

Übersicht über die Lernfelder und die Fächerzuordnung im Bildungsgang Systemgastronomie

	Lernfeld	Fach	Zeitrichtwerte		
			1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	BO	10*		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	BO	30*		
3	In der Küche arbeiten	SGP	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	BO	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	GH	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	GH		120* ²	
7	Getränke anbieten und servieren	GH		80* ²	
8	Am Getränkeausschank arbeiten	SGP		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln	BO		40	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen	SGP			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen	SGP			40
12	Im Marketing arbeiten	GH			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen	BO			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern	BO			80
	Stunden insgesamt		280	280	280

* Aus dem LF 1 wurden 30 Unterrichtsstunden und aus dem Lernfeld 2 wurden 10 Stunden dem Fach Wirtschaft- und Betriebslehre zugeordnet.

*² Aus den LF 6 und 7 werden jeweils 40 Unterrichtsstunden in Form von Projekten durchgeführt.

Bedeutung der Abkürzungen:

BO – Betriebsprozesse und Organisation

SGP – Systemgastronomische Produkterstellung

GH – Gastorientiertes Handeln