

UNTERSTUFE

Lernfeld	Lernsituation	Klassenarbeiten
Arbeiten in der Küche (PRO)	Wir machen unseren Gästen ein abwechslungsreiches Angebot an Beilagensalaten.	
Arbeiten im Service (GAST)	Ein erweitertes Frühstück planen, vorbereiten und durchführen.	KA
Arbeiten in der Küche (PRO)	In die Speisekarte eines Eifler Gastronomiebetriebes sollen preisgünstige Omeletts aufgenommen werden	
Arbeiten im Service (GAST)	Im Zusammenhang mit einem Lieferanten-Wechsel soll das Sortiment an alkoholfreien Erfrischungsgetränken neu zusammengestellt werden.	
Arbeiten im Magazin (BEFÜ)	Für die Erstellung von Kartoffelbeilagen sind die Zutaten einzukaufen und einzulagern.	KA
Arbeiten in der Küche (PRO)	Eine Kaffeetafel für eine Familienfeier planen, vorbereiten und durchführen.	KA
Arbeiten im Service (GAST)	Für eine Radsportgruppe soll ein Abendessen geplant und hergestellt werden.	
Arbeiten in der Küche (PRO)	Die Auszubildenden übernehmen die Verantwortung für das neu zu eröffnende Bierstübchen	KA
Arbeiten im Service (GAST)	Stellen Sie aus preiswerten Zutaten kleinste Vorspeisen als Aufmerksamkeit des Hauses (Amuse bouche) her.	
Arbeiten in der Küche (PRO)	In einem Restaurant soll das Angebot an deutschen Weinen erweitert werden.	
Arbeiten im Service (GAST)	Stellen Sie Tartar am Tisch des Gastes her.	KA
Arbeiten im Magazin (BEFÜ)	Für ein Festessen sollen Lebensmittel angenommen und eingelagert werden	KA
Arbeiten im Magazin (BEFÜ)	Eine fehlerhafte Lieferung im Rahmen eines Festessens soll reklamiert werden	

MITTELSTUFE

Lernfeld	Lernsituation	Klassenarbeit
Wirtschaftsdienst (PRO)	Das Getränkebuffet nach Renovierung wieder funktionstüchtig machen	
Beratung und Verkauf im Restaurant (GAST)	Das Tagesmenü, Beratung und Verkauf	KA
Marketing (PRO)	Aktionswoche „Wild und Wildgeflügel“	KA
Marketing (PRO)	Ein Spirituosensortiment wird neu zusammengestellt	
Warenwirtschaft (BEFÜ)	Einkauf von Bett- und Tischwäsche	KA
Wirtschaftsdienst (PRO)	Ein Gästezimmer reinigen und kontrollieren	KA
Beratung und Verkauf im Restaurant (GAST)	Die Speisekarte ist im Bereich der Schlachtfleischgerichte zu überprüfen und ggf. zu verändern	
Warenwirtschaft (BEFÜ)	Käseauswahl zusammenstellen, einkaufen und fachgerecht lagern	KA
Marketing (PRO)	Aktion „Spargel, der König der Gemüse“	
Beratung und Verkauf im Restaurant (GAST)	Sommer, Sonne, Strand und Meer: Fischgerichte im Sommer	KA
Beratung und Verkauf im Restaurant (GAST)	Desserts als krönender Abschluss im Menü	

OBERSTUFE (Hotelfach)

Lernfeld	Lernsituation	
Arbeiten im Empfangsbereich (GAST)	Ein Gast reklamiert eine fehlerhafte Zimmerreservierung	KA
Arbeiten im Verkauf (BEFÜ)	Englische Reisegruppe	
Arbeiten im Empfangsbereich (GAST)	Aufenthalt der englischen Reisegruppe	
Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst. (BEFÜ)	Für die Stelle einer Hausdamenassistentin ist eine Stellenausschreibung vorzunehmen. Die neue Mitarbeiterin ist einzuarbeiten.	KA
Arbeiten im Marketingbereich (PRO)	Für eine Sonderveranstaltung ist ein Marketingkonzept zu erstellen.	Mappe
Arbeiten im Verkauf (BEFÜ)	Für die Tagung einer Firma ist ein schriftliches Angebot zu erstellen.	
Arbeiten im Marketingbereich (PRO)	Wiederholung und Vertiefung	

Oberstufe (Restaurantfach)

Lernfeld	Lernsituation	
Führen einer Station (GAST)	Ein Gast reklamiert eine fehlerhafte Tischreservierung.	KA
Getränkpflege und Verkauf (PRO)	Die Mitarbeiter*innen wünschen sich zum Beginn der Festsaison am Jahresende eine Schulung über Cocktails.	
Restaurantorganisation (GAST)	Bewirten einer englischen Reisegruppe	
Getränkpflege und Verkauf (PRO)	Für ein Jagdessen sind korrespondierende Getränke auszuwählen und die Gäste angemessen zu beraten.	KA
Arbeiten im Bankettbereich (BEFÜ)	Für eine Sonderveranstaltung ist eine exklusive Bankettmappe zu erstellen. Die Ablauforganisation ist vorzubereiten.	Mappe
Arbeiten im Bankettbereich (BEFÜ)	Für eine Hochzeitsfeier ist ein angemessenes Angebot zu erstellen. Dabei ist besonders auf Inhalt und Form von Speise- und Getränkekarten zu achten.	
Führen einer Station (GAST)	Wiederholung und Vertiefung	