|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lernfeld  LF 5 | Materialien/Titel  **Neugestaltung eines Frühstücksbüffets** | | |  | **Ernährung und Gastronomie** |
| Kompetenzbereiche:   * Ich kann Büffetarten unterscheiden und ihrer Verwendung zuordnen. * Ich kann ein Büffet aufbauen und den Ablauf für verschiedene Anwendungen planen. | | | |  |
| Lernsituation |
| Lernthema |
|  |
|  | | | | | |
| Was ich hier lernen kann:   * Ich kann die verschiedenen Büffetarten der Tageszeit und dem Anlass entsprechend zuordnen. * Ich kann die richtigen Geschirr- und Besteckteile auswählen und den Bedarf für einen reibungslosen Ablauf berechnen. * Ich kann die Speisen entsprechend dem Ablauf arrangieren. * Ich kann ein Büffet gestalten und dekorieren. | | Was Sie schon können sollten:   * Ich kenne die verschiedenen Geschirr- und Besteckteile. * Ich kenne den Unterschied zwischen Büffet- und à la carte Angeboten. | | | |
| Wie Sie Ihr Können prüfen können:   * Übungsaufgaben * Klassenarbeit | | | |
|  |

**Frühstücken wie ein Kaiser** 

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| informieren |  | 10 Min.  10 Min. | Sich in die Lernsituation einarbeiten   * Situation erfassen * Begriffe (Fremdwörter/   Anglizismen) klären   * Evtl. Slogan finden * Frühstücksarten/ -angebote unterscheiden (internationale Unterschiede) | Arbeitsblatt „Lernsituation“  A3 Bogen  Kärtchen  Cluster  dicker Filzstift | Lernsituation  Schülerinnen und Schüler machen sich Gedanken über Frühstücksangebote im Hinblick auf Büffetservice.    Brainstorming oder World Café |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| planen |  | 15 Min.  10 Min.  25 Min. | **Vielfalt eines Frühstücksbüffets** – **Sammlung von Komponenten.**  Schülerinnen und Schüler erstellen aus den Ergebnissen des Placemat eine Mindmap und holen evtl. dazu ergänzende Infos ein.   * Warme Speisen (Fleisch, Eier) * Kalte Speisen (Wurst, Käse, Fisch, Gemüse, Mischspeisen, Eingelegtes) * Säfte * Aufgussgetränke * Aufstriche süß/salzig * Brot * Obst * Cerealien   **Alle Arbeitsgruppen** stellen ihre **Ergebnisse** vor.  Entscheidung im Plenum über neues Angebot  Berücksichtigung der Ergebnisse aus BFK   * Tagesbedarf Nährstoffe * Vollwertigkeit * Nährstoffgehalt der Speisen * Nahrungsmittel-   unverträglichkeiten  **Angebotsform Büffet**   * Unterscheidung zu Gedeckservice * Vorteile – Nachteile * Besonderheiten   **Eindeckregeln** vom Menügedeck auf Frühstücksgedeck übertragen | Schweden-rätsel  Leittext  Fachbuch,  Kochbücher,  Internet,  Abbildungen,  Kärtchen,  Steckwand,  dicker Filzstift  Steckwand oder Tafel  Ergebnisse ergänzen  Tafel  Abbildungen  Frühstücks-gedeck Frühstücks-büffet  Tafel | Mindmap: Frühstücksangebot  Lösen des Schweden-  rätsels, Ordnen der Begriffe ggf. ergänzen im Placemat    Recherche mit verschiedenen Quellen, Erstellung Mindmap    Regeln auf AB übertragen, Eindecklinien einzeichnen |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| entscheiden |  | 10  Min.  15 Min.  15  Min.    20 Min. | **Vom Gericht zum Gedeck!**  Rollenspiel – Kopfstand (Essen ohne Besteck – was benötige ich für …)    Schülerinnen und Schüler entscheiden, welche Geschirr- und Besteckteile zum Verzehr notwendig sind.  Schülerinnen und Schüler entscheiden, welche Geschirr- und Besteckteile zum Verzehr notwendig sind und kalkulieren die benötigte Menge für 40 Gäste.  Schülerinnen und Schüler übertragen die Ergebnisse in die Arbeitsblätter.  Schülerinnen und Schüler planen mit Hilfe ihrer Ergebnisse den Aufbau und Ablauf eines Büffetservices und erstellen eine Bedarfsliste sowie eine Skizze für den Ablauf. | Fotos oder Imitate verschiedener Speisen  Geschirr Besteck evtl. Frühstücks-speisen  Tische  Tischwäsche  Technische Hilfsmittel  Raum (Größe, Zuschnitt) |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| durchführen |  | 10 Min.  25 Min. | Schülerinnen und Schüler stellen Gast- und Büffettische laut Planung.    Schülerinnen und Schüler bereiten das Mise en Place vor.    Schülerinnen und Schüler decken die Tische ein.  Schülerinnen und Schüler bauen das Buffet auf und erstellen Regeln für einen reibungslosen Ablauf. | Planungs-skizze  Bedarfsliste    Geschirr und Besteck, Tischwäsche, Menagen, Deko  Tische, Tischwäsche  Chafing Dish, Brennpaste oder Stromver-sorgung,  Stay-Cool Platten  Dekoration |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HK** | **Lern-**  **phase** | **Zeit** | **Inhalt/Methode** | **Material** | **Hinweise** |
| kontrollieren |  | 20 Min. | Schülerinnen und Schüler kontrollieren die eingedeckten Tische und das Büffet anhand der erarbeiteten Regeln.    Schülerinnen und Schüler nehmen entsprechende Korrekturen vor.    Schülerinnen und Schüler überprüfen die Übereinstimmung der Informationen auf den Aufstellern mit den entsprechenden Speisen und ergänzen bzw. tauschen unvollständige Aufsteller aus. | Checkliste | Arbeitsteilige Gruppenarbeit mit Mitgliedern aus beiden Niveaustufen |
|  |  | 30  Min. | Schülerinnen und Schüler berichten aus ihrer Gruppe die Ergebnisse der Kontrollphase.  Schülerinnen und Schüler ergänzen Aufschriebe mit den gewonnenen Erkenntnissen aus der Kontrollphase.  Schülerinnen und Schüler führen eine Feedbackmethode zur Bewertung des Projekts durch.  Schülerinnen und Schüler setzen persönliche Ziele für die Durchführung einer neuen Projektaufgabe. |  |  |