	<b>Planung, Organisation, Durchführung und Auswertung einer Veranstaltung zur Einführung eines neuen (Fisch-)Gerichtes (Büffetauswahl/Testessen) in der systemgastronomischen Lernfirma FRIDA!</b> Veranstaltungsplanung nach Handlungszyklus, Gemüse, Sättigungsbeilagen, Wein, Vorspeisen, Desserts, Menükarte, Umgang mit Gästen, Erstellen einer Einladung, Moderation, Gästefeedbackbogen erstellen,
System- steuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	1.3 Arbeiten im Magazin (HK/SYS)  3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungs- erstellung (SYS) 3.2 <i>Kaufmänn. Erfassung des Betriebsablaufs (HK)</i>	Kaufvertrag: Kaufvertrag: Zustandekommen (Anfrage, Angebot, Angebotsvergleich, Bestellung), Zahlungs- und Lieferbedingungen Erfüllung, Prüf- und Rügepflichten, Störungen des Kaufvertrages  Kalkulation des Verkaufspreises für das Fischgericht und die Veranstaltung (einfache Zuschlagskalkulation auf Basis der Betriebsergebnisrechnung), Zahlungsarten im Restaurant, Abrechnung von Gästezahlungen,  <b>Erfassung erfolgswirksamer Geschäftsvorfälle</b> Buchen auf Erfolgskonten (Grundbuch und Hauptbuch); Einführung der Gewinn- und Verlustrechnung (GuV); buchhalterische Erfassung der Umsatzsteuer (USt); Verbuchen von Reklamationen und Warenrücksendungen
Leistungs- erstellung (SYS) <i>Gastgewerbl. Leistung (HK)</i>	1.1. Arbeiten in der Küche 1.2. Arbeiten im Service	<b>Erstellen eines Frühstücks</b> Frühstücksarten, Heißgetränke, Säfte, Milch, Mineralwasser, Frühstückskomponenten (Wurst-Fleischwaren, Käse, Eier), Frühstücksbüfett, Standards, Rezepturlisten
Sprache und Kommunikation	Lernfeld- begleitend	Speisekartenrechtschreibung, Speisenbeschreibung auf Menü- und Speisekarten
Fachenglisch	Lernfeld- begleitend	<b>Working in a restaurant</b> ➤ Food • English meals • menu structure • fish (nutritional value, kinds, methods of cooking, dishes) ➤ Beverages • alcoholic / non-alcoholic • wine (categories, service) ➤ Restaurant dialogues • orders • describing and recommending dishes (fish) and corresponding beverages (wine) <b>optional:</b> Instructions, e.g.: • folding napkins • laying tables • mixing cocktails
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	<b>Tarifpolitik</b> Tarifvertrag, Tarifparteien und ihre Dienstleistungen für die Mitglieder, Entgelttarifvertrag, Manteltarifvertrag, Tarifverhandlungen, Tarifautonomie, Koalitionsfreiheit, Friedenspflicht, Nachwirkung von Tarifverträgen, Arbeitskampf ( Streik, Aussperrung ), <b>Sozialversicherung</b> Geschichtliche Entwicklung, Versicherungsprinzipien, Arten, Versicherungsträger, Versicherungspflicht, Beitragszahlungen und Leistungen, Beitragsbemessungsgrenze

3. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Lernsituationen und Inhalte
System- repräsentation (SYS) <i>Gastgewerbl. Leistung (HK)</i>	2.1 Beratung und Verkauf im Restaurant (HK/SYS)	<b>Erstellen einer Mittagskarte für das Lernrestaurant FRIDA!</b> Warenkunde Fleisch und Geflügel, Zusammenstellen von Gerichten, Convenience-Produkte, Fair Trade und Bio-Produkte, Angaben in Speisekarten, Preisgestaltung und Mengenkalkulation <b>Verkaufs- und Reklamationsgespräche führen</b> Anschauliches Beschreiben von Speisen und Getränken, Phasen eines Verkaufsgesprächs (AIDA), Gästetypen/schwierige Gäste, aktives Zuhören, Kommunikationsmodell, Standardisiertes Reklamationsverhalten <b>Erstellen einer Schulung zum Thema „Haftung des Gastwirtes“</b> <i>Rechtsgrundlagen:</i> Öffentliches Recht in Abgrenzung zum Privatrecht, Zivilprozess in Grundzügen, Bewirtungs- und Beherbergungsvertrag → Zustandekommen, Erfüllung, Störungen <i>Rechtsvorschriften zur Haftung des Gastwirtes/Hotellers:</i> Haftung aus Vertrag und Vorvertrag, Haftung aus unerlaubter Handlung, Haftung für Personal, Verkehrssicherungspflicht, strenge Haftung des Hotellers; Kulanz des Gastwirtes/Hotellers über rechtlichen Haftungsvorschriften hinaus <i>Optional: Entwicklung und Präsentation eines konkreten Haftungsfalles:</i> Beschreibung eines selbst gewählten Haftungsfalles, möglicher Verlauf der Gerichtsverhandlung, Urteilsfindung und –begründung
System- steuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungs- erstellung (SYS) <i>3.2 Kaufmänn. Erfassung des Betriebs- ablaufes (HK)</i> <i>3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Vorgänge (HK)</i>	<b>Verbuchen erfolgswirksamer Geschäftsvorfälle und Jahresabschluss des externen Rechnungswesens</b> Gehaltsabrechnung, Personalspezifische Buchungssätze; Verbuchen von Kreditkartenprovisionen, Rabatten/Skonti, Leasing, linearen Abschreibungsbeträgen; Erstellung des Jahresabschlusses
Sprache und Kommunikation	Lernfeld- begleitend	Werbung durch Sprache, Schriften, Formate, rhetorische und stilistische Mittel, Blickführung
Fachenglisch	Lernfeld- begleitend	<b>Handling special restaurant situations</b> • meat (nutritional value, kinds, dishes) • translating the menu (→ LS 1) • handling complaints (effective communication) <b>Cleaning a hotel room / the restaurant</b> • room equipment ( cleaning procedures and utensils ( cleaning plan (stay-over, departure)
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	<b>Mutterschutzgesetz</b> Geltungsbereich, Arbeitszeit, Beschäftigungsverbot, Mitteilungspflicht, Schutzfristen, Kündigung, Mutterschaftsgeld, Elternzeit, Elterngeld <b>Betriebsverfassungsgesetz</b> Wahl des Betriebsrates, aktives und passives Wahlrecht, allgemeine Aufgaben, die Mitbestimmung und die Mitwirkung, Freistellung, Einigungsstelle

4. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Lernsituationen und Inhalte
System-repräsentation (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	2.2 Marketing (HK/SYS)	<p><b>Planung, Durchführung und Analyse einer Marketingaktion</b> Gesamt- und betriebswirtschaftliche Einflussgrößen, Marktforschung, Aufgaben und Ziele des Marketings, Marketing-Instrumente (Preis- und Konditionenpolitik, Produkt- und Leistungs politik, Kommunikationspolitik, Distributionspolitik), Marketing-Mix, Marketing-Recht (z.B. UWG)</p> <p>Planen, Organisieren, Durchführen und Auswerten einer Marketingaktion auf Basis des gastronomischen Konzeptes der Lernfirma „FRIDA!“ unter Berücksichtigung angemessener Aktionsziele</p>
System-steuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung (SYS)  3.2. Kaufmänn. Erfassung des Betriebsablaufes (HK)	<p>Kalkulation des Aktionspreises, Vergleich einfache/erweiterte Zuschlagskalkulation, Auswerten der Wirtschaftlichkeit von Marketing-Maßnahmen, Ermittlung des Break–Even–Point</p> <p><b>Einführung in das interne Rechnungswesen, Vollkostenrechnung</b> Abgrenzung von Aufwand und Kosten; Kostenbegriffe, Kosteneinteilung in Gemeinkosten/ Einzelkosten und fixe/ variable Kosten; Erstellung und Interpretation des Betriebsabrechnungsbogens (BAB); Preiskalkulation (Zuschlags-, Rückwärts- und Differenzkalkulation)</p>
Sprache und Kommunikation	Lernfeld-begleitend	Gästefeedbackbögen sichten, Fragetechniken, Feedback einholen und auswerten
Fachenglisch	Lernfeld-begleitend	<p><b>Discussing Company Portraits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Different companies • corporate culture/corporate identity/mission statement • target groups / segmentation</li> <li>➤ Creating a flyer for FRIDA! • CRAP principle • creating the flyer for FRIDA!'s marketing campaign (→ LS 1)</li> </ul>
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	<p><b>An der Zukunft Europas teilhaben</b> Europäische Integration, politische Institutionen der EU, politische Teilhabe der Bürger, Europäische Verfassung</p> <p><b>Jugendschutzgesetz</b> Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe, Jugendgefährdende Orte, Alkoholische Getränke, Rauchen in der Öffentlichkeit, Filmveranstaltung, Gaststätten, Tanzveranstaltungen, Spielhalle, Glücksspiele, Bildschirmspielgeräte, Aushang der Vorschriften</p>

5. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Lernsituationen und Inhalte
Systemsteuerung (SYS) Kaufmännisches Arbeiten (HK)	3.2 Personalwesen (SYS) 3.1 Personalwirtschaft (HK)	<b>Suchen, Einstellen, Schulen und Führen neuer Mitarbeiter</b> Quantitative und qualitative Personalbedarfsplanung, berufliche Handlungskompetenzen, Stellenbeschreibung, Personalbeschaffungsmaßnahmen, Personal-Leasing, Analyse von Bewerbungsunterlagen, kriteriengeleitete Bewerberauswahl, Planung und Durchführung eines Vorstellungsgesprächs; Zustandekommen, Inhalt und Erfüllung von Arbeitsverträgen (Individual- und Kollektivarbeitsrecht), Verwalten von Arbeitnehmerdaten, Datensicherung und Datenschutz von Personaldaten, Organisation und Durchführung von Einarbeitungsphasen, Mitarbeitermotivationssysteme, Führen von Mitarbeitergesprächen, Mitarbeiter-Beurteilungsbögen, Verletzungen arbeitsvertraglicher Pflichten und Beendigungen von Arbeitsverhältnissen
	3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung (SYS) 3.2 Kaufmänn. Erfassung des Betriebsablaufes (HK) 3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Vorgänge (HK)	<b>Einführung in die Teilkostenrechnung</b> Break-Even-Analyse (Deckungsbeitragsrechnung); Uniform System of Accounts (USALI); kurzfristige Erfolgsrechnung (KER)
Sprache und Kommunikation	Lernfeldbegleitend	Geschäftskorrespondenz, insbesondere Einladung zum Vorstellungsgespräch, Absage
Fachenglisch	Lernfeldbegleitend	<b>Applying for a job</b> ➤ General correspondence • types of letters (rejection, offer, confirmation, cancellation) • formal and informal writing ➤ Application • CV • covering letter • job interview (point of view: applicant) • telephoning
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II Lernfeldbegleitend	<b>Beendigung von Arbeitsverhältnissen</b> Gründe (Aufhebung, Kündigung, Zeitablauf) Kündigung (Arten, Inhalt, Form), gesetzliche Kündigungsfristen, Anhörung des Betriebsrates, Kündigungsschutzgesetz (sozial nicht gerechtfertigte Kündigung)

6. Block		
Zeugnisfach	Lernfeld	Lernsituationen und Inhalte
Systemsteuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	3.1 Systemorganisation (SYS) 3.2 Kaufmänn. Erfassung des Betriebsablaufes (HK)	<b>Übernehmen von Managementaufgaben in Hotellerie und Systemgastronomie</b> Gastronomie- und Hotelkonzepte, Aufbauorganisation: Weisungs- und Entscheidungssysteme (Linien- & Stab-Linien-System, Matrixorganisation), Führungstechniken (Management by Objectives, Delegation & Exception), Führungsstile, Ablauforganisation (Wesen, Bedeutung, Arten), Standardisierung (Umfang, Möglichkeiten, Grenzen), Qualitätssicherung: Servicequalität/ Qualitätsziele definieren, Qualitätsmängel aufdecken, Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung und deren Kontrolle
Leistungserstellung (SYS) <i>Gastgewerbl. Leistung (HK)</i>	3.1 Systemorganisation (SYS) 2.3 Wirtschaftsdienst (HK/SYS)  3.4 Veranstaltungsorganisation (HK)	<b>Erstellen eines Reinigungsplanes für einen ausgewählten Betriebsbereich</b> Planen/Entwickeln rationeller Arbeitsschritte für das Reinigen bzw. Pflegen der Gasträume, Zimmer oder des Produktionsbereiches, Durchführen der Arbeitsschritte, ggf. Korrektur von Arbeitsschritten bzw. des Arbeitsablaufes Reinigungs- und Pflegemittel (wichtige Inhaltsstoffe, Wirkungsweise, Gefahrenpotentiale, Anwendungs- und Lagerungsvorschriften, Kostenvergleiche)  <b>Planen einer Veranstaltung</b> Bearbeitung einer Anfrage für eine mehrtägige Veranstaltung, Veranstaltungsabsprachen und deren Nachbereitung (Function-Sheet), Ablauforganisation und Personaleinsatzplanung
Systemsteuerung (SYS) <i>Kaufmännisches Arbeiten (HK)</i>	3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung (SYS) 3.2 Kaufmänn. Erfassung des Betriebsablaufes (HK) 3.3 Steuerung und Kontrolle betrieblicher Vorgänge (HK)	<b>Analyse von Kennzahlen</b> Bilanzkennzahlen, GuV-Kennzahlen, gastronomiespezifische Kennzahlen
Sprache und Kommunikation	Lernfeldbegleitend	Schulung, Einweisung und Unterweisung, der 1. Arbeitstag
Fachenglisch	Lernfeldbegleitend	<b>Hiring staff</b> • Job interview (point of view: HR department) <b>Organizing a function</b> • banquet rooms • measures • technical equipment • function sheet <b>Managing stress</b> • at work • in the exam <b>Optional:</b> health and safety
Wirtschaft und Gesellschaft	Lernbereich II	<b>Umweltpolitik</b> Umweltverhalten, Umweltbewusstsein, nachhaltige Entwicklung, Klimawandel und Klimaschutz, freie Schwerpunktsetzung (z.B. Gentechnik im Lebensmittelbereich)