

Schullehrplan Englisch

Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ

Lernziele und Grundlagen

Systemgastronomiefachleute sind sich bewusst, dass die korrekte und gewandte schriftliche und mündliche Kommunikation in der Fremdsprache eine zentrale Kompetenz im Berufsbild darstellt. Sie sind gewandt sowohl im Verständnis als auch im Ausdruck und in der Interaktion.

Sie können Informationen weitergeben und über die Bestandteile und Zubereitungsarten der Gerichte und Getränke Auskunft geben.

Sie können situationsbezogen und adressatengerecht in der Fremdsprache mit den Kunden agieren und auf kulturelle Besonderheiten eingehen.

Auch ausserhalb der Kommunikation mit den Kunden können Systemgastronomiefachleute über ihren Betrieb, das Betriebskonzept, die Mitarbeiterstruktur, Schichtpläne, Arbeitsweisen, etc. in der Fremdsprache Auskunft geben, Präsentationen erstellen, Werbemassnahmen umsetzen und einen korrekten Briefverkehr mit Lieferanten, Kunden und anderen Betriebsstätten durchführen.

Sie sind zudem in der Lage Schriftstücke, die in Bezug zu ihrer Arbeit stehen, zu lesen und zu verstehen sowie eigene Schriftstücke zu erstellen.

Lektionentafel

Unterricht Handlungskompetenz- bereiche (=HKB)	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		Total
	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	
Anwenden von Englisch (HKB 5)	40	40	20	20	20	20	160

Prüfungen

Pro Semester werden mindestens zwei, maximal drei umfassendere Prüfungen (= Hauptprüfungen) sowie mindestens zwei, maximal fünf Zwischenprüfungen geschrieben. Es werden die Bereiche Hörverständnis, Leseverständnis, Textproduktion und Kommunikation sowie Grammatik und Vokabular geprüft.

Lehrmittelempfehlung

Autor	Titel	ISBN	Verlag
Murphy Raymond	English Grammar in Use	978-0-521-18939-2	Cambridge UP
Göckel	Fachenglisch für Hotel, Restauration	978-3-8057-0483-0	Pfanneberg
Göckel	Hotel Matters, Schülerbuch	978-3-06-020009-2	Cornelsen
Göckel	Hotel & Catering Milestones	978-3-12-808227-1	Klett

Klassensätze

Autor	Titel	ISBN	Verlag
Holden, Susan	Communication	978-1-4050-9496-2	Macmillan Education
Holden, Susan	Travel and Tourism	978-1-4050-9499-3	Macmillan Education
Holden, Susan	People	978-1-4050-9490-0	Macmillan Education
Holden, Susan	Places	978-1-4050-9491-7	Macmillan Education
Holden, Susan	Consumers	978-1-4050-9498-6	Macmillan Education

Konkretisierung der Leistungsziele

1. Semester	
Konkretisierung	Unterrichtsinhalte
<p>Systemgastronomiefachleute kennen wichtiges Fachvokabular in der Zielsprache und können Gästen Auskunft geben über das Speisen- und Getränkeangebot sowie Empfehlungen aussprechen. Sie verstehen die Fragen der Gäste. Sie erklären und beschreiben dem Gast Wege oder Vorgehensweisen im Gastraum.</p> <p>Systemgastronomiefachleute können eine adressatenbezogene Werbeschrift über ihren Betrieb in der Zielsprache formulieren.</p> <p>Sie sind in der Lage über die unterschiedlichen Arbeitsstellen in ihrem Bereich zu reflektieren und die Tätigkeiten und Unterschiede in der Zielsprache zu benennen.</p> <p>Grammatikalisch sind sie fähig, Fragen richtig zu stellen und Antworten korrekt zu formulieren.</p> <p>Sie können sich in der Gegenwart, der Vergangenheit und der Zukunft ausdrücken und Vergleiche ziehen.</p>	<p>Introduction</p> <p>Presenting yourself and your restaurant (K5)</p> <p>Grammar: making questions and giving answers (K3)</p> <p>What do you sell? Food items, giving information about a particular type of food</p> <p>Measures and weights (K5)</p> <p>Grammar: simple present and present continuous (K3)</p> <p>Explaining the menu: Menu language and dishes, making a menu, recommending dishes (K5)</p> <p>Grammar: comparisons , adjectives, simple past and past continuous (K3)</p> <p>Communication in the service area: Utensils (cutlery, crockery, etc.), extra facilities, giving information, payment (K5)</p> <p>Grammar: modal verbs and present perfect and continuous (K3)</p> <p>Jobs(posts) in the service area;</p> <p>Preparing and explaining drinks (K5)</p> <p>Grammar: simple past or present perfect? (K3)</p> <p>Project: Advertising and marketing (K5)</p> <p>Grammar: future tenses (K3)</p> <p>Writing an advertising letter and making a flyer (K5)</p>

Konkretisierung der Leistungsziele

2. Semester	
Konkretisierung	Unterrichtsinhalte
<p>Systemgastronomiefachleute sind in der Lage, mündlich und schriftlich Angebote bei Lieferanten in der Zielsprache einzuholen und Bestellungen vorzunehmen.</p> <p>Sie benennen Arbeitsgegenstände in der Küche in der Zielsprache, erklären die Zubereitungsarten der Nahrungsmittel, sie verstehen englischsprachige Rezepte und können solche selbst gestalten und ausarbeiten.</p> <p>Sie reflektieren über die Sicherheits- und Hygienebestimmungen und können Anweisungen diesbezüglich in der Zielsprache geben und verstehen. Sie können Regeln erarbeiten und schriftlich ausformulieren.</p> <p>Sie sind in der Lage, über die unterschiedlichen Arbeitsstellen in ihrem Bereich zu reflektieren und die Tätigkeiten und Unterschiede in der Zielsprache herauszustellen.</p> <p>Sie entwerfen ein schriftliches Angebot auf Englisch und verfassen Rechnungen und Mahnungen.</p> <p>Grammatikalisch sind sie in der Lage, den Konditional auszudrücken und die Befehlsform richtig anzuwenden. Sie können unterscheiden zwischen „must“ und „have to“.</p>	<p>In the kitchen: Ordering and buying food on the phone; Writing a business letter: enquiry and order (K5) Grammar: future tenses (K3)</p> <p>In the kitchen: Kitchen utensils and equipment; Preparing food and cooking methods (K5) Grammar: If-clause type 1 and 2 (K3)</p> <p>In the kitchen: Recipes – reading and understanding, writing and presenting recipes orally (K5) Grammar: imperative K3</p> <p>In the kitchen: Storing food, hygiene and cleaning, safety instructions (K5) Grammar: must and have to and past perfect (K3)</p> <p>Jobs(posts) in the kitchen Project: Making a cooking booklet with three recipes: starter, main course, dessert (K5)</p> <p>Project: Presenting your cooking booklet (K5) Writing an offer (K5) Grammar: if-clauses type 3 (K3)</p> <p>Writing bills and reminders (K5)</p>

Konkretisierung der Leistungsziele

3. Semester	
Konkretisierung	Unterrichtsinhalte
<p>Systemgastronomiefachleute können verschiedene Firmenkonzepete gegenüberstellen und beurteilen.</p> <p>Sie sind in der Lage, unterschiedliche Gästety- pen zu identifizieren, zu interpretieren und ent- sprechend mit den Gästen in der Zielsprache zu agieren.</p> <p>Sie können mit Beschwerden konstruktiv umge- hen und Lösungen entwickeln. Sie können so- wohl in der direkten Kommunikation mit dem Gast oder in schriftlicher Form in der Zielspra- che auf Beschwerden konstruktiv eingehen.</p> <p>Grammatikalisch gesehen können sie Modal- verben richtig anwenden und das Passiv sowie die Zeiten und Vergleiche verbessert und vertieft einsetzen.</p>	<p>Differences in company concepts (K5) Grammar: comparisons, adverbs and adjectives, revision of tenses(K3)</p> <p>Different types of customers (K5) Grammar: adverbs and adjectives in correct word order Showing the way and giving instructions (K5)</p> <p>Dealing with complaints- in direct communication with the customers and in writing (K5) Grammar: passive voice, modal verbs (K3)</p>

Konkretisierung der Leistungsziele

4. Semester	
Konkretisierung	Unterrichtsinhalte
<p>Systemgastronomiefachleute kennen Merkmale kultureller Unterschiede und können sie aus dem Verhalten ableiten und entsprechend konstruktiv in der Zielsprache darauf eingehen. Sie verstehen und akzeptieren, dass es kulturelle Unterschiede in den Essgewohnheiten gibt und sind in der Lage zu differenzieren und richtig darauf zu reagieren.</p> <p>Systemgastronomen können Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen entsprechende Menüvorschläge in der Zielsprache unterbreiten.</p> <p>Sie können bei einem Verkaufsgespräch die Wünsche fachgerecht ermitteln und Lösungen entwickeln. Sie stellen das Firmenangebot in positiver Weise in der Zielsprache dar und verbinden es mit dem Bedarf des Kunden.</p> <p>Sie kennen die Fachbegriffe für Dekorationen, Bestuhlungsarten und Raumdimensionen in der Zielsprache.</p> <p>Grammatikalisch können sie Relativsätze und das Gerundium erkennen und entwerfen sowie die indirekte Rede anwenden.</p>	<p>Different cultures and eating habits (K3) Grammar: relative clauses and gerund (K3)</p> <p>Special diets (K5) Grammar: reported speech (K3) Decoration and layout of food Shapes and sizes (K5)</p> <p>Planning a function (sales conversation) (K5) Grammar: reported speech and revision of tenses (K3)</p>

Konkretisierung der Leistungsziele

5. Semester	
Konkretisierung	Unterrichtsinhalte
<p>Systemgastronomiefachleute können die verschiedenen Hierarchiestufen im Personalwesen auf Englisch benennen, unterscheiden und einordnen. Sie können Aufstiegsmöglichkeiten herausfinden und in der Zielsprache empfehlen. Sie können die Arbeit in ihrem Bereich organisieren und die Schichtbesetzung planen. Die Arbeitszuweisungen können sie in der Zielsprache aussprechen.</p> <p>Sie sind in der Lage, auch auf Englisch mit Konflikten unter den Mitarbeitern umzugehen und dazu beizutragen, sie zu schlichten.</p> <p>Systemgastronomiefachleute können eine vollständige Bewerbung auf Englisch durchführen, d.h. sie entwerfen, verfassen und sich mündlich gut darstellen und auf Fragen antworten.</p> <p>Systemgastronomiefachleute kennen einige wichtige Fachausdrücke aus der Wirtschaft und sind in der Lage, entsprechende Tabellen zu interpretieren und zu präsentieren.</p> <p>Grammatikalisch können sie unterscheiden zwischen dem Gebrauch von „to do“ und „to make“, Zahlen und Daten korrekt ausdrücken und mit grosser Sicherheit den Unterschied zwischen dem Präteritum und seiner Verlaufsform erkennen und die richtige Form einsetzen.</p>	<p>Personnel: hierarchy, career ladder; work organization and shift schedule, duties at work and conflict management (K5) Grammar: to do and to make (K3)</p> <p>Writing an application Having an interview (K5) Grammar: revision of simple past and continuous Polite phrases (K3)</p> <p>Economics: How to talk business Some business vocabulary Presenting charts (K5) Grammar: revision of dates and figures (K3)</p>

Konkretisierung der Leistungsziele

6. Semester	
Konkretisierung	Unterrichtsinhalte
Systemgastronomiefachleute können ihren Betrieb, ihre Arbeitsstelle und andere Posten auf Englisch umfassend darstellen, die Besonderheiten des Betriebskonzepts präsentieren und auf Fragen antworten sowie das Angebot differenziert in der Zielsprache darlegen.	<p>Project: Giving a talk about your job, company and services offered Preparation phase 1 (K5)</p> <p>Project: Giving a talk about your job, company and services offered Phase 2: Preparation (K5)</p> <p>Project: Giving a talk about your job, company and services offered Phase 3: Presentation of projects (K5)</p>