

1. Übersicht über die Fächer und Lerngebiete

Zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung von Fertigkeiten sind Stundenanteile in den jeweiligen Fächern ausgewiesen, um exemplarisch Lerninhalte vermitteln zu können. Auf der Basis dieser Vorgaben koordinieren die Lehrkräfte die Stundenanteile innerhalb der Lerngebiete inhaltlich und zeitlich so, dass das Erreichen der Handlungsziele systematisch und logisch erfolgt.

Pflichtfächer	Seite
Wirtschaftsrecht	3
Marketing	5
Finanzwirtschaft/Steuern	7
Buchführung und Abschluss	9
Kosten- und Leistungsrechnung	11
Hotelorganisation	13
Personalwesen mit Arbeitsrecht	15
Informationsverarbeitung mit Branchensoftware	17
Lebensmitteltechnologie und Hygiene	19
Eventmanagement	21
Fachpraxis Küche, Restaurant, Hotel	23
Englisch	27
Französisch	29
Hotelpraktikum	31
Wahlpflichtfächer	
Spanisch ^{4) 5)}	32
Business Englisch	34
Kommunikation	36
Interkulturelle Kommunikation	37
Tourismus ^{4) 5)}	38
Berufs- und Arbeitspädagogik	40
Catering	41
Controlling	43
Qualitätsmanagement	45
Wellnessmanagement	47

2. Ordnungsmittel und Stundentafel

Den Lehrplänen liegt die Schulordnung (BFSO) für die zweijährige Berufsfachschule für Hotelmanagement des Landkreises Bayreuth in Pegnitz vom 01. August 2016 zugrunde.

Den Lehrplänen liegt die in der BFSO enthaltene Stundentafel zugrunde.

Studentafel

Pflichtfächer	Wochenstunden	
	1. Schuljahr 40 Wochen	2. Schuljahr 20 Wochen
Wirtschaftsrecht ^{4) 5)}	2	2
Marketing	1	1
Finanzwirtschaft/Steuern ^{4) 5)}	3	3
Buchführung und Abschluss ^{4) 5)}	3	3
Kosten- und Leistungsrechnung	1	1
Hotelorganisation ^{4) 5)}	2	2
Personalwesen mit Arbeitsrecht ^{4) 5)}	2	2
Informationsverarbeitung mit Branchensoftware	1	1
Lebensmitteltechnologie und Hygiene	2	2
Eventmanagement	1	1
Fachpraxis Küche, Restaurant, Hotel ²⁾	5	5
Englisch ^{4) 5)}	3	3
Französisch ^{4) 5)}	3	3
Pflichtfächer	29	29
Wahlpflichtfächer	+ 9 Wochen- stunden Wahlpflicht- fächer ³⁾	+ 9 Wochen- stunden Wahlpflicht- fächer ³⁾
Gesamtstunden	38	38

Hotelpraktikum ¹⁾ bis 2. Woche Februar		20 Wochen
--	--	------------------

Wahlpflichtfächer	Wochenstunden	
	1. Schuljahr	2. Schuljahr
Spanisch ^{4) 5)}	3	3
Business Englisch	2	2
Kommunikation	2	-
Interkulturelle Kommunikation	-	2
Tourismus ^{4) 5)}	2	2
Berufs- und Arbeitspädagogik	2	-
Catering	1	1
Controlling	1	1
Qualitätsmanagement	1	1
Wellnessmanagement	1	1

¹⁾ Das Hotelpraktikum ist eine Zulassungsvoraussetzung für die praktische Abschlussprüfung.

²⁾ Die praktische Abschlussprüfung ist im Pflichtfach Fachpraxis Küche, Restaurant, Hotel abzulegen.

³⁾ Die Schüler wählen Fächer im vorgeschriebenen Umfang aus den von der Schule im Rahmen des Budgets angebotenen Wahlpflichtfächern.

⁴⁾ Mögliche Fächer der schriftlichen Abschlussprüfung. Die schriftliche Abschlussprüfung umfasst eine Fremdsprache und drei weitere Prüfungsfächer.

⁵⁾ Die Summe der Wochenstunden für die vier gewählten Fächer der schriftlichen Abschlussprüfung beträgt mindestens 10.

Wirtschaftsrecht	1. Schuljahr	80 Stunden
Lernziele/Qualifikationen		
Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):		
<ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die ihren wirtschaftlichen Handlungen zugrundeliegende Rechtsordnung und relevante Rechtszweige zu erkennen, Rechtsgeschäfte abzuschließen und deren Gültigkeit zu beurteilen, den Kaufvertrag als wichtigstes Rechtsgeschäft zu erkennen und Leistungsstörungen bei dessen Erfüllung rechtlich korrekt zu beheben, die Rechtsordnung auf ihre Beziehung als gastgewerblicher Unternehmer zu ihrem Gast anzuwenden, branchentypische Verträge einzugehen und dabei die jeweiligen Vor- und Nachteile zu erkennen, • Methodenkompetenz: die einschlägigen Rechtsquellen sicher auf unterschiedliche Fallgestaltungen anzuwenden, die erworbenen Kenntnisse auf die Vertragsbeziehungen in der gastgewerblichen Praxis anzuwenden, aktuelle Rechtsänderungen in die vertraglichen Beziehungen zwischen Hotelbetrieb, Restaurant und Gast zu integrieren. • Sozialkompetenz: logisches und kreatives Denken anzuwenden, die schriftliche und sprachliche Ausdrucksfähigkeit zu verbessern, komplexe Sachverhalte selbstgesteuert zu erarbeiten, Referate und Präsentationen vorzubereiten. 		
Lerninhalte		
<ul style="list-style-type: none"> • Rechtsquellen und Rechtsordnung, Gerichtsbarkeiten • Rechts- und Geschäftsfähigkeit, Abschluss und Wirksamkeit von Verträgen • Kaufvertrag und rechtlich korrekte Behebung von Leistungsstörungen • Bewirtungsvertrag, Hotelaufnahmevertrag, Grundzüge des Reiseverkehrsrechts 		
Lehrmaterial		
Skript, Gesetzestexte, Fallsammlungen, Fachzeitschriften		
Lehrmethoden		
Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat		

Wirtschaftsrecht	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: eine gastgewerbliche Existenz zu gründen und die dabei zu beachtenden gewerblichen Rechte und Pflichten zu kennen, als Kaufmann entsprechend den Bestimmungen des Handelsgesetzbuches zu handeln, Unternehmensformen in Deutschland und international mit ihren Vor- und Nachteilen zu beurteilen, Haftungskonsequenzen und rechtliche Gründungsvoraussetzungen einzuschätzen. • Methodenkompetenz: die einschlägigen Rechtsquellen sicher auf unterschiedliche Fallgestaltungen anzuwenden, die erworbenen Kenntnisse auf die Vertragsbeziehungen in der gastgewerblichen Praxis anzuwenden, aktuelle Rechtsänderungen in die vertraglichen Beziehungen zwischen Hotelbetrieb, Restaurant und Gast zu integrieren. • Sozialkompetenz: logisches und kreatives Denken anzuwenden, die schriftliche und sprachliche Ausdrucksfähigkeit zu verbessern, komplexe Sachverhalte selbstgesteuert zu erarbeiten, Referate und Präsentationen vorzubereiten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechtsgeschäfte zur Vorbereitung einer Existenzgründung • Überblick über die Gesellschaftsformen, auch international, und Regelungen des Wettbewerbsrecht im Gastgewerbe 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Gesetzestexte, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Marketing	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die grundlegenden Wettbewerbsstrategien zu verstehen und die wesentlichen betrieblichen Aktivitäten im Rahmen der Wertkette zu kennen, Grundkenntnisse der Methoden der Marktforschung anzuwenden, Kenntnisse und Anwendungsfertigkeiten in der Entwicklung von Marketingkonzeptionen einzusetzen und deren Wirksamkeit in unterschiedlichen Marktsituationen beurteilen zu können, auf der Grundlage von Zielgruppenanalysen die Produktpolitik, Preispolitik, Kommunikationspolitik und Distributionspolitik als Komponenten innerhalb eines langfristig angelegten Marketingkonzepts einzusetzen, die herausragende Bedeutung der Marketingkonzeption für die positive Entwicklung des Unternehmens zu verstehen. • Methodenkompetenz: Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Präsentation eines praxistauglichen Mailings, Vortrags- und Präsentationstechnik • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Gastorientierung als permanente Herausforderung • Strategische Grundorientierung und Positionierung, Entwicklung der Marktstrategien • Informationsbeschaffung im Gastgewerbe, Grundbegriffe der Marktforschung, Methoden der Primär- und Sekundärforschung, Sinus Milieu Studien • Innovationsprozess und Produktpolitik, Produktportfolio, Hotelklassifizierung, Restaurantbewertungen, Kundenzufriedenheit, Marken- und Servicepolitik • Effiziente Kommunikationspolitik, Werbung, Direktmarketing, Public Relations, Bewertungsmanagement. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kotler, P.: Grundlagen des Marketing • Meffert/Burmann/Kirchgeorg, Marketing 		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit, Vortrag/Referat</p>		

Marketing	2. Schuljahr	20 Stunden
Lernziele/Qualifikationen		
Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):		
<ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die grundlegenden Wettbewerbsstrategien zu verstehen und die wesentlichen betrieblichen Aktivitäten im Rahmen der Wertkette zu kennen, Grundkenntnisse der Methoden der Marktforschung anzuwenden, Kenntnisse und Anwendungsfertigkeiten in der Entwicklung von Marketingkonzeptionen einzusetzen und deren Wirksamkeit in unterschiedlichen Marktsituationen beurteilen zu können, auf der Grundlage von Zielgruppenanalysen die Produktpolitik, Preispolitik, Kommunikationspolitik und Distributionspolitik als Komponenten innerhalb eines langfristig angelegten Marketingkonzepts einzusetzen, die herausragende Bedeutung der Marketingkonzeption für die positive Entwicklung des Unternehmens zu verstehen. • Methodenkompetenz: Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Präsentation eines praxistauglichen Mailings, Vortrags- und Präsentationstechnik • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
Lerninhalte		
<ul style="list-style-type: none"> • Nachfrageorientierte Preispolitik, kurz- und langfristige Preisfindung, Yield Management, Break-Even-Analysen, Preisdifferenzierung, Konditionenpolitik • Direkter und indirekter Absatz, Vertragsgestaltung mit Absatzmittlern (Reiseveranstalter u.a.), Global Distribution Systems, Buchungsportale, Hotelkooperationen, Franchising. 		
Lehrmaterial		
<p>Skript</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kotler, P.: Grundlagen des Marketing • Meffert/Burmann/Kirchgeorg, Marketing 		
Lehrmethoden		
Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit, Vortrag/Referat		

Finanzwirtschaft/Steuern	1. Schuljahr	120 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die Finanzierungsgrundbegriffe aus dem Rechnungswesen abzuleiten und zu verstehen, Fremd-, Eigen- und Sonderfinanzierungsformen zu unterscheiden, sich über die notwendigen Fakten zur Beurteilung von Investitionen und der Bonität zu informieren, geeignete Finanzierungsmöglichkeiten und deren Absicherung im Gastgewerbe anzuwenden und deren Auswirkungen zu bewerten, Investitionen und deren Kapitalbedarf zu planen, Liquiditätsrechnungen und Tilgungspläne zu erstellen, Investitionsrechnungen durchzuführen und deren Ergebnisse zu beurteilen, Unternehmen mit Hilfe unterschiedlicher Bonitätskriterien zu beurteilen. • Methodenkompetenz: Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, Finanzierungs- und Investitionsprozesse gestalten, Investitionsrechnungen durchführen, die Bonität eines Unternehmens bewerten, selbstständige Erarbeitung und Präsentation eines Referates, Vortrags- und Präsentationstechnik. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, eigene Ergebnisse bewerten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finanzierungsformen • Kreditsicherheiten • Investitionsrechnung • Finanzplanung • Rentabilität 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Finanzwirtschaft/Steuern	2. Schuljahr	60 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: sich einen Überblick über die Grundlagen und Prinzipien der Besteuerung sowie über Rechte und Pflichten der Beteiligten zu verschaffen, private und unternehmensbezogene Steuerfragen zu erörtern, die steuerlichen und juristischen Konsequenzen ihrer Handlungen zu erkennen und diese zu beurteilen die Notwendigkeit privater und unternehmensbezogener Versicherungen zu beurteilen, mögliche Alternativen zu analysieren und ein Versicherungskonzept zu erstellen. • Methodenkompetenz: Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, steuer- und sozialversicherungsrechtliche Vorschriften anwenden, selbstständige Erarbeitung und Präsentation eines Referates, Vortrags- und Präsentationstechnik. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, eigene Ergebnisse bewerten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkommensteuer • Gewerbesteuer • Private Versicherungen • Private Versicherungen 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Buchführung und Abschluss	1. Schuljahr	120 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die Buchungstechnik in Bestands- und Erfolgskonten zu verstehen und die sich daraus ergebenden Veränderungen von Vermögens- und Kapitalpositionen zu erkennen, Buchungen in den Bereichen Beschaffung, Produktion und Absatz vorzunehmen, Betriebssteuern, Personen- bzw. Privatsteuern zu buchen und steuerliche Sonderfälle zu behandeln, Lohn- und Gehaltsabrechnungen zu erstellen und diese zu verbuchen, für Anlagegüter die aktivierungspflichtigen Anschaffungs- bzw. Herstellkosten zu ermitteln und steuerrechtliche Methoden zur Erfassung planmäßiger und außerplanmäßiger Wertminderungen des Anlagevermögens anzuwenden. • Methodenkompetenz: die Bedeutung der doppelten Buchführung für das Rechnungswesen zu erkennen und Bilanzen und Erfolgsrechnungen von Unternehmen zu beurteilen, mit den einschlägigen Gesetzestexten zu arbeiten, steuer- und sozialversicherungsrechtliche Vorschriften anzuwenden, • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, eigene Ergebnisse bewerten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buchführungspflicht nach HGB und Abgabenordnung (AO), Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung (GoB), Inventur, Inventar, Bilanz, Eröffnung und Abschluss von Konten, Organisation der Buchführung • Bezugskosten, Rücksendungen und Nachlässe • Umsatzsteuerzahllast, gesetzlicher und betrieblicher Sozialaufwand • Planmäßige und außerplanmäßige Abschreibungen 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Wolfert, K., Buchführung für das Hotel- und Gaststättengewerbe</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit, Vortrag/Referat</p>		

Buchführung und Abschluss	2. Schuljahr	60 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Jahresabschlussarbeiten vorzubereiten und durchzuführen, Bewertungsentscheidungen unter Berücksichtigung betriebspolitischer Interessen und geltender handels- und steuerrechtlicher Vorschriften zu treffen. • Methodenkompetenz: unter Anwendung handels- und steuerrechtlicher Vorschriften und Bewertungsprinzipien die verschiedenen Bilanzpositionen zu bewerten, einen branchenbezogenen Jahresabschluss zu analysieren und dessen Daten und Kennziffern zu interpretieren. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, eigene Ergebnisse bewerten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitliche Abgrenzung und Rückstellungen • Bewertungsvorschriften, Auswertung des Jahresabschlusses. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Wolfert, K., Buchführung für das Hotel- und Gaststättengewerbe</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit, Vortrag/Referat</p>		

Kosten- und Leistungsrechnung	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die Deckungsbeitragsrechnung gezielt für kurzfristig zu fällende unternehmerische Entscheidungen einzusetzen, die Bedeutung der Kosten- und Leistungsrechnung für die Steuerung des Unternehmens einzusetzen und einen Überblick über wichtige Aufgaben des internen Rechnungswesens zu erarbeiten, die Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung zu unterscheiden und diese sicher anzuwenden, sich einen Überblick über variable und fixe Kosten in einem gastgewerblichen Unternehmen zu verschaffen, marktorientierte Entscheidungen mit Hilfe der Deckungsbeitragsrechnung vorzubereiten, Break-even-Analysen durchzuführen. • Methodenkompetenz: die Deckungsbeitragsrechnung anzuwenden, die Kosten- und Leistungsrechnung erstellen und als Informationsinstrument zu nutzen. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsergebnisrechnung (sachliche Abgrenzung) • Kurzfristige Erfolgsrechnung und Betriebswirtschaftliche Auswertung • Divisionskalkulation • Äquivalenzziffernkalkulation 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Kosten- und Leistungsrechnung	2. Schuljahr	20 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die Deckungsbeitragsrechnung als Instrument im Rahmen von Mischkalkulationen und Speisekartenanalysen zu nutzen, die Eignung der Deckungsbeitragsrechnung als langfristiges Steuerungs- und Kontrollinstrument zu prüfen und dabei die Grenzen der Teilkostenrechnung zu erkennen. • Methodenkompetenz: die Deckungsbeitragsrechnung anzuwenden, die Kosten- und Leistungsrechnung erstellen und als Informationsinstrument zu nutzen. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuschlagskalkulation • Primecost Kalkulation 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Hotelorganisation	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - Gestaltungsparameter der Organisation zu kennen und sich mit unterschiedlichen Organisationskonzepten auseinander zu setzen, - die Bedeutung und Notwendigkeit von Organisation für geregelte Betriebsabläufe und zu erkennen und die formalen Elemente der Organisation einzusetzen, - Organisationsstrukturen von gastgewerblichen Unternehmen zu und deren Abteilungen zu entwerfen, - ihre Ergebnisse zu bewerten und Zusammenhänge zwischen Aufbauorganisation und Kommunikationsprozessen im Unternehmen zu erkennen. • Methodenkompetenz: Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Präsentation (z.B. Erstellen von Stellenbeschreibungen, Organigrammen). • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbst-gesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrumente der Unternehmenspolitik • Strategien • Budgetierung • Organisationshilfsmittel 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Hotelorganisation	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - Teilfunktionen der Unternehmensführung im Sinne des Managementkreislaufs zu analysieren und strategische und operative Planungsprozesse eines Hotelbetriebes zu gestalten, - deren finanzielle Auswirkungen zu beurteilen und daraus operative und dispositive Planungsschritte abzuleiten. • Methodenkompetenz: <p>Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Präsentation (z.B. Erstellen von Stellenbeschreibungen, Organigrammen).</p> • Sozialkompetenz: <p>Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation.</p> 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektorganisation • Change Management • Outsourcing 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Personalwesen mit Arbeitsrecht	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: sich mit Formen von Arbeitsverhältnissen auseinander zu setzen, die Rechte und Pflichten der Vertragspartner von der Begründung bis zur Beendigung eines Arbeitsverhältnisses zu kennen, die Grundlagen zum Tarifvertragsrecht und dem Betriebsverfassungsrecht zu beherrschen, arbeitsrechtliche Vorschriften auf verschiedene Fälle situationsgerecht anzuwenden, Arten des Personalbedarfs zu erkennen sowie quantitative und qualitative Möglichkeiten der Personalplanung anzuwenden, sich über den internen und externen Beschaffungsmarkt zu informieren sowie Möglichkeiten der Personalauswahl und des Personaleinsatzes zu erkennen, mit geeigneten Instrumenten zu planen und den Personaleinsatz unter Berücksichtigung der arbeitsrechtlichen Regelungen zu realisieren, Aufgaben der Personalplanung, der Personalorganisation und der Personalverwaltung zu übernehmen, Motivations- und Lerntechniken innerhalb verschiedener Unternehmensstrukturen anzuwenden. • Methodenkompetenz: Personalwirtschaftliche Instrumente anzuwenden (Sichtung von Bewerbungsunterlagen, Einstellungsinterviews, Patenprogramme, Mitarbeitergespräche, Assessmentcenter). • Sozialkompetenz: Arbeitsergebnisse vor der Gruppe präsentieren, fachliche Ansätze und Fallstudien zu diskutieren, kritisch zu hinterfragen, in Arbeitsgruppen erfolgreicher zu agieren, sich selber besser zu organisieren. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personalbedarfsplanung • Personalbeschaffung • Personalauswahl • Personalintegration • Grundlagen des Individual- und Kollektivarbeitsrechts • Dienstplan 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Dettmer/Hausmann: Organisations-/Personalmanagement und Arbeitsrecht im Gastgewerbe Arbeitsgesetze</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Diskussionen und Gruppenarbeiten</p>		

Personalwesen mit Arbeitsrecht	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die Anforderungen an Führungskräfte bei der betrieblichen Integration und Führung von Mitarbeitern zu verstehen, sich mit Führungsmodellen, -aufgaben und -mitteln sowie Managementtechniken auseinander zu setzen, Konfliktlösungen bei Schwierigkeiten zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitern zu erarbeiten, Mitarbeitergespräche vorzubereiten und durchzuführen, sich mit den Zielen und Aufgaben der Personalentwicklung auseinander zu setzen und diese für Entscheidungen einzusetzen, Möglichkeiten der internen und externen Weiterbildung des Personals zu erkennen und individuelle Weiterbildungspläne zu erstellen, die Bedeutung des Coachings in konkreten Situationen zu erkennen. • Methodenkompetenz: Personalwirtschaftliche Instrumente anzuwenden (Sichtung von Bewerbungsunterlagen, Einstellungsinterviews, Patenprogramme, Mitarbeitergespräche, Assessmentcenter). • Sozialkompetenz: Arbeitsergebnisse vor der Gruppe präsentieren, fachliche Ansätze und Fallstudien zu diskutieren, kritisch zu hinterfragen, in Arbeitsgruppen erfolgreicher zu agieren, sich selber besser zu organisieren. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konfliktmanagement • Personalbeurteilung • Personalentwicklung • Betriebliches Vorschlagswesen • Arbeitsrecht: Personalfreisetzung. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Dettmer/Hausmann: Organisations-/Personalmanagement und Arbeitsrecht im Gastgewerbe Arbeitsgesetze</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Diskussionen und Gruppenarbeiten</p>		

Informationsverarbeitung mit Branchensoftware	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: gängige Software gezielt in ihrem Bereich anzuwenden, mit Textverarbeitungsprogrammen branchentypische Dokumente zu gestalten, Hotelpräsentationen vorzubereiten, Datenverarbeitungstechniken der Tabellenkalkulation sinnvoll zur Problemlösung sowie zur strukturierten Dokumentation und Auswertung einzusetzen, Funktionsweise und Gesetzmäßigkeiten der Tabellenkalkulation zur Lösung von diversen berufsbezogenen Problemstellungen anzuwenden. • Methodenkompetenz: können branchentypische Dokumente erstellen, Tabellenkalkulationen anwenden, Ergebnisse im Hinblick auf Plausibilität und Nutzen bewerten, Datenbanken anwenden, Netzwerke und Internet systematisch nutzen. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, eigene Ergebnisse bewerten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit gängigen Betriebssystemen • Dokumentvorlagen • Geschäftsbrief, Serienbrief, Werbematerial • Relative und absolute Adressierung • Diagrammbearbeitung • Wirtschaftsrechnen 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, branchenbezogene Übungsaufgaben</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Arbeiten mit Standard- und Hotelsoftware, Präsentationen</p>		

Informationsverarbeitung mit Branchensoftware	2. Schuljahr	20 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Funktionsweise und Gesetzmäßigkeiten von Datenbanken zu erschließen und zur Lösung von diversen berufsbezogenen Problemstellungen anzuwenden, das Internet als Informationsquelle und -plattform zu nutzen, die rechtlichen Normen, Datenschutz und Datensicherheit zu beachten, branchenspezifische Software im Verpflegungsbereich einzusetzen, betriebliche Vorgänge am Empfang und im Backoffice mit Hilfe eines Hotelmanagementsystems zu bearbeiten. • Methodenkompetenz: können branchentypische Dokumente erstellen, Tabellenkalkulationen anwenden, Ergebnisse im Hinblick auf Plausibilität und Nutzen bewerten, Datenbanken anwenden, Netzwerke und Internet systematisch nutzen. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, eigene Ergebnisse bewerten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internetrecherche • Bonieren • Einstellungsmöglichkeiten im Kassensystem • Umsatzanalyse • Reservierung • Leistungsaufbuchung • Preismanagement und Fakturierung • Stammdatenbearbeitung • Kontingente 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, branchenbezogene Übungsaufgaben</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Arbeiten mit Standard- und Hotelsoftware, Präsentationen</p>		

Lebensmitteltechnologie und Hygiene	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - die grundlegenden Inhalte Nährstoffe, die Zusammensetzung und deren physiologische Wirkung zu beurteilen, - technologisch erwünschte und unerwünschte Veränderungen von Lebensmitteln zu erkennen und dies bei der Lagerung und der Verarbeitung anzuwenden, - neue Techniken zur Lebensmittelherstellung und -verarbeitung anzuwenden, - die zur Führung eines gastronomischen Betriebes notwendigen geltenden Rechtsvorschriften und Hygienestandards anzuwenden, - neue Erkenntnisse zu vollwertigen und gesunden Ernährung anzuwenden und die Folgen von ernährungsbedingten Krankheiten zu erkennen. • Methodenkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> Kombination der Theorie mit Fachpraxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Durchführung (z.B. Lebensmittel beurteilen, Menüs erstellen und kalkulieren, Planung und Durchführung von Veranstaltungen). • Sozialkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, Arbeiten im Team (z.B. Küche, Restaurant, Rezeption). 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Das Ziel des Unterrichtsfaches ist die Vermittlung einer strukturierten und zielgerichteten Behandlung der grundlegenden Themen der Ernährungslehre und der lebensmittelrechtlichen Grundlagen, wie sie in einem gut geführten gastronomischen Unternehmen sein soll. Es soll aufgezeigt werden, welche grundlegenden Entscheidungen notwendig sind, um in der heutigen Situation erfolgreich bestehen zu können und Trends zu erkennen. Dabei lernen die Schüler die wesentlichen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Ernährungslehre sowie neue Technologien (z.B. Gentechnik) und Trends (z.B. Functional Food) kennen, • Hygieneregeln und deren gesetzliche Grundlage anzuwenden, • Grundzüge des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts. <p>Die erlernten Grundlagen werden im fachpraktischen Unterricht anhand von Übungen und Beispielen vertieft. Am Ende haben die Schüler eine gute Grundausbildung in Theorie und Praxis im Bereich Küche, Restaurant, Rezeption.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Metz/Grüner/Kessler: Hotel und Gast, Schlieper, Cornelia: Grundfragen der Ernährung, DIHK: Was der Gastwirt wissen muss.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit</p>		

Lebensmitteltechnologie und Hygiene	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Kostformen und deren Anwendung in Bezug auf die längerfristige Durchführung zu beurteilen, mit Nährwerttabellen zu arbeiten und darauf abgestimmte Speisepläne zu erstellen, - eigenständig Pläne, Inventur- und Checklisten zu erstellen und diese unter Berücksichtigung von Temperaturanforderungen und baulichen Vorschriften einzusetzen, - die Kennzahlen zur Optimierung der Lagerhaltung anzuwenden. • Methodenkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> Kombination der Theorie mit Fachpraxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Durchführung (z.B. Lebensmittel beurteilen, Menüs erstellen und kalkulieren, Planung und Durchführung von Veranstaltungen). • Sozialkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, Arbeiten im Team (z.B. Küche, Restaurant, Rezeption). 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Das Ziel des Unterrichtsfaches ist die Vermittlung einer strukturieren und zielgerichteten Behandlung der grundlegenden Themen der Ernährungslehre und der lebensmittelrechtlichen Grundlagen, wie sie in einem gut geführten gastronomischen Unternehmen sein soll. Es soll aufgezeigt werden, welche grundlegenden Entscheidungen notwendig sind, um in der heutigen Situation erfolgreich bestehen zu können und Trends zu erkennen. Dabei lernen die Schüler die wesentlichen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sach- und kostengerechte Lagerhaltung, • Verschiedene Ernährungsformen und deren längerfristige Praktikierbarkeit, • Weit verbreitete ernährungsbedingte Krankheiten und deren Folgen. <p>Die erlernten Grundlagen werden im fachpraktischen Unterricht anhand von Übungen und Beispielen vertieft. Am Ende haben die Schüler eine gute Grundausbildung in Theorie und Praxis im Bereich Küche, Restaurant, Rezeption.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Metz/Grüner/Kessler: Hotel und Gast, Schlieper, Cornelia: Grundfragen der Ernährung, DIHK: Was der Gastwirt wissen muss.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit</p>		

Eventmanagement	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - eine Veranstaltung nach Vorgaben des Kunden zu planen und durchzuführen, - sich auf dem Veranstaltungsmarkt zu bewegen und sich über rechtliche, hygienische und sicherheitsrelevante Voraussetzungen und Besonderheiten zu informieren, - interne und externe Kunden über die verschiedenen Aspekte einer Veranstaltung zu beraten und kundenspezifische Vorschläge/Angebote zu unterbreiten, - nach Vertragsabschluss die geplante Veranstaltung zu planen und zu fakturieren, • Methodenkompetenz: <p>Kombination der Theorie mit Fachpraxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Durchführung (z.B. Menüs erstellen und kalkulieren, entwerfen von Dekorationen, Personalplanung).</p> • Sozialkompetenz: <p>Aufgaben lösen, Veranstaltungsvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, Arbeiten im Team (z.B. Küche, Restaurant).</p> 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Das Ziel des Unterrichtsfaches ist die Vermittlung einer strukturieren und zielgerichteten Behandlung der grundlegenden Themen der Eventplanung, wie in einem gut geführten gastronomischen Unternehmen heute sein soll. Es soll aufgezeigt werden, welche grundlegenden Entscheidungen notwendig sind, um in der heutigen Situation erfolgreich bestehen zu können und Trends zu erkennen. Dabei lernen die Schüler die wesentlichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - wichtige Informations- und Kommunikationsstrukturen, - notwendige Eventpartner, - Grundlagen der Budgeterstellung und Budgetkontrolle, - Techniken der Kundenbefragung, - das Erstellen eines Abschlussberichts kennen. <p>Die erlernten Grundlagen werden im Unterricht anhand von Übungen und praktischen Beispielen vertieft. Am Ende haben die Schüler eine gute Grundausbildung in Theorie und Praxis in diesem Bereich.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Fachliteratur</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Tätigkeit. Exkursionen, Betriebsbesichtigungen.</p> <p>Abschluss des Faches ist die Planung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung einer Abendveranstaltung mit ca. 80 Personen im 2. Jahr.</p>		

Eventmanagement	2. Schuljahr	20 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - den Veranstaltungsort auszustatten und das Event zu realisieren, - Erfolgsmessungen nach der Veranstaltung durchzuführen, die Ergebnisse auszuwerten und daraus Konsequenzen für weitere Eventplanungen zu ziehen. • Methodenkompetenz: <p>Kombination der Theorie mit Fachpraxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Durchführung (z.B. Menüs erstellen und kalkulieren, entwerfen von Dekorationen, Personalplanung).</p> • Sozialkompetenz: <p>Aufgaben lösen, Veranstaltungsvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation, Arbeiten im Team (z.B. Küche, Restaurant).</p> 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Das Ziel des Unterrichtsfaches ist die Vermittlung einer strukturierten und zielgerichteten Behandlung der grundlegenden Themen der Eventplanung, wie in einem gut geführten gastronomischen Unternehmen heute sein soll. Es soll aufgezeigt werden, welche grundlegenden Entscheidungen notwendig sind, um in der heutigen Situation erfolgreich bestehen zu können und Trends zu erkennen. Dabei lernen die Schüler die wesentlichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - wichtige Informations- und Kommunikationsstrukturen, - notwendige Eventpartner, - Grundlagen der Budgeterstellung und Budgetkontrolle, - Techniken der Kundenbefragung, - das Erstellen eines Abschlussberichts kennen. <p>Die erlernten Grundlagen werden im Unterricht anhand von Übungen und praktischen Beispielen vertieft. Am Ende haben die Schüler eine gute Grundausbildung in Theorie und Praxis in diesem Bereich.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Fachliteratur</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Tätigkeit. Exkursionen, Betriebsbesichtigungen.</p> <p>Abschluss des Faches ist die Planung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung einer Abendveranstaltung mit ca. 80 Personen im 2. Jahr.</p>		

Fachpraxis Küche	1. Schuljahr	200 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: ihre Aufgaben zuverlässig und verantwortlich unter Beachtung persönlicher Hygiene und der Hygiene am Arbeitsplatz durchzuführen, Küchen- und Speisepläne, Speisenkalkulation, Ablaufpläne, Inventur und Dienstplänen zu erstellen, Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz erkennen und Maßnahmen zu deren Vermeidung ergreifen, Vorschriften zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anzuwenden, Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen, Möglichkeiten wirtschaftlicher und umweltschonender Energie- und Materialverwendung nutzen, Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien umweltgerecht entsorgen, Ausgewählte Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in ihren küchentechnischen Eigenschaften beurteilen, Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auswählen und zubereiten, Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden, Speisekomponenten zu Menüs zusammenstellen und zubereiten, HACCP-Konzepte planen und kontrollieren, Warenverluste und Qualitätseinbußen bei der Lagerung sicher vermeiden, Ausgewählte Verfahren der Vorbereitung, Garung und Konservierung bewerten und anwenden. • Methodenkompetenz: Arbeitsanweisungen, Gebrauchsanleitungen, Rezepte, etc. sinnerfassend lesen und in konkrete Handlungen umsetzen, küchentechnische Arbeitsvorgänge planen, durchführen und nachkontrollieren. • Sozialkompetenz: Entwicklung von sozialen Kompetenzen durch Teamarbeit und Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Sicherheitsdatenblätter für Reinigungsmitteln und Arbeitssicherheit, Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygiene, Anforderungen an Lagerräume Vor-, Zubereitungs- und Garverfahren, Organigramme, Stellenpläne, Stellenbeschreibungen im F&B Management, Bioprodukte, Gewürze, Kräuter, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreideerzeugnisse, Milch, Käse, Eier, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Schalen-, Krustentiere, Convenience-Produkte, Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Soßen, Desserts, wichtige Garnituren, Menükarten, Dienstpläne, Küchenablaufplan, Mise-en-place-Listen, Checklisten.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Alles was der Gastwirt wissen muss, DIHK / Hotel und Gast, Pfanneberg-Verlag 2013. Lebensmittel und Getränke (Materialkosten).</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit praktischen Übungen und Fallarbeiten, Veranstaltungen mit Gästen durchführen, Gruppenarbeiten, Referat, Selbststudium, Projekte, freies Unterrichtsgespräch.</p>		

Fachpraxis Küche	2. Schuljahr	100 Stunden
Lernziele/Qualifikationen		
Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):		
<ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: ihre Aufgaben zuverlässig und verantwortlich unter Beachtung persönlicher Hygiene und der Hygiene am Arbeitsplatz durchzuführen, Küchen- und Speisepläne, Speisenkalkulation, Ablaufpläne, Inventur und Dienstplänen zu erstellen, Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz erkennen und Maßnahmen zu deren Vermeidung ergreifen, Vorschriften zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anzuwenden, Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen, Möglichkeiten wirtschaftlicher und umweltschonender Energie- und Materialverwendung nutzen, Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien umweltgerecht entsorgen, Ausgewählte Inhaltsstoffe von Lebensmitteln in ihren küchentechnischen Eigenschaften beurteilen, Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auswählen und zubereiten, Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden, Speisekomponenten zu Menüs zusammenstellen und zubereiten, HACCP-Konzepte planen und kontrollieren, Warenverluste und Qualitätseinbußen bei der Lagerung sicher vermeiden, Ausgewählte Verfahren der Vorbereitung, Garung und Konservierung bewerten und anwenden. • Methodenkompetenz: Arbeitsanweisungen, Gebrauchsanleitungen, Rezepte, etc. sinnerfassend lesen und in konkrete Handlungen umsetzen, küchentechnische Arbeitsvorgänge planen, durchführen und nachkontrollieren. • Sozialkompetenz: Entwicklung von sozialen Kompetenzen durch Teamarbeit und Selbstorganisation. 		
Lerninhalte		
Sicherheitsdatenblätter für Reinigungsmitteln und Arbeitssicherheit, Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygiene, Anforderungen an Lagerräume Vor-, Zubereitungs- und Garverfahren, Organigramme, Stellenpläne, Stellenbeschreibungen im F&B Management, Bioprodukte, Gewürze, Kräuter, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreideerzeugnisse, Milch, Käse, Eier, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Schalen-, Krustentiere, Convenience-Produkte, Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Soßen, Desserts, wichtige Garnituren, Menükarten, Dienstpläne, Küchenablaufplan, Mise-en-place-Listen, Checklisten.		
Lehrmaterial		
Alles was der Gastwirt wissen muss, DIHK / Hotel und Gast, Pfanneberg-Verlag 2013. Lebensmittel und Getränke (Materialkosten).		
Lehrmethoden		
Unterricht mit praktischen Übungen und Fallarbeiten, Veranstaltungen mit Gästen durchführen, Gruppenarbeiten, Referat, Selbststudium, Projekte, freies Unterrichtsgespräch.		

Fachpraxis Restaurant und Hotel	1. Schuljahr	200 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Serviceabläufe für verschiedene Anlässe planen und durchführen, Werkstoffe, wie Textilien, Bestecke, Geschirr, Gläser und Arbeitsgeräte und Dekorationen für Restaurant und Bankett auswählen und fachlich richtig einsetzen, Menü- und Angebotskarten nach den Regeln der klassischen Menükunde erstellen, Getränke unter Anwendung produktbezogener und verkaufpsychologischer Gesichtspunkte empfehlen, herstellen und servieren. <p>Alle Tätigkeiten am Empfang und auf der Etage planen, durchführen und kontrollieren, die Zusammenarbeit zwischen Housekeeping und Frontoffice organisieren.</p> <p>Veranstaltungen planen, durchführen und den Erfolg kontrollieren, Verkaufsgespräche gast- und unternehmensorientiert führen und erfolgreich abschließen, verkaufsfördernde Maßnahmen planen, durchführen und deren Erfolg kontrollieren.</p> • Methodenkompetenz: Organisations-, Ablauf und Tafelorientierungspläne erstellen, Gästefragebögen auswerten, Sicherheitsdatenblätter, Flucht- und Brandschutzpläne konzipieren, Checklisten und Vordrucke an der Rezeption erstellen, Arbeiten mit einem Frontoffice-System, Arbeiten mit einem Bankettplanungsprogramm, Verkaufstechniken anwenden. • Sozialkompetenz: Logisches und kreatives Denken anwenden, komplexe Sachverhalte selbstgesteuert gestalten, Mitarbeiter führen, Körpersprache interpretieren. 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Serviceregeln für a la Carte-Service und Bankettservice, Servicearten und Servicemethoden, Getränkekunde, Gäste betreuen und Gästereklationen bearbeiten, Bankettabsprachen durchführen Bankettmappen erstellen, Angebote konzipieren, Verkaufsfördernde Maßnahmen als Projektarbeit planen, konzipieren, kalkulieren, gestalten, kochen, servieren und den Erfolg kontrollieren, Gästeverwaltung von der Anfrage bis zum Check-out, Arbeitsablaufpläne für die Reinigung der Hotelzimmer und der öffentlichen Bereiche erstellen, Erfolgskontrolle mit Hilfe von Checklisten durchführen.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Hotel und Gast, Pfanneberg-Verlag 2013, Vorgaben der Gastronomischen Akademie Deutschland, Fachqualifikation für Veranstaltungskaufleute, Winklers Verlag. Lebensmittel und Getränke (Materialkosten).</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit praktischen Übungen, Gruppenarbeit, Projektarbeit, Moderiertes Lehrgespräch. Betriebsbesichtigungen, Exkursionen, Seminare, Fachmessen.</p>		

Fachpraxis Restaurant und Hotel	2. Schuljahr	100 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Serviceabläufe für verschiedene Anlässe planen und durchführen, Werkstoffe, wie Textilien, Bestecke, Geschirr, Gläser und Arbeitsgeräte und Dekorationen für Restaurant und Bankett auswählen und fachlich richtig einsetzen, Menü- und Angebotskarten nach den Regeln der klassischen Menükunde erstellen, Getränke unter Anwendung produktbezogener und verkaufpsychologischer Gesichtspunkte empfehlen, herstellen und servieren. <p>Alle Tätigkeiten am Empfang und auf der Etage planen, durchführen und kontrollieren, die Zusammenarbeit zwischen Housekeeping und Frontoffice organisieren.</p> <p>Veranstaltungen planen, durchführen und den Erfolg kontrollieren, Verkaufsgespräche gast- und unternehmensorientiert führen und erfolgreich abschließen, verkaufsfördernde Maßnahmen planen, durchführen und deren Erfolg kontrollieren.</p> • Methodenkompetenz: Organisations-, Ablauf und Tafelorientierungspläne erstellen, Gästefragebögen auswerten, Sicherheitsdatenblätter, Flucht- und Brandschutzpläne konzipieren, Checklisten und Vordrucke an der Rezeption erstellen, Arbeiten mit einem Frontoffice-System, Arbeiten mit einem Bankettplanungsprogramm, Verkaufstechniken anwenden. • Sozialkompetenz: Logisches und kreatives Denken anwenden, komplexe Sachverhalte selbstgesteuert gestalten, Mitarbeiter führen, Körpersprache interpretieren. 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Serviceregeln für a la Carte-Service und Bankettservice, Servicearten und Servicemethoden, Getränkekunde, Gäste betreuen und Gästereklationen bearbeiten, Bankettabsprachen durchführen Bankettmappen erstellen, Angebote konzipieren, Verkaufsfördernde Maßnahmen als Projektarbeit planen, konzipieren, kalkulieren, gestalten, kochen, servieren und den Erfolg kontrollieren, Gästeverwaltung von der Anfrage bis zum Check-out, Arbeitsablaufpläne für die Reinigung der Hotelzimmer und der öffentlichen Bereiche erstellen, Erfolgskontrolle mit Hilfe von Checklisten durchführen.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Hotel und Gast, Pfanneberg-Verlag 2013, Vorgaben der Gastronomischen Akademie Deutschland, Fachqualifikation für Veranstaltungskaufleute, Winklers Verlag. Lebensmittel und Getränke (Materialkosten).</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit praktischen Übungen, Gruppenarbeit, Projektarbeit, Moderiertes Lehrgespräch. Betriebsbesichtigungen, Exkursionen, Seminare, Fachmessen.</p>		

Englisch	1. Schuljahr	120 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Professionell in der Fremdsprache zu präsentieren, Gäste an der Rezeption zu betreuen, Check-in und Check-out vorzunehmen, Gespräche mit Gästen und Telefonate zu führen, Hotelkorrespondenz zu verstehen und zu verfassen, Gäste im Restaurant und an der Bar zu betreuen, Dienstleistungen im Restaurant und an der Bar durchzuführen, die Gäste in Bezug auf Speisen und Getränke professionell zu beraten, Verkaufsgespräche am Tisch und an der Bar zu führen und zum Abschluss zu bringen. Geschäftskorrespondenz professionell abzuwickeln und die Grundlagen des Lieferverkehrs von der Anfrage bis zum Erinnerungsschreiben zu verstehen, sich wirkungsvoll als Bewerber(in) zu präsentieren und den Aufbau sowie die Terminologie für Anschreiben und CV praxisbezogen umzusetzen und anzuwenden, selbst Bewerbungsschreiben zu analysieren und auszuwerten, Strategien für die Führung von Vorstellungsgesprächen umzusetzen, Unternehmensstrukturen und das Procedere im Bereich Personalmanagement zu verstehen. • Methodenkompetenz: Die Schüler erlernen den systematischen Aufbau eines berufsspezifischen Vokabulars und können Präsentationen in Bezug auf Inhalt und sprachliche Gestaltung strukturieren und durchführen, sie erlernen den gezielten und sinnvollen Medieneinsatz. Die Schüler erarbeiten systematisch Vokabular und Phraseologie sowie Strategien zu den Bereichen Geschäftskorrespondenz, Human Resources, Beschwerdemanagement und Abläufen im Unternehmen allgemein. • Sozialkompetenz: Kooperation und Interaktion in der Fremdsprache, Förderung der Teamfähigkeit anhand von Präsentationen und situationsspezifischen Rollenspielen. Interaktion in der Fremdsprache auf fortgeschrittenem Niveau durch Gruppenarbeit, Förderung der Soft Skills anhand von Rollenspielen und kleinen Assessment Centers. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Successful presentations (video course) • Check-in, Check out • Methods of payment • Business correspondence (enquiry, confirmation, cancellation) • Restaurant Service, food & beverage, invoices • Complaint Management • Applying for a Job • Conferences and Meetings 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Successful Presentations (Video Course), Hotel Front Office Management, Food and Beverage Management, English for Accounting, Cambridge English for Job-hunting (B2-C1), Tourism 3 (Oxford English for Careers) B2-C1, Business Result (Upper-intermediate) B2-C1, Eigenes Material.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Englisch	2. Schuljahr	60 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: sie erweitern Ihr Wirtschaftsenglisch im Bereich Sales & Marketing im Schreiben, Hören, Leseverstehen und Sprechen, sie können Werbeanzeigen gestalten und Pressearbeit durchführen, sie erstellen Werbemittel und führen Verkaufsgespräche, die sie dokumentieren und sind in der Lage eine Website in der Fremdsprache zu gestalten, sie können Ihr Hotel und Restaurant zielgruppenorientiert beschreiben und auf Messen vertreten, sie lernen Verkaufsstrategien kennen und setzen diese in Verhandlungen in der Fremdsprache strukturiert ein. • Methodenkompetenz: Sie erweitern ihren Wortschatz in Marketing & Sales und Verhandlungen und können ein Wirtschaftsthema professionell und frei unter Einhaltung einer Zeitvorgabe präsentieren. • Sozialkompetenz: Interaktive Rollenspiele, Förderung der Teamfähigkeit 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marketing for hotels, restaurants and travel destinations • Sales • Negotiations 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>English for International Tourism (upper intermediate) New edition Business Result (upper-intermediate) OUP Eigenes Material</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat</p>		

Französisch	1. Schuljahr	120 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Gäste an der Rezeption zu betreuen, Check-in und Check-out vorzunehmen, Gespräche mit Gästen und Telefonate zu führen, Hotelkorrespondenz zu verstehen und zu verfassen, Gäste im Restaurant und an der Bar zu betreuen, Dienstleistungen im Restaurant und an der Bar durchzuführen, die Gäste in Bezug auf Speisen und Getränke professionell zu beraten, Verkaufsgespräche am Tisch und an der Bar zu führen und zum Abschluss zu bringen. <p>Geschäftskorrespondenz professionell abzuwickeln und die Grundlagen des Lieferverkehrs von der Anfrage bis zum Erinnerungsschreiben zu verstehen, sich wirkungsvoll als Bewerber(in) zu präsentieren und den Aufbau sowie die Terminologie für Anschreiben und CV praxisbezogen umzusetzen und anzuwenden, selbst Bewerbungsschreiben zu analysieren und auszuwerten, Strategien für die Führung von Vorstellungsgesprächen umzusetzen, Unternehmensstrukturen und das Procédere im Bereich Personalmanagement zu verstehen.</p> • Methodenkompetenz: Die Schüler erlernen den systematischen Aufbau eines berufsspezifischen Vokabulars und können Präsentationen in Bezug auf Inhalt und sprachliche Gestaltung strukturieren und durchführen, sie erlernen den gezielten und sinnvollen Medieneinsatz. Die Schüler erarbeiten systematisch Vokabular und Phraséologie sowie Strategien zu den Bereichen Geschäftskorrespondenz, Ressources Humaines, Beschwerdemanagement und Abläufen im Unternehmen allgemein. • Sozialkompetenz: Kooperation und Interaktion in der Fremdsprache, Förderung der Teamfähigkeit anhand von Präsentationen und situationsspezifischen Rollenspielen. Interaktion in der Fremdsprache auf fortgeschrittenem Niveau durch Gruppenarbeit, Förderung der Soft Skills anhand von Rollenspielen und kleinen Assessment Centers. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeption: Check-in, Begrüßung, Check-out, Follow-up-Gespräche, Wegbeschreibungen (Hotel, Stadt), Einrichtungen, Preise, Reklamationen, Empfehlungen (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) • Au standard téléphonique: Alphabet, Telefonnummern, Nachrichten • Korrespondenz: Anfragen, Angebote, Reservierungsbestätigungen, Stornierungen, Umbuchungen • Bar/Restaurant: Reservierungen, Bestellungen, Empfehlungen, Speisen und Getränke, Speisekarten, Reklamationen, Rechnungen • Anfragen, Reklamationen (Annahme, Bearbeitung, Lösungswege, Dokumentation, schriftlich und mündlich), Bestätigungen, Erinnerungsschreiben, Nachfassbriefe • Bewerbungsschreiben, CV, Stellenanzeigen, • Vorstellungsgespräche (Ausbildung, beruflicher Werdegang) Assessment Center. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Objectif Express, Band 1, Edition Hachette (A1/A2), Hôtellerie-Restaurant.com, deuxième édition, Clé, Français professionnel (A2 / B1)</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Kleingruppenarbeit, Rollenspielen, Präsentationen.</p>		

Französisch	2. Schuljahr	60 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Professionelles Beschwerdemanagement (schriftlich und mündlich) zu betreiben, Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben, Veranstaltungen zu beschreiben, Pressearbeit durchzuführen, Werbeanzeigen zu gestalten, Hotelmarketing zu betreiben, Service und Dienstleistungen im Hotel zielgruppenorientiert zu beschreiben, Prospekte zu erstellen, Verkaufsgespräche zu führen, evtl. eine Website auf Französisch zu gestalten, Internetauftritte zu bewerten, grundlegende Fakten über frankophone Destinationen und deren touristische Strukturen auszuwerten und zu präsentieren, <p>Besonderheiten und Unterschiede im interkulturellen Bereich zu verstehen, Verkaufsgespräche im Bereich Reiseveranstaltung unter besonderer Berücksichtigung frankophoner Regionen zu führen.</p> • Methodenkompetenz: Die Schüler erarbeiten systematisch Vokabular und Phraséologie sowie Strategien zu den Bereichen Geschäftskorrespondenz, Ressources Humaines, Beschwerdemanagement und Abläufen im Unternehmen allgemein. Die Schüler bauen die erworbenen Kompetenzen im Hinblick auf die Vorbereitung und Durchführung von Präsentationen aus (Hotelbereich, frankophone Länder) und erlernen dementsprechende Verkaufsstrategien. • Sozialkompetenz: Erwerb von interkultureller Kompetenz, Förderung der Soft Skills anhand von Präsentationen und Verkaufsgesprächen. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmensformen • Unternehmensstrukturen, Betriebsabläufe, • Personalmanagement • Pressemitteilungen, Beiträge zur Homepage, Social Medias • Prospekte, Preislisten, Zahlungsbedingungen, • Verkaufsgespräche im Bereich Hotel, • Direktmarketing, • Reiseveranstalter (weltweit bzw. spezielle Anbieter für frankophone Destinationen), • Verkaufsgespräche im Bereich Reiseveranstaltung. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Lehrbücher: Affaires à suivre mit cahier d'activités (B2), Objectif Express, Band 2 (B2) Tourisme.com (B2), Travailler en français en entreprise (B2)</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Kleingruppenarbeit, Rollenspielen, Präsentationen.</p>		

Hotelpraktikum	2. Schuljahr	800 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Ziel der praktischen Ausbildung ist es, den Schülern die Möglichkeit zu geben, ihr erworbenes Wissen an konkreten, praktischen Aufgabenstellungen anwenden zu können. Die Schüler sollen in allen Abteilungen eines Hotels an Aufgaben mitarbeiten und selbständig und selbstverantwortlich ausführen, deren Schwierigkeitsgrad dem Ausbildungsstand angemessen ist. <p>Die Berufsfachschüler werden in Hotelbetrieben hoher und höchster Kategorien mit den Anforderungen internationaler Gäste vertraut.</p> • Methodenkompetenz: Die individuelle Auswahl des Hotelbetriebs und die Auswahl der zu erlernenden Kompetenzen erfordert von den Schülern eine hohe Eigenmotivation. Die Teilnehmer treffen die Reisearrangements eigenverantwortlich, sorgen selbst für ihre Unterkunft und Verpflegung und schließen die erforderlichen Versicherungen (Krankenversicherung, Haftpflichtversicherung, u.a.) selbst ab. <p>Die Berufsfachschule empfiehlt den Teilnehmern einen Ausbildungsabschnitt im Ausland zu leisten, um die Fremdsprachenkenntnisse nachhaltig zu intensivieren.</p> • Sozialkompetenz: Er/sie empfängt Gäste freundlich, gibt ungefragt grundlegende Informationen zu den Angeboten des jeweiligen Betriebs, kann die entsprechenden Formulare ausfüllen, korrekte Rechnungen ausstellen und Gäste freundlich verabschieden. Er/sie nimmt aufmerksam Beschwerden entgegen und versucht, im Gespräch den Ursachen auf den Grund zu gehen. Er/sie löst diese Probleme gemäß den internen Regeln, dokumentiert diese und leitet sie an die betreffenden Stellen weiter. Er/sie kann sich gut in die Organisationsstruktur des Praxisbetriebs integrieren und arbeitet vertrauensvoll mit Mitarbeitern und Vorgesetzten zusammen. 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Die zu durchlaufenden Abteilungen und Aufgaben werden in einem Praktikumsvertrag festgehalten. Die Abstimmung der Inhalte erfolgt in enger Zusammenarbeit zwischen dem Schüler/Schülerin, Unternehmen und der Berufsfachschule. Die Praktikumsphase von 20 Wochen ist im dritten Halbjahr zu leisten. Die tägliche Arbeitszeit soll 8 Stunden an 5 Arbeitstagen in der Woche betragen.</p> <p>Zur Anerkennung und Bewertung der Praxisphase ist es erforderlich, eine Facharbeit anzufertigen. Die Facharbeit soll den Nachweis erbringen, dass die Schüler in der Lage sind, Aufgaben im Praxisunternehmen zu übernehmen. Darüber hinaus ist für die Anerkennung der Praxisphase ein Arbeitszeugnis des Praxisunternehmens erforderlich.</p>		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Für die Erstellung der Facharbeit werden Lehrunterlagen bereitgestellt.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Arbeitspraxis in einem Hotelbetrieb. Die Praxisphase wird von den Lehrkräften des fachpraktischen Unterrichts betreut.</p>		

Spanisch	1. Schuljahr	120 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Gäste an der Rezeption zu betreuen, Check-in und Check-out vorzunehmen, Gespräche mit Gästen und Telefonate zu führen, Hotelkorrespondenz zu verstehen und zu verfassen, Gäste im Restaurant und an der Bar zu betreuen, Dienstleistungen im Restaurant und an der Bar durchzuführen, die Gäste in Bezug auf Speisen und Getränke professionell zu beraten, Verkaufsgespräche am Tisch und an der Bar zu führen und zum Abschluss zu bringen. Geschäftskorrespondenz professionell abzuwickeln und die Grundlagen des Lieferverkehrs von der Anfrage bis zum Erinnerungsschreiben zu verstehen, sich wirkungsvoll als Bewerber(in) zu präsentieren und den Aufbau sowie die Terminologie für Anschreiben und CV praxisbezogen umzusetzen und anzuwenden, selbst Bewerbungsschreiben zu analysieren und auszuwerten, Strategien für die Führung von Vorstellungsgesprächen umzusetzen, Unternehmensstrukturen und das Procedere im Bereich Personalmanagement zu verstehen. • Methodenkompetenz: Die Schüler erlernen den systematischen Aufbau eines berufsspezifischen Vokabulars und können Präsentationen in Bezug auf Inhalt und sprachliche Gestaltung strukturieren und durchführen, sie erlernen den gezielten und sinnvollen Medieneinsatz. Die Schüler erarbeiten systematisch Vokabular und Phraséologie sowie Strategien zu den Bereichen Geschäftskorrespondenz, Ressources Humaines, Beschwerdemanagement und Abläufen im Unternehmen allgemein. • Sozialkompetenz: Kooperation und Interaktion in der Fremdsprache, Förderung der Teamfähigkeit anhand von Präsentationen und situationsspezifischen Rollenspielen. Interaktion in der Fremdsprache auf fortgeschrittenem Niveau durch Gruppenarbeit, Förderung der Soft Skills anhand von Rollenspielen und kleinen Assessment Centers. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeption: Check-in, Begrüßung, Check-out, Follow-up-Gespräche, Wegbeschreibungen (Hotel, Stadt), Einrichtungen, Preise, Reklamationen, Empfehlungen (Veranstaltungen, Sehenswürdigkeiten) • En llamadas telefónicas: Alphabet, Telefonnummern, Nachrichten • Korrespondenz: Anfragen, Angebote, Reservierungsbestätigungen, Stornierungen, Umbuchungen • Bar/Restaurant: Reservierungen, Bestellungen, Empfehlungen, Speisen und Getränke, Speisekarten, Reklamationen, Rechnungen • Anfragen, Reklamationen (Annahme, Bearbeitung, Lösungswege, Dokumentation, schriftlich und mündlich), Bestätigungen, Erinnerungsschreiben, Nachfassbriefe • Bewerbungsschreiben, CV, Stellenanzeigen, • Vorstellungsgespräche (Ausbildung, beruflicher Werdegang) Assessment Center. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Camino 1 plus (A2) / Bienvenidos, español para profesionales/ Turismo y Hostelería Nivel 1 (A2)</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Kleingruppenarbeit, Rollenspielen, Präsentationen.</p>		

Spanisch	2. Schuljahr	60 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Professionelles Beschwerdemanagement (schriftlich und mündlich) zu betreiben, Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben, Veranstaltungen zu beschreiben, Pressearbeit durchzuführen, Werbeanzeigen zu gestalten, Hotelmarketing zu betreiben, Service und Dienstleistungen im Hotel zielgruppenorientiert zu beschreiben, Prospekte zu erstellen, Verkaufsgespräche zu führen, evtl. eine Website auf Spanisch zu gestalten, Internetauftritte zu bewerten, grundlegende Fakten über spanisch und lateinamerikanische Destinationen und deren touristische Strukturen auszuwerten und zu präsentieren. <p>Besonderheiten und Unterschiede im interkulturellen Bereich zu verstehen, Verkaufsgespräche im Bereich Reiseveranstaltung unter besonderer Berücksichtigung spanischer und lateinamerikanischer Regionen zu führen.</p> • Methodenkompetenz: Die Schüler erarbeiten systematisch Vokabular und Phraséologie sowie Strategien zu den Bereichen Geschäftskorrespondenz, Ressources Humaines, Beschwerdemanagement und Abläufen im Unternehmen allgemein. Die Schüler bauen die erworbenen Kompetenzen im Hinblick auf die Vorbereitung und Durchführung von Präsentationen aus (Hotelbereich, Spanien und Lateinamerika) und erlernen dementsprechende Verkaufsstrategien. • Sozialkompetenz: Erwerb von interkultureller Kompetenz, Förderung der Soft Skills anhand von Präsentationen und Verkaufsgesprächen. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pressemitteilungen, Beiträge zur Homepage, Social Media • Prospekte, Preislisten, Zahlungsbedingungen • Verkaufsgespräche im Bereich Hotel • Direktmarketing • Reiseveranstalter (weltweit bzw. spezielle Anbieter für spanisch und lateinamerikanische Destinationen) • Verkaufsgespräche im Bereich Reiseveranstaltung 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Lehrbücher: Caminos 2 plus (B2) Español para la gastronomía, la hostelería y el turismo (B2) Marca Registrada, Español para los negocios (B2)</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Kleingruppenarbeit, Rollenspielen, Präsentationen.</p>		

Business Englisch	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - Standardsituationen in ihrem Berufsalltag zu meistern im Schreiben, Hören, Lesen und Sprechen, - sie kommunizieren mit Geschäftspartnern und Kollegen schriftlich, telefonisch und mündlich, - sie treffen Geschäftspartner und Kollegen und sprechen über Ihre Person und ihre Arbeit, - sie vertreten ihre Position / Firma bei Sitzungen, Tagungen oder Konferenzen und halten die Ergebnisse schriftlich fest und bewerten diese, - Stellenanzeigen zu analysieren, einen strukturierten Lebenslauf mit Berücksichtigung der britischen und amerikanischen Unterschiede zu erstellen, ein Motivationsschreiben zu verfassen, ein Bewerbungsgespräch in der Fremdsprache zu führen (Telefon, Skype, persönlich), unterschiedliche Bewerbungs- und Testverfahren anzuwenden und eine Referenz zu verstehen bzw. selbst zu erstellen. • Methodenkompetenz: Aufbau eines Grundlagenwortschatzes Wirtschaftsenglisch, typische Phrasen und Formulierungen der englischen Geschäftskommunikation. Erlernen unterschiedlicher Sprachregister. • Sozialkompetenz: Interaktion in der Fremdsprache, Förderung der Teamfähigkeit. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communication at work • Application • Travel and Entertainment • Correspondence (letter, e-mail, memo, report). 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>How to Pass English for Business (EfB) level 2 / level 3 Success with BEC higher (B2/C1), Langenscheidt Aktuelles Material.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Business Englisch	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - beherrschen den sicheren Umgang mit Wirtschaftsenglisch und meistern Organisations- und Repräsentationsfragen schriftlich und mündlich, - sie erfassen komplexe Zusammenhänge und Sachverhalte in Fachtexten und nehmen fundiert dazu Stellung, - sie korrespondieren und agieren selbständig in Verhandlungs- und Personalgesprächen oder Sitzungen und dokumentieren die jeweiligen Resultate, - sie erstellen Firmenpräsentationen, Werbemittel und Projektvorlagen und präsentieren diese in Vorträgen. - sie bewerten diese nach objektiven Kriterien. • Methodenkompetenz: Erweiterung des Wortschatzes Wirtschaftsenglisch. • Sozialkompetenz: Interaktion in der Fremdsprache, Förderung der Teamfähigkeit. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • business formats (leaflet, notice, article) • Money and Finance. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>How to Pass English for Business (EfB) level 2 / level 3 Success with BEC higher (B2/C1), Langenscheidt Aktuelles Material.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Kommunikation	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: sich mit psychologischen Grundlagen und spezifischen Instrumenten der Kommunikation auseinander zu setzen, Kommunikationsinstrumente anlass- und situationsbezogen auszuwählen, Verhandlungs-, Verkaufs- und Beratungsgespräche sowie Präsentationen vorzubereiten und Reden auch unter Nutzung ihrer fremdsprachlichen Kompetenzen vorzubereiten, Präsentationen unter Einhaltung kommunikativer Grundregeln erfolgsorientiert durchzuführen. • Methodenkompetenz: Sie bewerten ihr Auftreten auf Basis subjektiver Eindrücke und objektiver Bewertungskriterien und leiten daraus Konsequenzen für ihr zukünftiges Handeln ab. • Sozialkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler meistern berufstypische Kommunikationssituationen. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesprächstypen • Gesprächsanlässe • Gesprächsregeln • Gesprächsatmosphäre • Beschwerdemanagement. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Video-Präsentationen.</p>		

Interkulturelle Kommunikation	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: sich ihrer eigenen Identität bewusst zu werden, zu erkennen, dass Verhalten und Wahrnehmung kulturell beeinflusst sind und dass es sichtbare und unsichtbare Faktoren im kulturellen Zusammenleben und der Zusammenarbeit gibt, die Gefahr von Stereotypisierung aufzuzeigen und die Notwendigkeit von interkulturellem Lernen für Hotellerie und Gastronomie zu erkennen. <p>in allen Bereichen des Hotels und Restaurants sowie im Verkauf souverän mit Gästen und Geschäftspartnern anderer Kulturkreise umzugehen.</p> <p>cross-cultural marketing und ethno marketing zu erkennen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Methodenkompetenz: Die Schüler bauen die erworbenen Kompetenzen im Hinblick auf die Vorbereitung und Durchführung von Präsentationen aus und erlernen dementsprechende Verkaufsstrategien. • Sozialkompetenz: Interaktion auch in Fremdsprachen, Förderung der Teamfähigkeit. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelle unterschiedlicher Kulturbegriffe • Unterschiede in Verhalten und Wahrnehmung • Unterschiede in nonverbaler Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> • Reiseverhalten • Erwartungen an Zimmer- und Badausstattung, Service und Housekeeping • Speisen-, Getränkeangebot, Tischgewohnheiten, Essenszeiten, Tabus • Beschwerdeverhalten • Verhandlungen mit Geschäftspartnern, Präsentationsunterschiede <ul style="list-style-type: none"> • Symbole, Farben, Inhalt, Bildmaterial in Präsentationsunterlagen. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Unterlagen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Tourismus	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Tourismus als Wirtschaftsfaktor zu erkennen und Methoden zur Bewertung touristischer Angebote anzuwenden, herausragende Beispiele ausgewählter touristischer Destinationen im In- und Ausland zu reflektieren, Problemstellungen und Herausforderungen der Tourismusentwicklung zu analysieren und diese in ihre Entscheidungen als gastronomische Leistungsanbieter einzubeziehen. • Methodenkompetenz: Anwendung von Modellen zur Landschaftsbewertung, die Studierenden können die erworbenen Kenntnisse auf unterschiedliche Destinationen und Problemstellungen anwenden, Fertigkeiten im Umgang mit statistischen Auswertungen. • Sozialkompetenz: logisches und kreatives Denken anzuwenden, die schriftliche und sprachliche Ausdrucksfähigkeit zu verbessern, komplexe Sachverhalte selbstgesteuert zu erarbeiten, Referate und Präsentationen vorzubereiten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung des Tourismus, aktuelle Urlaubsformen, • Bewertung eines Freizeitraums, • Ausgewählte Destinationen im In- und Ausland, • Tourismusmarketing, tourismuspolitische Akteure • Rahmenbedingungen für die Tourismuswirtschaft • Grundzüge des Reiseverkehrsrechts. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Tourismuspolitischer Bericht der Bundesregierung, Fachzeitschriften.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Tourismus	2. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: ökonomische, ökologische und gesellschaftliche Problemstellungen der nationalen und internationalen Tourismusentwicklung zu analysieren, die Folgen weltweit wachsender Touristenströme zu problematisieren, die Globalisierung als Chance zur Erschließung neuer Reisemärkte zu erkennen. • Methodenkompetenz: Anwendung von Modellen zur Landschaftsbewertung, die Studierenden können die erworbenen Kenntnisse auf unterschiedliche Destinationen und Problemstellungen anwenden, Fertigkeiten im Umgang mit statistischen Auswertungen. • Sozialkompetenz: logisches und kreatives Denken anzuwenden, die schriftliche und sprachliche Ausdrucksfähigkeit zu verbessern, komplexe Sachverhalte selbstgesteuert zu erarbeiten, Referate und Präsentationen vorzubereiten. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moderne Technologien und neue Märkte, • Nachhaltiger Tourismus, • Internationale tourismuspolitische Zusammenarbeit. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Tourismuspolitischer Bericht der Bundesregierung, Fachzeitschriften.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Berufs- und Arbeitspädagogik	1. Schuljahr	80 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: sich mit politischen Rahmenbedingungen sowie den aktuellen Gesetzen und Verordnungen auseinandersetzen und unter wirtschaftlichen, rechtlichen und pädagogischen Aspekten Entscheidungen zur Einrichtung von Ausbildungsplätzen zu treffen, die Anforderungen der Ausbildungspartner im dualen System zu berücksichtigen, einen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen und die Ausbildung in den betrieblichen Ablauf zu integrieren, das Einstellverfahren für Auszubildende zu planen, durchzuführen und den Ausbildungsvertrag abzuschließen, die Durchführung aller organisatorischen Maßnahmen für den Auszubildenden zu überprüfen, einen Auszubildenden zu unterweisen und zu betreuen während der Ausbildungszeit im dualen System, sich über didaktische Prinzipien und Ausbildungsmethoden bei der Organisation des Lernens am Arbeitsplatz zu informieren, die jeweilige Lebenssituation und den Entwicklungsstand des Auszubildenden als Lernvoraussetzung in der betrieblichen Ausbildung zu beachten, Maßnahmen zur Motivation sowie Vermittlung von Lern- und Arbeitstechniken zu beachten und die individuellen Leistungsstärken des Auszubildenden unter Berücksichtigung von Lernschwierigkeiten und Verhaltensauffälligkeiten zu fördern, den Auszubildenden auf die Prüfung vorzubereiten, die Ausbildung zu beenden und weitere berufliche Perspektiven zu eröffnen. • Methodenkompetenz: können die einschlägigen Gesetze und Verordnungen sicher auf die duale Berufsausbildung anwenden, sich über didaktische Prinzipien und Ausbildungsmethoden bei der Organisation des Lernens am Arbeitsplatz zu informieren, selbstständig Unterweisungsentwürfe erstellen und diese präsentieren. • Sozialkompetenz: Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handlungsfeld Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen, • Handlungsfeld Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken, • Handlungsfeld Ausbildung durchführen, • Handlungsfeld Ausbildung abschließen. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Ausbildung & Beruf, Rechte und Pflichten während der Berufsausbildung, aktuelle Auflage, hrsg. Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Bär, W., Prüfungsvorbereitung gem. AEVO 2009, 10. Auflage.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, eigenverantwortliches Erarbeiten von Handlungsfeldern, Rollenspiele, selbstständiges Erstellen von Unterweisungsentwürfen, Vortrag/Referat.</p>		

Catering	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - die verschiedenen Arten von Catering beschreiben und differenzieren zu können, - die wirtschaftliche Bedeutung der Cateringbranche zu erkennen und beurteilen zu können, - Trends in diesem Bereich zu erkennen und Lösungsansätze zu erarbeiten, - die Unterschiede von Eigenbewirtschaftung und Fremdvergabe zu erkennen und zu bewerten. • Methodenkompetenz: Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Präsentation (z.B. Erstellen von Bewirtschaftungskonzepten, Arbeitsablaufprozessen). • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren den Catering Markt und erkennen seine Bedeutung als internationale Wachstumsbranche und projektieren cateringbezogene Situationen. Sie verschaffen sich einen Überblick über aktuelle Erscheinungsformen des Catering und beschreiben Entwicklungen und Herausforderungen in den verschiedenen Marktsegmenten.</p> <p>Sie übertragen ihre Kenntnisse im gastgewerblichen Marketing auf spezifische Handlungssituationen im Catering und setzen ihre erworbenen Kenntnisse im Rahmen der Projektierung einer Veranstaltung in ein Konzept um.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catering-Logistik - Lagerung und Ausgabe - Abrechnung und Kontrolle - Qualitätsmanagement im Catering. 		
<p>Lehrmaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Böls/Seidl/Fladung: Modernes Verpflegungsmanagement Arbeitsrecht im Gastgewerbe, Hamburg 2013 • Schaetzing, Edgar E.: Management in Hotellerie und Gastronomie, Frankfurt am Main 2010. 		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit, Exkursionen, Betriebsbesichtigungen.</p>		

Catering	2. Schuljahr	20 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: <ul style="list-style-type: none"> - die wesentlichen Vertragsformen in der Branche zu erklären, - deren finanzielle Auswirkungen zu beurteilen und daraus operative und dispositive Planungsschritte abzuleiten. • Methodenkompetenz: <p>Kombination der Theorie mit Praxisübungen zu den Themenbereichen, selbstständige Erarbeitung und Präsentation (z.B. Erstellen von Bewirtschaftungskonzepten, Arbeitsablaufprozessen).</p> • Sozialkompetenz: <p>Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Klausurvorbereitung in Gruppen, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation.</p> 		
<p>Lerninhalte</p> <p>Über die unterschiedlichen Catering Märkte hinweg setzen sich die Schüler mit technologischen Problemen in der Cateringbranche auseinander und erhalten einen Einblick in Küchenplanung sowie spezielle Produktionsverfahren für unterschiedliche Verpflegungssysteme. Die Schüler machen sich mit Besonderheiten rechtlicher Probleme unter Berücksichtigung von Lebensmittelsicherheit und Produzentenhaftung des Catering Rechts vertraut.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strategien - Budgetierung. 		
<p>Lehrmaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bölts/Seidl/Fladung: Modernes Verpflegungsmanagement Arbeitsrecht im Gastgewerbe, Hamburg 2013 • Schaetzing, Edgar E.: Management in Hotellerie und Gastronomie, Frankfurt am Main 2010. 		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen, Gruppenarbeiten, Praktische Einzelarbeit, Exkursionen, Betriebsbesichtigungen.</p>		

Controlling	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die vielfältigen Aufgaben einer/s Controllerin/s und des Controllings im unternehmerischen Umfeld zu erkennen, Controllinginstrumente im betrieblichen Kontext anzuwenden, statistische Basisverfahren anzuwenden und die Ergebnisse zu bewerten, mit Tabellenkalkulationen hinsichtlich der Modellierung eigener Funktionen umzugehen, die für das Gastgewerbe wichtigen Instrumente des Controllings anzuwenden und diese auf betriebliche Problemstellungen anzuwenden. • Methodenkompetenz: Daten auszuwerten, aufzubereiten und diese den Entscheidungsträgern in entsprechender Form zu präsentieren. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalkulation für Existenzgründer in der Hotelbranche • Betriebswirtschaftliche Auswertungen im Hotel und Restaurant • Break-Even-Analysen • Budgetierung und Abweichungsanalysen. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Controlling	2. Schuljahr	20 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die vielfältigen Aufgaben einer/s Controllerin/s und des Controllings im unternehmerischen Umfeld zu erkennen, Controllinginstrumente im betrieblichen Kontext anzuwenden, statistische Basisverfahren anzuwenden und die Ergebnisse zu bewerten, mit Tabellenkalkulationen hinsichtlich der Modellierung eigener Funktionen umzugehen, die für das Gastgewerbe wichtigen Instrumente des Controllings anzuwenden und diese auf betriebliche Problemstellungen anzuwenden. • Methodenkompetenz: Daten auszuwerten, aufzubereiten und diese den Entscheidungsträgern in entsprechender Form zu präsentieren. • Sozialkompetenz: Aufgaben lösen, Gruppenarbeiten, Förderung des selbstgesteuerten Erarbeitens komplexer Sachverhalte, Förderung der Selbstorganisation. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftlichkeitsrechnungen, Nettobarwertmethode, Interne Kapitalverzinsung • Kennzahlensysteme, Balanced Score Card • Strategische Planungsansätze. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Vortrag/Referat.</p>		

Qualitätsmanagement	1. Schuljahr	40 Stunden
Lernziele/Qualifikationen		
Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):		
<ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die Einführung und Umsetzung der Qualitätsmanagementsysteme vorzubereiten, die Notwendigkeit eines Qualitätsmanagementsystems als Voraussetzung konsequenter Kundenorientierung zu erklären, die Inhalte der Normenfamilie DIN EN ISO 9000ff und anderer QM-Systeme zu erläutern, sich mit dem prozessorientierten Ansatz des Qualitätsmanagements (QM) in der Unternehmensorganisation auseinander zu setzen und beispielhaft Verfahrensanweisungen zu wichtigen Normenforderungen zu erstellen, den Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens zu beschreiben. • Methodenkompetenz: Die Schüler erstellen Checklisten zur Qualitätssicherung in Hotellerie und Gastronomie. Sie entwickeln Kennzahlen zu Qualitätszielen und beschreiben diese mit statistischen Methoden. • Sozialkompetenz: Sich mit dem prozessorientierten Ansatz des Qualitätsmanagements in der Unternehmensorganisation auseinander zu setzen und beispielhaft Verfahrensanweisungen zu wichtigen Normenforderungen zu erstellen, die eigenen Ergebnisse präsentieren. 		
Lerninhalte		
<ul style="list-style-type: none"> • Normenfamilie DIN EN ISO 9000ff, TQM, EFQM, EMAS • Service Qualität Deutschland in Bayern • QM-Handbuch • Auditelemente 		
Lehrmaterial		
Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften.		
Lehrmethoden		
Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Präsentationen.		

Qualitätsmanagement	2. Schuljahr	20 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: Qualitätsschulungen vorzubereiten und diese umzusetzen, interne Audits vorzubereiten, durchzuführen und aus deren Ergebnissen Maßnahmen im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses abzuleiten. • Methodenkompetenz: Die Schüler erstellen Checklisten zur Qualitätssicherung in Hotellerie und Gastronomie. Sie entwickeln Kennzahlen zu Qualitätszielen und beschreiben diese mit statistischen Methoden. • Sozialkompetenz: Sich mit dem prozessorientierten Ansatz des Qualitätsmanagements in der Unternehmensorganisation auseinander zu setzen und beispielhaft Verfahrensanweisungen zu wichtigen Normenforderungen zu erstellen, die eigenen Ergebnisse präsentieren. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsanweisungen • Spezifische QM-Systeme 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Übungen und Fallstudien, Gruppenarbeiten, Präsentationen.</p>		

Wellnessmanagement	1. Schuljahr	40 Stunden
<p>Lernziele/Qualifikationen</p> <p>Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: den Wellnessmarkt zu analysieren, seine Bedeutung als internationale Wachstumsbranche zu erkennen und ein trendgemäßes Wellnesskonzept projektieren, sich einen Überblick über aktuelle Erscheinungsformen von Wellness zu verschaffen und sind sich dabei der großen Bedeutung von Gesundheit und Wellness in der modernen Freizeitgesellschaft bewusst zu werden, sich mit den Erfolgsfaktoren des Wellnessmanagements vertraut zu machen, sich über typische touristische Wellnessleistungen zu informieren und am Markt erfolgreiche Konzepte zu analysieren. • Methodenkompetenz: Im Hinblick auf spätere Managementaufgaben entwerfen sie ein eigenes modernes Wellnessangebot. • Sozialkompetenz: Sie präsentieren ihre Arbeiten und bewerten bzw. hinterfragen ihre Konzepte auf deren Anwendbarkeit in der betrieblichen Praxis. 		
<p>Lerninhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wellnesanwendungen • Wellnesausstattungen und Pflegemittel • Qualitätssiegel. 		
<p>Lehrmaterial</p> <p>Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften.</p>		
<p>Lehrmethoden</p> <p>Unterricht mit Fallstudien, Gruppenarbeiten, Präsentationen, Betriebsbesichtigungen.</p>		

Wellnessmanagement	2. Schuljahr	20 Stunden
Lernziele/Qualifikationen		
Nach dem Unterricht sind die Schüler in der Lage (fachliche, methodische, persönliche Kompetenzen):		
<ul style="list-style-type: none"> • Fachkompetenz: die besondere Bedeutung eines qualifizierten Personalbestands und des damit verbundenen Kostenrahmens zu erkennen, einen tragfähigen Marketingplan als Grundlage zur Vermarktung ihrer Konzepte zu erarbeiten. • Methodenkompetenz: Im Hinblick auf spätere Managementaufgaben entwerfen sie ein eigenes modernes Wellnessangebot. • Sozialkompetenz: Sie präsentieren ihre Arbeiten und bewerten bzw. hinterfragen ihre Konzepte auf deren Anwendbarkeit in der betrieblichen Praxis. 		
Lerninhalte		
<ul style="list-style-type: none"> • Kalkulation und Rentabilität • Marketing für Wellnessangebote. 		
Lehrmaterial		
Skript, Fallsammlungen, Fachzeitschriften.		
Lehrmethoden		
Unterricht mit Fallstudien, Gruppenarbeiten, Präsentationen, Betriebsbesichtigungen.		

ANHANG

Die Lehrpläne wurden erarbeitet von

Agethen, Martina	Englisch, Business Englisch, Interkulturelle Kommunikation
Böhm, Klaus	Buchführung und Abschluss
Desnoyer, Wilfrid	Fachpraxis Küche, Eventmanagement
Janner-Acero, Brigida	Spanisch
Kaiser, Renate	Fachpraxis Restaurant und Hotel, Hotelpraktikum
Länger, Christian	Wirtschaftsrecht, Marketing, Finanzwirtschaft/Steuern, Kosten- und Leistungsrechnung, Personalwesen mit Arbeitsrecht, Informationsverarbeitung mit Branchensoftware, Tourismus, Berufs- und Arbeitspädagogik, Controlling, Qualitätsmanagement, Wellnessmanagement
Liebert, Hermann	Hotelorganisation, Lebensmitteltechnologie und Hygiene, Catering
Schember, Barbara	Französisch, Kommunikation