

Ausbildungsberuf	Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau
Teil des Ausbildungsberufsbilds = Richt(lern)ziel	Arbeiten am Tisch des Gastes, § 5 Nr. 2
zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan = Grob(lern)ziel	b) Speisen zubereiten, präsentieren und servieren
Fein(lern)ziel	Der Auszubildende wird Textilservietten in die Form eines Sakkos falten können - psychomotorischer Lernbereich
Adressatenanalyse	Der Auszubildende ist 19 Jahre alt. Schulische Vorbildung: Abitur Er befindet im 1. Ausbildungsjahr, 1. Monat Seit Beginn seiner Ausbildung hat er den Kollegen bei deren Tätigkeiten in der Küche und im Gastraum geholfen. Seine bisherigen Leistungen, sein Engagement und sein Verhalten entsprechen voll und ganz den Erwartungen. Hervorzuheben sind seine Freundlichkeit und seine Hilfsbereitschaft.
fachliche Analyse	Der Auszubildende kann begründen, weshalb eine stilvolle Atmosphäre im Gastraum wichtig ist. Er kann Geschirr, Besteck und Gläser eindecken.
Rahmenbedingungen	Der Unterricht wird gegen 9:00 Uhr im Gastraum durchgeführt.
Methode	Vier-Stufen-Methode Die vierte Stufe (Üben, Üben, Üben) wird in der Unterrichts-Simulation nur angedeutet.
Hilfsmittel	mehrere weiße Textilservietten
Dauer der Unterrichts-Simulation	etwa 15 Minuten

Lernschritte	Medien	Zeit
<p style="text-align: center;">STUFE 1: VORBEREITEN</p> <p>(Begrüßung und) Anknüpfung</p> <p><i>Du hast unsere Kollegin Katrin schon mehrfach dabei beobachten können, wie schnell und geschickt sie unsere Textilservietten in verschiedene Formen falten kann.</i></p> <p>(Fein-)Lernziel</p> <p><i>Nach unserem Unterricht wirst auch du Servietten in eine tolle Faltform bringen können, und zwar in diese Form (zeigen) Woran erinnert dich diese Form? – Ja, hierzu gibt es tatsächlich eine gute Ähnlichkeit, aber offiziell wird diese Servietten-Faltform Sakko genannt (bzw. genau: Das ist die offizielle Bezeichnung)</i></p> <p>Nutzendarstellung / Motivation:</p> <p>Welchen Nutzen könnte es für dich haben, wenn du Servietten in Sakko-Form falten kannst?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tische nicht nur mit Geschirr, Besteck und Gläsern, sondern sogar komplett eindecken - Katrin helfen können, Servietten auf Vorrat zu falten <p>Könnte es für dich sogar auch einen privaten Nutzen geben?</p> <ul style="list-style-type: none"> - wenn wir für zu Hause Gäste eingeladen haben und wir für sie den Tisch festlich dekorieren wollen 	<p>gefaltene Serviette als Muster</p>	<p>1 Min</p>
<p style="text-align: center;">STUFE 2 (moderne Variante): VORMACHEN UND ERKLÄREN</p> <p><i>Ich werde dich jetzt anleiten, wie du in einer in festen Abfolge von Teilschritten die Serviette in Sakko-Form faltest. Pass bitte gut auf und versuche, dir die einzelne Schritte einzuprägen, denn anschließend solltest du das selber – ohne meine Hilfe – hinbekommen.</i></p> <p><i>Nimm bitte mal eine der Servietten hier vom Stapel und lege sie so, dass eine <u>der Spitzen</u> zu dir zeigt; ja, OK.</i></p> <p>Was meinst du, weshalb ist es wohl wichtig, dass du die Serviette mit der <u>Spitze</u> vor dich legst?</p> <p>Selbstverständlich kann man die Serviette auch dann richtig falten, wenn man die Längsseite vor sich hat. Aber der folgende Ablauf beruht auf <u>dieser</u> Ausgangssituation; eine einheitliche Ausgangssituation erleichtert die Orientierung und das Einprägen.</p> <p>1. Faltung: Die untere Spitze zur oberen Spitze umschlagen und den Faltnick verstärken, indem du mit der Hand kräftig drüber streichst.</p> <p>2. Faltung: Die linke und die rechte Spitze ebenfalls zur oberen Spitze umschlagen und auch hier die zwei neuen Faltnicke verstärken.</p> <p>Als Ergänzung zu diesem zweiten Schritt die gesamte Serviette von unten nach oben umdrehen.</p>	<p>gebügelte Serviette</p>	<p>4 Min</p>

<p><u>3. Faltung:</u> Die rechte Spitze zur linken Spitze hin umschlagen und wiederum den Faltnick verstärken, <u>aber nur zu dem Zweck</u>, dass wir einen Faltnick in der Mitte sehen können, also die rechte Hälfte wieder zurückschlagen.</p> <p><u>4. Faltung:</u> Jetzt knickst du die linke und die rechte Spitze jeweils <u>zur Mitte</u>, also dorthin, wo wir gerade den Faltnick markiert hatten. Auch hier wieder die Faltnicke verstärken.</p> <p><u>Was meinst du: Weshalb bitte ich dich, jeweils die Faltnicke zu verstärken?</u> Damit die Faltungen stabiler werden und dadurch der weitere Ablauf vereinfacht wird. – Ja, genau!</p> <p><u>Womit hat deiner Meinung nach die jetzige Form eine Ähnlichkeit?</u> – Ja, das empfinde auch ich so: Ähnlichkeit mit einem Drachen (oder mit einer Boje oder mit einem Brillanten).</p> <p><u>Im fünften Schritt knickst du die untere Spitze nach oben, aber nur so weit, dass sie etwa 1 cm(?) über die waagerechte Linie hinausragt. Und was solltest du auch jetzt wieder zusätzlich tun?</u> – Ja, genau: Die Faltungen verstärken / andrücken.</p> <p><u>Die 6. und letzte Faltung beginnt damit, dass du zunächst das Ganze von der Seite her umdrehst.</u> – <u>Schau dir jetzt mal das Muster an, das Katrin erstellt hat: Was ist als Letztes zu tun?</u> – Genau: Mit ein wenig Fingerspitzengefühl biegst du nun die Innenseiten nach außen, so dass sich dadurch ein so genannter Schal-Kragen ergibt.</p> <p><u>Bitte vergleiche mal dein Servietten-Sakko mit dem von Katrin. In welcher Weise unterscheiden sich die beiden?</u> – OK, das hängt natürlich damit zusammen, dass Katrin diese Faltung schon sehr viele Male gemacht hat.</p> <p><u>Meinst du, du kannst bereits jetzt - ohne meine Hilfe - eine weitere Serviette in Sakko-Form falten oder sollen wir die sechs Schritte sicherheitshalber noch einmal gemeinsam machen?</u> [Wahrscheinlich ist die Wiederholung erforderlich.]</p>		
<p>Dem Auszubildenden wird bei der Wiederholung <i>geholfen</i>, sich an den vorherigen Ablauf zu erinnern – <u>er soll laut denken</u>; die Anleitungen werden insoweit verringert. - Die richtigen Teilschritte werden jeweils kurz bestätigt, etwa so: <i>ja, richtig, ok, prima</i>.</p>	gebügelte Serviette	3 Min
<p>STUFE 3: NACHMACHEN LASSEN UND ERKLÄREN LASSEN</p> <p><u>OK, dann falte jetzt eine weitere Serviette ohne meine Hilfe in die Sakko-Form und sage mir dabei bitte laut und deutlich, was du bei jedem der sechs Schritte tust und worauf du jeweils achtest.</u></p> <p>Immer wieder mal das richtige Tun durch kurze Feedbacks verstärken: <i>ja, prima, richtig, OK, gut, sehr schön</i></p> <p>Falls der Auszubildende einen Teilschritt falsch vollziehen will, wird er freundlich gestoppt, zum Beispiel mit folgender Frage: „Stopp mal! Versuche bitte, dich zu erinnern, wie du das jetzt machen solltest!“</p>	gebügelte Serviette	2 Min

<p>Abschließend den Auszubildenden kurz reflektieren lassen: Wie bist du – nach deiner Meinung – nun mit der Faltung hinsichtlich Schönheit und Geschwindigkeit zurechtgekommen?</p> <p>Kurzes Feedback an den Auszubildenden, zum Beispiel: <i>Ja, auch aus meiner Sicht hat das schon ziemlich gut geklappt! (Lob)</i></p> <p style="text-align: center;">STUFE 4 (wird nur angedeutet): ÜBEN</p> <p>Was meinst du, was nun nötig wäre, dass du das Falten in diese Form immer leichter und immer noch ein bisschen flotter hinbekommst?</p> <p><i>Ja, natürlich: Übung macht den Meister! – Deshalb bekommst du hier noch einen Stapel weiterer Servietten, die du gleich anschließend in dieselbe Form faltest. – Ich bin sicher, dass du das gut hinbekommst! – Wenn dir das wirklich gut gelingt, kannst du dann heute die von dir gefalteten Servietten auf die eingedeckten Teller platzieren.</i></p> <p><i>Was hältst du von der Idee, dir auf YouTube ein paar 3-Minuten-Videos anzusehen, in denen andere attraktive Faltungen präsentiert werden, dann eine davon auszusuchen, die dir besonders gut gefällt und diese dir selber beizubringen ... damit wir auf diese Weise unsere Vielfalt von Serviettenfaltungen im Restaurant erweitern? – Prima, ich freue mich!</i></p> <p><i>Bitte denk daran, auch den heutigen Unterricht in deinen Ausbildungsnachweis einzutragen.</i></p>	<p>Stapel mit weiteren gebügelten Servietten</p>	<p>1 Min</p>
--	--	--------------

Anhang: Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan (Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe):

2	Arbeiten am Tisch des Gastes (§ 5 Nr. 2)	a) Getränke zubereiten, präsentieren und servieren b) Speisen zubereiten, präsentieren und servieren
---	--	---