

Fachkraft für Gastronomie

Zuordnung der Lernfelder zu den Bündelungsfächern

Unterstufe / 1. Ausbildungsjahr

Betriebsprozesse und Organisation (BO)

- LF 1 – Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
- LF 2 – Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- LF 4 – Das Restaurant vorbereiten und pflegen

Erstellen von Produkten und Angeboten (EPA)

- LF 3 – In der Küche Arbeiten

Gastorientiertes Handeln (GH)

- LF 5 – Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- Projektwoche Fachbereich

Oberstufe / 2. Ausbildungsjahr

Betriebsprozesse und Organisation (BO)

- LF 9 – Zahlungen mit dem Gast abwickeln

Erstellen von Produkten und Angeboten (EPA)

- LF 8 – Am Getränkeausschank arbeiten

Gastorientiertes Handeln (GH)

- LF 6 – Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- LF 7 – Getränke anbieten und servieren