

STUNDENVORBEREITUNGEN

SCHULART:

Realschule plus

FACH:

*Hauswirtschaft und
Sozialwesen*

THEMA:

*– Schnupperkurs Restaurantfachmann/-frau –
Wie bedienen wir richtig?*

STAATLICHES STUDIENSEMINAR FÜR DAS LEHRAMT AN
GRUND- UND HAUPTSCHULEN [REDACTED]

Unterrichtsentwurf für die benotete Lehrprobe im Fach Hauswirtschaft und Sozialwesen



<http://www.ard.de/-/id=1662264/property=zoom/width=280/height=380/pubVersion=1/1q3wod3/index.jpg>

Fachleiterin: [REDACTED]

Seminarleiterin: [REDACTED]

Referendarin: [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Ausbildungsschule: Realschule Plus [REDACTED]

Mentoren: [REDACTED]

Thema: - Schnupperkurs Restaurantfachmann/-frau –
Wie bedienen wir richtig?

Datum: 17.11.2011

Stunde: 5. Stunde (11:40-12:25)

Klasse: 6c (HuS-Kurs)

Klassenraum: HG EG 14

Inhaltsverzeichnis

1. <u>BEGRÜNDUNGSZUSAMMENHANG</u>	1
1.1. LEGITIMATION DES THEMAS	1
1.2. GEGENWARTSBEDEUTUNG UND EXEMPLARIZITÄT	1
2. <u>AUSGANGSBEDINGUNG DER LERNGRUPPE</u>	3
2.1. ARBEITSBEDINGUNGEN UND VORAUSSETZUNGEN DER LERNGRUPPE	3
2.2. KOMPETENZPROFIL EINZELNER SCHÜLER/-INNEN	4
3. <u>THEMATISCHE STRUKTURIERUNG</u>	6
3.1. AUFRISS DER UNTERRICHTSEINHEIT	6
3.2. SACHANALYSE	8
3.3. DIDAKTISCHE REDUKTION	11
3.4. LERN- UND HANDLUNGSSCHWERPUNKTE	12
3.4.1. LERNSCHWERPUNKT/ ZENTRALES ANLIEGEN DER STUNDE	12
3.4.2. WISSENS- UND KOMPETENZENTWICKLUNG	12
4. <u>METHODISCHE STRUKTURIERUNG</u>	14
4.1. BEGRÜNDUNG DER METHODENKONZEPTION DER STUNDE	14
4.2. BEGRÜNDUNG DER WESENTLICHEN METHODISCHEN SCHRITTE	14
5. <u>UNTERRICHTSSKIZZE</u>	16
5.1. STUNDENVERLAUF	16
5.2. VISUALISIERUNGEN	18
5.3. HAUSAUFGABEN	21
5.4. SITZPLAN	21
6. <u>QUELLEN</u>	22
7. <u>ANHANG</u>	23

1. Begründungszusammenhang

1.1. Legitimation des Themas

Der Rahmenplan für den Wahlpflichtbereich der Realschule Plus in Rheinland-Pfalz des Jahres 2010 sieht vor, dass das Unterrichtsprinzip der 'Berufsorientierung' in das Wahlpflichtfach 'Hauswirtschaft und Sozialwesen' integriert werden soll. Die Schüler/-innen sollen innerhalb dieses Unterrichtsprinzips befähigt werden, individuelle Voraussetzungen, Ziele und Ansprüche sowie Entwicklungen der Berufs- und Arbeitswelt realistisch einzuschätzen sowie die vielfältigen Übergänge zwischen Schule, Ausbildung, Studium und Erwerbsarbeit zu bewältigen. Diese Leitkompetenz soll sich in den Klassenstufen 6-10 wieder finden. Als weitere grundlegende Kompetenz nennt der Rahmenplan, dass die Schüler/-innen befähigt werden sollen, angemessene Entscheidungen zur Arbeits- und Berufsfindung zu treffen. Durch die vorliegende Unterrichtsstunde werden die genannten Kompetenzen angebahnt. Die Schülerinnen lernen einen Beruf in Teilen kennen, erfahren ausgewählte Voraussetzungen, Ziele und Ansprüche, sodass Entscheidungshilfen zur Arbeits- und Berufsfindung angebahnt werden. Als mögliche Konkretisierungen der Berufsorientierung für die Klassenstufe 6 nennt der Rahmenplan, dass die Schüler/-innen Berufe kennen lernen sollen bzw. im Rahmen eines Schnuppertages einen Einblick in die Berufswelt erhalten sollen. Weiter ist es angedacht, dass die Schüler/-innen eigene Stärken kennen lernen sollen. Diese Konkretisierungen werden innerhalb der Unterrichtsstunde „Schnupperkurs Restaurantfachmann/-frau – Wie bedienen wir richtig?“ folgendermaßen verwirklicht: Die Schülerinnen lernen den Beruf des Restaurantfachmanns, der Restaurantfachfrau partiell kennen, können durch ein Rollenspiel diesen erproben und dabei sogar eigene Stärken feststellen (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur 2010, 21ff.).

1.2. Gegenwartsbedeutung und Exemplarizität

Der Unterricht des HuS-Kurses der 6c findet in Form eines projektartigen Lernens statt. Die einzelnen Stundeninhalte sind thematisch auf ein gemeinsames Frühstück mit dem Rest der Klasse ausgerichtet. Das Projektthema „Wir laden den Rest der Klasse zum Frühstück ein“ wurde den Schülerinnen vorgegeben. Die Schülerinnen haben dann mit Hilfe von Leitfragen in Eigenarbeit Themen formuliert, welche sie im Rahmen des Projektes noch bearbeiten möchten. Das Ausrichten eines Frühstücks für Gäste erfordert

unter anderem eine höfliche Bedienung. Dies haben die Schülerinnen sich in ihrer Themenfindungsphase selbst erschlossen und in der anschließenden Besprechung auch geäußert. Die Schülerinnen haben selbst formuliert, dass sie lernen möchten wie sie ihre Mitschüler/-innen richtig bedienen können. Diese Eigeninitiative der Schülerinnen rechtfertigt es hinreichend den Beruf des Restaurantfachmanns, der Restaurantfachfrau exemplarisch zu behandeln. Zudem ist es sehr wahrscheinlich, dass die Schülerinnen, selbst wenn sie diesen Ausbildungsberuf nicht ergreifen, einmal in die Situation kommen, diesen dennoch auszuführen. Denn das so genannte „Kellnern“ wird auch oftmals als Studenten- oder Ferienjob ausgeführt. Überdies befindet sich jeder einmal in der Situation, dass Gäste zu Besuch kommen, die freundlich bedient werden müssen. Diese Notwendigkeit haben die Schülerinnen in Hinblick auf ihr Klassenfrühstück selbst erkannt und daraufhin ihren Themenwunsch geäußert.

2. Ausgangsbedingung der Lerngruppe

2.1. Arbeitsbedingungen und Voraussetzungen der Lerngruppe

Klasse/ Personaler Aspekt	- Zum HuS-Kurs der 6c gehören 9 Schülerinnen
Räumlich organisatorische Aspekte	- Klassenraum verfügt über ausreichend Platz - Tische und Stühle lassen sich unproblematisch für eine Gruppenarbeit sowie einen Sitzhalbkreis herrichten - die Aula befindet sich direkt neben dem Klassenraum und kann während der Unterrichtszeit für die Proben des Rollenspiels verwendet werden - Klassenraum verfügt über ein Whiteboard
Sachkompetenz	- die Schülerinnen haben bisher noch keine Regeln für ein richtiges und höfliches Bedienen erarbeitet - die Schülerinnen sind damit vertraut in eine PP einzutragen - die Schülerinnen können eine Problemfrage formulieren
Methodenkompetenz	- die Schülerinnen sind mit der Methode des Rollenspiels vertraut - die Schülerinnen sind mit visuellen Impulsen vertraut und können angemessen auf diese reagieren - der Stuhlhalbkreis ist ritualisiert - die Schülerinnen sind gut geübt im Präsentieren, empfinden teilweise Scheu hierbei
Sozial kommunikative Kompetenz	- Gesprächsregeln wie anderen zuhören, andere aussprechen lassen sind bekannt und in der Klasse visualisiert. Damit diese Regeln auch konsequent angewendet werden, muss bei einigen Schülern stets darauf hingewiesen werden - die Schülerinnen sprechen zumeist hochdeutsch und in ganzen Sätzen - nicht alle Schülerinnen können gut zusammen arbeiten, insbesondere die Schülerin [REDACTED] wird nicht gut integriert
Selbstkompetenz	- die Schülerinnen sind geübt im Reflektieren
Regeln und Rituale	- die Meldekette wird regelmäßig ausgeführt, die LAA greift stets ein, wenn sich immer die gleichen Schülerinnen dran nehmen und erinnert sie daran, dass sie auch andere Schülerinnen dran nehmen sollen sowie Schülerinnen dran nehmen dürfen, die sich nicht melden, sodass sich jeder am Unterricht beteiligt. - Begrüßung und Verabschiedung sind selbstverständlich - Verhaltensregeln sind bekannt
Mögliche Störfaktoren und daraus folgenden Maßnahmen	- einzelne Schülerinnen verstoßen gegen geltende Regeln → Lehrerin greift ein, um die Störung zu beheben - die Schülerin [REDACTED] wird nicht integriert → Lehrerin ermahnt die Schülerinnen zu sozialem Verhalten

2.2.Kompetenzprofil einzelner Schüler/-innen

Name	Allgemein	Bezogen auf die vorliegende Stunde
██████	<p>██████ arbeitet gut mit und bringt auch gute Beiträge, hierbei beachtet sie nicht immer die Gesprächsregeln, oftmals redet sie ungefragt rein. Durch Erinnern an die Gesprächsregeln verbessert sich ihr Verhalten. Sie hat des Öfteren ihre Arbeitsmaterialien nicht dabei, insbesondere bei der Küchenpraxis muss ihr eine Schürze geliehen werden. Teilweise folgt ██████ nicht dem Unterrichtsgeschehen und träumt vor sich hin. Sie quatscht auch gerne mit ihren Nachbarinnen. In Gruppenarbeitsphasen beteiligt sie sich gut.</p>	<p>→ ██████ wird gut mitarbeiten und sich auch beim Rollenspiel einbringen. Bei nicht beachten der Regeln, muss sie an diese erinnert werden.</p>
██████	<p>██████ arbeitet gut mit und bringt auch sehr gute Beiträge. Sie führt ihre Arbeitsmaterialien gewissenhaft mit sich. Sie kann mit allen Schülerinnen gut zusammenarbeiten. Zudem ist Jennifer sehr interessiert an dem Fach HuS. Selten ist sie unaufmerksam oder quatscht mit ihren Nachbarinnen.</p>	<p>→ Jennifer wird gut mitarbeiten und sich aktiv in dem Rollenspiel einbringen.</p>
██████	<p>Katrin arbeitet wenig mit. Sie verhält sich still und aufmerksam. In Gruppen bringt sie sich gut ein. Ihre Arbeitsmaterialien führt sie gewissenhaft mit sich, das Fach HuS, insbesondere die Küchenpraxis, interessiert sie sehr.</p>	<p>→ Katrin wird zurückhaltend mitarbeiten, es gilt sie aufzumuntern. In dem Rollenspiel wird sie ebenfalls ihre Zurückhaltung deutlich machen. Es gilt sie zu motivieren.</p>
██████	<p>Leonie ist sehr aufgeweckt, arbeitet sehr gut mit, bringt hierbei sehr gute Beiträge. Sie führt ihre Arbeitsmaterialien nicht immer mit sich. Mit anderen Schülerinnen kann sie gut zusammenarbeiten, sie beteiligt sich rege in Gruppenarbeiten.</p>	<p>→ Leonie wird gut mitarbeiten. Im Rollenspiel wird sie sich sehr gut einbringen.</p>
██████	<p>██████ arbeitet gut mit, bringt hierbei gute Beiträge. Das Fach HuS interessiert sie sehr, insbesondere die Küchenpraxis. Sie verfolgt stets aufmerksam den Unterricht. In der Lerngruppe hat sie eine Au-</p>	<p>→ ██████ wird gut mitarbeiten. In der Gruppenarbeit wird sie eventuell übergangen werden. Die Entwicklung in der Gruppe sollte im Auge behalten werden. Sie sollte nicht mit ██████ in ei-</p>

	<p>ßenseiterrolle inne, sie findet nicht den rechten Anschluss zu ihren Mitschülerinnen. ■■■■■ weigert sich hartnäckig mit ihr zusammen zu arbeiten.</p>	<p>ner Gruppe sein.</p>
■■■■■	<p>■■■■■ arbeitet gut mit. Dennoch quatscht sie gerne mit ihren Mitschülerinnen. Ihre Arbeitsmaterialien führt sie gewissenhaft mit sich.</p>	<p>→ ■■■■■ wird gut mitarbeiten. Bei eventuellen Störungen muss sie an vereinbarte Regeln erinnert werden.</p>
■■■■■	<p>■■■■■ arbeitet wenig mit. In Gruppen integriert sie sich gut. Sie verhält sich ruhig und aufmerksam. Ihre Arbeitsmaterialien führt sie stets gewissenhaft mit sich.</p>	<p>→ ■■■■■ wird wenig mitarbeiten. Sie wird zudem den Unterricht nicht stören. Es gilt sie zu motivieren, insbesondere im Rahmen des Rollenspiels.</p>
■■■■■	<p>■■■■■ arbeitet wenig mit, sie verhält sich aufmerksam. Dennoch lässt sie sich schnell ablenken. Ihre Arbeitsmaterialien führt sie gewissenhaft mit sich. Mit ihren Mitschülerinnen kann sie gut zusammen arbeiten.</p>	<p>→ ■■■■■ wird wenig mitarbeiten, es gilt sie zu motivieren. Eventuell muss sie vom Quatschen abgehalten werden.</p>
■■■■■	<p>■■■■■ arbeitet sehr gut mit. Ihre Arbeitsmaterialien führt sie stets mit sich. In Gruppen kann sie sich gut integrieren. Ihr Sozialverhalten ist als sehr gut zu beschreiben.</p>	<p>→ ■■■■■ wird gut mitarbeiten, im Plenum sowie in der Gruppenarbeitsphase. Im Rollenspiel wird sie sich sehr gut einbringen.</p>

3. Thematische Strukturierung

3.1. Aufriss der Unterrichtseinheit

Wie bereits unter Punkt 1.2 erläutert, findet der HuS-Kurs der 6c in Form eines projektartigen Lernens statt. Im Folgenden wird die projektartige Einheit mit dem Thema „Wir laden den Rest der Klasse zum Frühstück ein!“ vorgestellt:

Stunde	Thema	Zentrales Anliegen/ Lernschwerpunkt
1./2. Stunde	Unser Projekt: Wir laden den Rest der Klasse zum Frühstück ein! Was müssen wir vorher alles planen? Was müssen wir in HuS noch alles lernen? Was darf auf keinen Fall fehlen?	Die Schülerinnen erfassen, was sie alles bearbeiten/ beachten müssen, wenn sie ein Frühstück für den Rest der Klasse ausrichten, indem sie in Gruppen Ideen sammeln und diese anschließend begründet im Plenum vortragen.
3./4. Stunde	Multikulturelles Frühstück Praxis → Porridge - HuS -	Die Schülerinnen erfahren, wie man in anderen Ländern frühstückt, indem sie in Form einer Stationenarbeit verschiedene Frühstücksarten kennen lernen sowie selbst ein Porridge zubereiten.
5./6. Stunde	Erstellen eines Textes in Word! Recherche im Internet! - Informatische Bildung -	„Die Schülerinnen nutzen Computer und Peripherie sachgerecht“ (Rahmenplan WPF 2010, 25), indem sie eine Einladung zur Küchenschlacht in Word erstellen und diese ausdrucken. „Die Schülerinnen nutzen Informations- und Kommunikationstechnologien sachgerecht“ (Rahmenplan WPF 2010, 25), indem sie Rezepte für ihre Frühstücksideen im Internet recherchieren.
7./8. Stunde	Küchenpraxis: Probekochen - HuS -	Die Schülerinnen arbeiten arbeitsteilig in Gruppen, indem sie ein Frühstück zubereiten.
9./ 10. Stunde	Küchenschlacht! - HuS -	Die Schülerinnen stellen eigenverantwortlich ein Frühstück für drei Personen her, indem sie Lebensmittel und Rezepte organisieren, diese verwenden und für drei Personen ein Frühstück anrichten.

11.-16. Stunde	Clever Einkaufen! Markterkundung → Warum kaufen wir meist mehr als geplant? - Ökonomische Bildung -	Die Schülerinnen erfahren, dass verschiedene Aspekte zu vermehrtem Konsum führen können, indem sie dies bei einer Markterkundung beobachten/überprüfen bzw. durch gezielte Fragen herausfinden.
17./18. Stunde	Küchenpraxis → Kochen mit clever eingekauften Lebensmitteln - HuS -	Die Schüler/-innen verarbeiten ihre clever eingekauften Lebensmittel, indem sie gemeinschaftlich eine Mahlzeit zubereiten und diese verpeisen.
19. Stunde	Schnupperkurs Restaurantfachmann/-frau Wie bedienen wir richtig? - Berufsorientierung -	Die Schülerinnen erfahren einen wesentlichen Bestandteil des Berufs des Restaurantfachmanns, der Restaurantfachfrau, indem sie anhand eines Rollenspiels eine höfliche Bedienung einüben und dieses im Plenum vorführen und reflektieren.
20./21. Stunde	Tischlein deck dich Dekoration - HuS-	Die Schülerinnen schaffen eine „gästefreundliche Umgebung“, indem sie einen Tisch korrekt eindecken und dekorieren.
22./23. Stunde	Was kostet unser Frühstück? Wo kriegen wir das Geld her? - Ökonomische Bildung -	Die Schülerinnen kalkulieren Kosten, indem sie ein gemeinsames Frühstück planen. Die Schülerinnen organisieren eine „Geldquelle“, indem sie einen Kuchenverkauf planen.
24./25. Stunde	Wir vergleichen Produkte nach unterschiedlichen Kriterien! - Ökonomische Bildung -	„Die Schülerinnen treffen bedürfnisgerechte und sozial verträgliche Entscheidungen“ (Rahmenplan WPF 2010, 28), indem sie Produkte nach unterschiedlichen Kriterien bewerten und auswählen.
26./27. Stunde	Wir kaufen für unser Frühstück ein! -Ökonomische Bildung-	„Die Schülerinnen führen verantwortungsbewusst Konsumententscheidungen durch“ (Rahmenplan WPF 2010, 28), indem sie Lebensmittel nach bestimmten Kriterien einkaufen.
28./29. Stunde	Wir schreiben Einladungen für unser Frühstück - Informatische Bildung -	„Die Schülerinnen nutzen Computer und Peripherie sachgerecht“ (Rahmenplan WPF 2010, 25), indem sie Einladungen in Word erstellen und diese ausdrucken.

30./31. Stunde	Unser Klassenfrühstück findet statt! -HuS-	„Die Schülerinnen organisieren einfache Dienstleistungen und führen diese aus“ (Rahmenplan WPF 2010, 30), indem sie für den Rest der Klasse ein Frühstück ausrichten.
----------------	--	---

3.2. Sachanalyse

Der Beruf des/der Restaurantfachmanns/-frau

Der/die Restaurantfachmann/-frau ist in diversen Gastronomiebetrieben, beispielsweise Restaurants, Hotels, Cafes, Kantinen sowie Kaufhäusern tätig. Zum Tätigkeitsfeld des/der Restaurantfachmanns/-frau zählen das Beraten von Gästen bei der Menüauswahl, das Servieren von Speisen und Getränken, das Eindecken des Tisches, das Herichten der Tischdekoration sowie das Erstellen von Rechnungen. Weitere Tätigkeitsfelder sind die Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten. Die Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau dauert drei Jahre und findet im Betrieb und der Berufsschule statt. Der Beruf des/der Restaurantfachmanns/-frau setzt zudem ein bestimmtes äußeres Erscheinungsbild sowie bestimmte Umgangsformen voraus. Der Gast erwartet neben Anpassungsfähigkeit und Geschicklichkeit auch Gewandtheit im Umgang mit Menschen. Erwartet werden zudem eine zuvorkommende, aufmerksame Bedienung, angemessene Freundlichkeit sowie ein taktvolles Benehmen. Die durch den Service bedingten Geräusche sollten auf ein Mindestmaß reduziert werden, dies gilt sowohl für das Sprechen mit dem Gast und den Abgabestellen als auch für das Handhaben der Tischgeräte beim Bedienen. Zudem sollte Hektik vermieden werden, es gilt nicht zu „laufen“ bzw. zu „rennen“ sowie nicht wild herumzugestikulieren. Belästigungen jeglicher Art, z.B. das beharrliche Aussprechen von Empfehlungen, eine schlechte Körperhaltung sowie eine übertriebene Aufmerksamkeit, sind unbedingt zu vermeiden. Weiter ist ein hohes Maß an persönlicher Hygiene erforderlich, besonders wichtig hierfür sind saubere und gepflegte Hände, gepflegtes Haar sowie angemessene Körperpflege und regelmäßiger Wäschewechsel. Sofern keine einheitliche Berufskleidung vom Betrieb vorgegeben wird, empfiehlt sich schwarze Kleidung, kombiniert mit einer weißen Bluse, eine Servierschürze sowie schwarze Schuhe. Die persönliche Ausrüstung des/der Restaurantfachmanns/-frau beinhalten ein Kellnermesser, einen Korkenzieher, saubere Handservietten, eine Geldtasche mit Wechselgeld sowie Streichhölzer (vgl. Dries/Struwe, 1993, 138; vgl. Grüner et al., 2007, 230, vgl. www.berufe-lexikon.de).

Arten des Service

Das Bedienen von Gästen lässt sich in unterschiedlichen äußeren Rahmen vollziehen. Möglich sind:

Table d'hôte-Service → allen Gästen wird zu einem festen Zeitpunkt das gleiche Menü serviert; Gäste, die nicht zusammengehören, sitzen an getrennten Tischen.

Bankett-Service → alle Gäste werden zu einem festgelegten Zeitpunkt mit dem gleichen Menü bedient, die Gäste sitzen jedoch gemeinsam an einer Festtafel.

à part-Service → alle Gäste erhalten dasselbe Menü, jedoch bestimmt der Gast den Zeitpunkt, der sich innerhalb einer bestimmten Zeitspanne befindet.

à la carte-Service → jeder Gast wählt aus einer Speisekarte etwas aus, isst somit à la carte und wird ganz individuell bedient.

Buffet-Service → beim Buffet-Service bedienen sich die Gäste selber, Bedienungskräfte können allerdings bereitstehen, um bei der Wahl einer Speise oder eines Getränkes zu beraten, Speisen zu tranchieren oder vorzulegen sowie Getränke anzubieten bzw. auszugeben (vgl. Dries/Struwe, 1993, 136f).

Methoden des Service

Zu den Methoden des Servierens zählen folgende Arten und Weisen des Servierens:

Tellerservice → die Speisen werden hierfür in der Küche auf Tellern angerichtet und dann von der Servicekraft zum Gast gebracht.

Plattenservice → die Speisen werden auf Platten und Schüsseln angerichtet und erst am Tisch auf den Teller vorgelegt.

Servieren vom Wagen → die Speisen werden auf einem Wagen an den Tisch herangefahren und dort serviert; die Speisen können hierbei auf Tellern bzw. Schüsseln oder auch auf Platten angerichtet sein (vgl. Dries/Struwe, 1993, 137f).

Richtlinien für den Tellerservice

Bei Rechtshändern ist die rechte Hand die Arbeitshand, die die Funktion hat den Teller an der Abgabestelle oder am Servicetisch aufzunehmen, den Teller in die linke Hand zu übergeben, den Teller am Tisch einzusetzen und auszuheben. Die linke Hand ist die Tragehand. Beim Tragen der Teller können unterschiedliche Methoden angewandt werden:

1. Der Teller kann zwischen Zeigefinger und Daumen gehalten werden und mit den übrigen Fingern unterstützt werden, der Daumen liegt hierbei angewinkelt auf dem Rand des Tellers. Dieser Teller wird als Handteller bezeichnet.
2. Weiter können zwei Teller gleichzeitig aufgenommen werden: Hierfür wird der erste Teller als Handteller aufgenommen, der zweite Teller wird dann unter dem Handteller bis an den Zeigefinger heran geschoben; dieser Teller ist dann der Unterteller, er wird mit den restlichen, fächerartig gespreizten Fingern unterstützt.
3. Zudem können zwei Teller auch folgendermaßen aufgenommen werden: Der erste Teller wird als Handteller aufgenommen, wobei die rechte Hand leicht einwärts gedreht wird. Der zweite Teller wird dann auf den Handballen, den Unterarm und die seitlich hochgestellten Finger aufgesetzt. Dieser Teller ist dann der Oberteller.
4. Letztlich können noch drei Teller gleichzeitig aufgenommen werden: Der erste Teller wird als Handteller aufgenommen, der zweite als Unterteller untergeschoben. Das Handgelenk wird nach innen abgewinkelt. Der dritte Teller wird auf den Rand des Untertellers und den Unterarm abgesetzt (vgl. Dries/Struwe, 1993, 139f).

Einsetzen von Tellern

Der jeweilige Teller wird mit der rechten Hand von der rechten Seite des Gastes eingesetzt, was der natürlichen Bewegungsrichtung des angewinkelten Arms, der den Teller im Bogen um den Gast herumführt, entspricht. Ausnahmen gibt es dann, wenn die Platzverhältnisse das Einsetzen von rechts nicht zulassen (Grüner et al., 2007, 264).

Ausheben von Tellern

Wie auch beim Einsetzen von Tellern, wird der jeweilige Teller von der rechten Seite des Gastes ausgehoben. Beim Ausheben wird im Allgemeinen nach der Methode „zwei Teller mit Obergriff“ gearbeitet. Die Gabel wird hierbei so ausgerichtet, dass sie am Griffende mit dem Daumen gehalten werden kann. Das Messer wird im rechten Winkel unter die Wölbung der Gabel geschoben. Der zweite und die weiteren Teller werden als Oberteller aufgenommen, das Besteck auf dem Handteller aufgenommen (vgl. Dries/Struwe, 1993, 141f).

Einrichtung im Restaurant

In Restaurants sowie in Gaststätten finden sich folgende Einrichtungsgegenstände: Stühle, Sessel und/oder Bänke, Tische, Tafeln, Beistelltische, Servicetische, Servanten, fest eingebaute oder bewegliche Raumteiler. Der Tisch, an welchem der Gast sich entspannt und wohl fühlt, muss eine bequeme Höhe, Stabilität und Beinfreiheit aufweisen. Die Tische können die unterschiedlichsten Formen aufweisen. Zu besonderen Anlässen werden Tische zu unterschiedlichsten Tafelformen zusammengestellt, ausschlaggebend sind sowohl Anzahl der Gäste als auch Form und Größe des Raumes. Die Tischwäsche kann aus Baumwolle, Flachfasern, Leinen oder Vliesstoffen bestehen. Unterschieden wird die Tischwäsche nach ihrer Zweckbestimmung. Es gibt Tischtuchunterlagen, Tisch- und Tafeltücher, Decktücher und Servietten (Grüner et al., 2007, 230ff.).

Bewirten von Gästen im privaten Heim

Nicht selten kommen in einem Haushalt überraschend Gäste vorbei bzw. erscheinen geladene Gäste, die es zu bedienen gilt. Eine gepflegte Tischkultur ist bei solchen Anlässen eine Selbstverständlichkeit, stellt aber auch im Alltag kein Luxus dar. Der Gast erwartet zwar keinen erstklassigen Service wie beispielsweise in einem Grandhotel, jedoch ist die Art und Weise, wie der Gast behandelt wird, wichtig für sein Wohlbefinden. Erwartet werden können ein schön gedeckter Tisch sowie freundliches, geschicktes Servieren. Die oben beschriebenen Regeln für ein richtiges, höfliches Bedienen können daher auch Anwendung im privaten Haushalt finden (vgl. Schuler et al., 1986, 153ff.).

3.3. Didaktische Reduktion

Der Beruf des/der Restaurantfachmanns/-frau beinhaltet zahlreiche Tätigkeitsfelder (siehe Punkt 3.2). Es ist jedoch nicht von Nöten in einer 6. Klasse alle Aspekte dieses Berufes aufzugreifen. Die Schülerinnen sollen einen Beruf kennen lernen bzw. sich der Arbeitswelt im Rahmen eines Schnuppertages nähern. In der vorliegenden Unterrichtsstunde wird daher der Aspekt der höflichen, korrekten Bedienung aufgegriffen. Die Schülerinnen müssen hierbei nicht wissen, welche verschiedenen Methoden und Arten des Servierens existieren. Ohne auf die verschiedenen Arten/Methoden einzugehen, wird der Bankett-Service sowie der Teller-Service von den Schülerinnen wahrgenommen bzw. ausgeführt, da diese Form/Methode des Servierens auch im Rahmen des geplanten Frühstücks angewandt werden soll. Eine fachliche Benennung ist nicht notwendig. Es würde zudem den zeitlichen Rahmen der Stunde sprengen, weitere Ar-

ten/Methoden erarbeiten bzw. benennen zu lassen. Wichtige Aspekte, die in der vorliegenden Stunde aufgegriffen werden sollen, sind das gepflegte Erscheinungsbild, die höfliche Begrüßung/Anrede der Gäste, das Vorstellen des Frühstücks, das angemessene Reagieren auf Beschwerden sowie das höfliche, taktvolle Servieren des Frühstücks. Die genauen Richtlinien für einen Tellerservice sowie das korrekte Ausheben/Einsetzen von Tellern und Besteck würde den Rahmen der Stunde sprengen, kann jedoch als quantitative Differenzierung Verwendung finden. Auch die Einrichtung eines Restaurants findet sich in der vorliegenden Unterrichtsstunde nur als Requisite (gedeckter Tisch), ohne explizite Thematisierung wieder. Die folgende Stunde, die sich mit dem Tischdecken sowie dem Dekorieren beschäftigt wird, greift dieses Tätigkeitsfeld dann auf. Zudem wird den Schülerinnen in weiteren Folgestunden noch näher gebracht werden, dass auch das Ausrichten/Planen und Organisieren von Festlichkeiten, wie etwa für ein festliches Frühstück, in das Tätigkeitsfeld des Restaurantfachmanns/der Restaurantfachfrau gehört.

3.4.Lern- und Handlungsschwerpunkte

3.4.1. Lernschwerpunkt/ Zentrales Anliegen der Stunde

Die Schülerinnen erfahren einen wesentlichen Bestandteil des Berufs des Restaurantfachmanns, der Restaurantfachfrau, indem sie anhand eines Rollenspiels eine höfliche Bedienung einüben und dieses im Plenum vorführen und reflektieren.

3.4.2. Wissens- und Kompetenzentwicklung

Wissens- und Kompetenzentwicklung	Handlungssituation
Die Schülerinnen beschreiben das Berufsbild der Restaurantfachfrau/ des Restaurantfachmanns partiell... (Sachkompetenz)	...indem sie sich zu einer Bilderfolge äußern bzw. das Bedienen/Auftreten der Restaurantfachfrau bewerten und hieraus Regeln für richtiges Bedienen/Auftreten ableiten.
Die Schülerinnen kommunizieren miteinander und tauschen sich aus... (Sozialkompetenz, Kommunikationskompetenz)	...indem sie in Gruppen ein Rollenspiel einüben und dieses vorführen.
Die Schülerinnen zeigen Empathie... (Selbstkompetenz)	...indem sie eine andere Rolle annehmen und diese ausführen.

Die Schülerinnen lernen den Beruf der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns kennen... (Sachkompetenz)	...indem sie in diesen „hineinschnuppern“
Die Schülerinnen wertschätzen ihre Arbeitsergebnisse... (Selbstkompetenz)	...indem sie diese dem Plenum darbieten und Rückmeldung erhalten.
Die Schülerinnen analysieren und reflektieren Informationen aus dem Berufsbild der Restaurantfachfrau/ des Restaurantfachmanns... (Sachkompetenz, Selbstkompetenz)	...indem sie Rollenspiele verfolgen und sich zur Rolleninterpretation äußern bzw. das Bedienen/Auftreten der Restaurantfachfrau bewerten.

4. Methodische Strukturierung

4.1. Begründung der Methodenkonzeption der Stunde

Für die vorliegende Unterrichtsstunde wurde unter anderem die Sozialform eines Stuhlhalbkreises gewählt, da somit eine hohe Aufmerksamkeit der Schüler/-innen gewährleistet wird, indem es keinerlei Ablenkungen gibt und die Schüler/-innen nah an der Lehrperson sind. Eine störungsfreie Gesprächsrunde wird somit ermöglicht. Im Stuhlhalbkreis kann zudem problemlos der Blick auf das Whiteboard gerichtet werden. Zentral in der vorliegenden Unterrichtsstunde ist weiter die Methode des Rollenspiels, in welchem die Schülerinnen in den Beruf des Restaurantfachmanns/der Restaurantfachfrau „reinschnuppern“ können (vgl. Mattes, 2004, 23).

4.2. Begründung der wesentlichen methodischen Schritte

Für den Einstieg wurde ein **Stuhlhalbkreis** gewählt, da dieser eine wohltuend empfundene Gesprächsatmosphäre schafft; es gibt keine Distanz, die Schülerinnen sind in ihrer Gesamtheit präsent, ihre Mimik und Gestik ist genauer. Neben der positiven Gesprächsatmosphäre bietet sich der Stuhlkreis zudem wegen der ablenkungs- und somit störungsfreien Rahmenbedingung sehr gut an. Die Aufmerksamkeit richtet sich vollständig auf die Bilderfolge, welche sodann einen motivierenden Einstieg bietet. Sie weckt Interesse sowie Redeanlass für alle Schülerinnen.

In der Erarbeitungsphase gestalten die Schülerinnen ein **Rollenspiel**. Im Rahmen eines Rollenspiels wird eine mehr oder weniger präzise definierte Rolle zur Richtschnur des Handelns in einer vorgestellten Situation genommen. Für die vorliegende Unterrichtsstunde wurde das gelenkte Rollenspiel gewählt, welches durch präzise und weitestgehend festgelegte Vorgaben für das Handeln gekennzeichnet ist. Die Schülerinnen sollen dadurch bestimmte Verhaltensweisen einüben und erfahren. Raum für kreative Auslegung ist dennoch gegeben. Die Schülerinnen können sich durch das Rollenspiel dann in das Denken, Fühlen und Handeln anderer Menschen einfühlen. Die Schülerinnen erarbeiten in Kleingruppen mit Hilfe von Spielkarten ihre Rollen. Diese werden dann aufgeführt, wobei die restlichen Schülerinnen als Beobachter fungieren und dieses dann reflektieren, sodass das Rollenspiel letztlich noch ausgewertet wird.

Zum Abschluss kommen die Schülerinnen wieder in einen **Stuhlhalbkreis** zusammen. Dieser ist besonders gut geeignet für Unterrichtsgespräche und Diskussionen, sodass er sich auch für die abschließende Reflexion und den Meinungsaustausch sehr gut eignet. Auch hier ist die positive Gesprächsatmosphäre besonders von Vorteil. Die Schülerinnen können im Stuhlhalbkreis dem Unterrichtsgespräch achtsam folgen sowie leicht ins Gespräch miteinander kommen (vgl. Mattes, 2004, 23 ff.; Meyer, 2010, 357ff.).

5. Unterrichtsskizze

5.1. Stundenverlauf

Zeit/Phase	Unterrichtsgeschehen	Methodisch-Didaktischer Kommentar	Medien
Ca. 7' / Einstieg/	<p>Begrüßung</p> <p>L. zeigt Bilderfolge → Restaurantfachfrau macht einiges falsch L. deutet auf das Methodenplakat</p> <p>S. äußern sich spontan, beschreiben zunächst was sie gesehen haben L.: „Habt ihr schon mal Ähnliches erlebt?“</p> <p>S. äußern Vermutungen und benennen die Problemfrage/das Thema: → Wie bedienen/servieren/kellnern wir richtig? <i>Eventuell auch → Wir schauen uns den Beruf des Kellners an!</i></p> <p>Problemfrage wird von den S. in eine PP eingetragen</p> <p>L. ergänzt die Problemfrage durch eine Wortkarte → Wir schauen uns den Beruf des Restaurantfachmanns/der Restaurantfachfrau genauer an</p> <p>L. erläutert kurz, dass es sich hierbei um die korrekte Berufsbezeichnung handelt</p>	<p>Kontaktaufnahme mit der Klasse</p> <p>Visueller Impuls</p> <p>Visueller Impuls</p> <p>Schüleräußerungen</p> <p>Verbaler Impuls → Lebenswelt der S. wird einbezogen Schüleräußerungen → Nennung des Stundenthemas</p> <p>Visualisierung</p> <p>→ fachliche Bezeichnung des Berufes wird eingeführt</p> <p>Lehrererklärung</p>	<p>Whiteboard, PP</p> <p>Methodenplakat</p> <p>Whiteboard, PP</p> <p>Wordkarte</p>

Ca. 7' / Hinführung	L. deutet auf die PP S. benennen Regeln für korrektes Bedienen, tragen diese in die PP ein	Visueller Impuls Schüleraktivität Visualisierung	Whiteboard, PP
Ca. 14' / Erarbeitung	Hilfe: Bildimpulse aus dem Einstieg L. erläutert den folgenden AA: Übt mit Hilfe der Rollenkarten ein Rollenspiel ein. Verwendet hierbei die Regeln für richtiges Bedienen/Servieren S. wiederholen den AA Gruppen werden durch L. zugeteilt S. gehen in ihren Gruppen zusammen (auch außerhalb des Klassenraumes) und bearbeiten den AA	Visuelle Impulse Lehrererklärung Gruppenarbeit → Erarbeitung eines Rollenspiels	Whiteboard, PP Kiste mit: Rollenkarten, Schürzen, Rezepte, Teller und Gläser, Tablets
Ca. 12' / Präsentation	L. erläutert das weitere Vorgehen S. führen ihre Rollenspiele vor, die anderen S. beobachten das Rollenspiel Im Anschluss an jedes Spiel wird dieses reflektiert	Schülerpräsentation	Teller, Arbeitsblatt → Wie trage ich mehrere Teller? Präsentationstisch
Ca. 5' / Reflexion	L. blendet Folien ein: Folgendes habe ich über den Beruf der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns gelernt... Am Beruf der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns finde ich interessant/nicht interessant... Folgendes ist mir leicht/schwer gefallen... Für unser Frühstück nehmen wir uns mit... S. reflektieren die Unterrichtsstunde	Visualisierung Schüleräußerungen	Whiteboard, PP

5.2. Visualisierungen

Powerpoint:

Meike und Sarah haben sich zum Frühstück in einem Restaurant verabredet...





Jetzt seid ihr an der Reihe...


Arbeitsauftrag:


Übt mit Hilfe der Rollenkarten ein Rollenspiel ein. Verwendet hierbei die Regeln für richtiges Bedienen/Servieren.


- Folgendes habe ich über den Beruf der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns gelernt...
- Am Beruf der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns finde ich interessant/nicht interessant...
- Folgendes ist mir leicht/schwer gefallen...

Für unser Frühstück nehmen wir uns mit...

Methodenplakat:

1. Ich sehe... 
" habe gesehen...

2. Ich vermute...
Ich denke... 




3. Ich erkenne
folgendes Problem... 

5.3.Hausaufgaben

In dieser Stunde gibt es keine Hausaufgaben

5.4.Sitzplan

In dieser Stunde gibt es keinen Sitzplan. Im Stuhlhalbkreis haben die Schülerinnen freie Platzwahl. Folgende Gruppenkonstellationen wird es geben:

1. Gruppe → 
2. Gruppe → 
3. Gruppe → 

6. Quellen

Dries, Friedel; Struwe, Siegfried (1993). Getränke und Servierkunde. Gießen: Fachbuchverlag Dr. Pfannenbergs & Co.

Grüner, Hermann; Metz, Reinhold; Hummel, Michael (2007). Fachwissen Hotel – Restaurant – Küche. Der junge Koch – Die junge Köchin. Haan-Gruiten: Fachbuchverlag Dr. Pfannenbergs & Co.

Mattes, Wolfgang (2005). Methoden für den Unterricht. 75 kompakte Übersichten für Lehrende und Lernende. Braunschweig: Schöningh Verlag.

Meyer, Hilbert (2010) Unterrichtsmethoden II: Praxisband. 13. Auflage. Berlin: Cornelsen Scriptor Verlag.

Schuler, Konrad; Bamberger, Gerhard; Bischoff, Günther (1986). Grundwissen für die Hauswirtschaft. Hannover: Schroedel Schulbuchverlag.

Internetquellen:

www.berufe-lexikon.de, (Stand 11.11.2011, 12:23)

<http://www.berufe-lexikon.de/berufsbild-beruf-restaurantfachmann-restaurantfachfrau.htm>

7. Anhang

Rollenkarte

Du bist Restaurantfachfrau in einem sehr feinen Restaurant. Heute bietet ihr das Luxusfrühstück an.

Folgende Dinge musst du in deiner Rolle spielen:

Nachdem du deine Gäste freundlich begrüßt hast, stellst du ihnen das Luxusfrühstück vor. Sei vorbereitet auf Nachfragen! Als nächstes musst du das Frühstück servieren (Benutze hierfür das Tablett).

Sei vorbereitet auf eventuelle Beschwerden! Wenn deine Gäste mit dem Essen fertig sind, musst du den Tisch abräumen (Benutze hierfür das Tablett) und dich höflich von deinen Gästen verabschieden.

Rollenkarte

Du bist Restaurantfachfrau in einem Hotelrestaurant. Heute bietet ihr das Luxusfrühstück an.

Folgende Dinge musst du in deiner Rolle spielen:

Nachdem du deine Gäste freundlich begrüßt hast, stellst du ihnen das Luxusfrühstück vor. Sei vorbereitet auf Nachfragen! Als nächstes musst du das Frühstück servieren (Benutze hierfür das Tablett).

Sei vorbereitet auf eventuelle Beschwerden! Wenn deine Gäste mit dem Essen fertig sind, musst du den Tisch abräumen (Benutze hierfür das Tablett) und dich höflich von deinen Gästen verabschieden.

Rollenkarte

Ihr seid Gäste in einem sehr feinen Restaurant.

Folgende Dinge müsst ihr in eurer Rolle spielen:

Nachdem ihr das Luxusfrühstück vorgestellt bekommen habt, erkundigt ihr euch nach den Zutaten. Nachdem ihr euer Frühstück bekommen habt, beschwert ihr euch sehr höflich über das Essen.

Rollenkarte

Ihr seid Gäste in einem Hotelrestaurant.

Folgende Dinge müsst ihr in eurer Rolle spielen:

Nachdem ihr das Luxusfrühstück vorgestellt bekommen habt, erkundigt ihr euch nach den Zutaten. Nachdem ihr euer Frühstück bekommen habt, beschwert ihr euch sehr **unfreundlich** über das Essen.

Rollenkarte

Du bist Restaurantfachfrau in einem kleinen Cafe. Heute bietet ihr das Luxusfrühstück an.

Folgende Dinge musst du in deiner Rolle spielen:

Nachdem du deine Gäste freundlich begrüßt hast, stellst du ihnen das Luxusfrühstück vor. Sei vorbereitet auf Nachfragen! Überlege dir, was du tust, wenn der Gast sagt, dass er allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagiert. Überlege dir eine Variante. Als nächstes musst du das Frühstück servieren (Benutze hierfür das Tablett).

Wenn deine Gäste mit dem Essen fertig sind, musst du den Tisch abräumen (Benutze hierfür das Tablett) und dich höflich von deinen Gästen verabschieden.

Rollenkarte

Ihr seid Gäste in einem kleinen Cafe. Leider habt ihr eine Laktoseintoleranz. Ihr könnt auf keinen Fall Milchprodukte essen.

Folgende Dinge müsst ihr in eurer Rolle spielen:

Nachdem ihr das Luxusfrühstück vorgestellt bekommen habt, erkundigt ihr euch, ob irgendwelche Milchprodukte in dem Frühstück verarbeitet sind. Milchprodukte könnt ihr auf keinen Fall essen. Verlangt ein anderes Frühstück.

Infokarte

Menschen, die eine Laktoseintoleranz haben, vertragen keine Milchprodukte. Schmand, Blätterteig, Vollmilchschokolade und Joghurt enthalten Milchprodukte.

Mögliches Frühstück ohne Milchprodukte:

Brötchen mit Margarine und Marmelade, Obstsalat, dazu Tee.