



LAUFZEIT 01|11|2002 - 31|10|2005

CURRICULARE BAUSTEINE FÜR DEN BILINGUALEN FACHUNTERRICHT

BERUFSFELD ERNÄHRUNG/HAUSWIRTSCHAFT BERUFSAUSBILDUNG IM GASTGEWERBE



„Sprachenkompetenz für Europa
durch bilingualen Fachunterricht an
berufsbildenden Schulen“
Leonardo da Vinci

INHALT

1	Methodisch-didaktische Konzeption zum bilingualen Fachunterricht im Berufsfeld Ernährung / Hauswirtschaft	Seite 6
2	Allgemeine Lernziele zum bilingualen Fachunterricht für die Berufsausbildung im Gastgewerbe	Seite 8
3	Stoffinhalte und Lernziele	Seite 10
	Querschnittsgebiete des Gastgewerbes	10
	Ausgewählte Stoffgebiete für den Hotelbetrieb	14
	Ausgewählte Stoffgebiete des Restaurantbetriebs	16
	Ausgewählte Stoffgebiete der Systemgastronomie	18
	Ausgewählte Stoffgebiete in kaufmännischen Handlungsfeldern der Gastronomie	20

SEITE 4|5

**CURRICULARE BAUSTEINE
FÜR DEN BILINGUALEN
FACHUNTERRICHT**

VORBEMERKUNGEN

Die vorliegenden curricularen Bausteine sollen als Handreichung und Orientierungsrahmen zur Vorbereitung und Durchführung von bilingualem Fachunterricht dienen.

Sie können als Arbeitsgrundlage für Unterrichtskonzepte und Unterrichtsplanungen sowie zur Entwicklung von Unterrichts- und Lehrmaterialien genutzt werden.

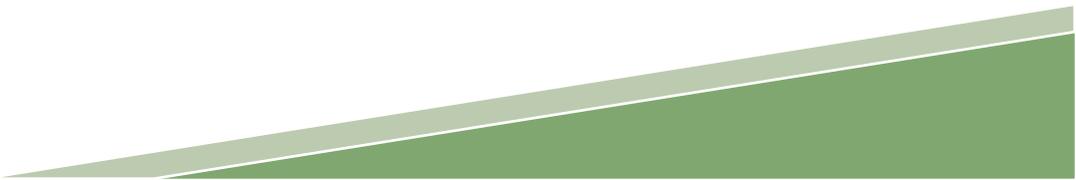
Grundlage der inhaltlichen Strukturierung und Lernzielbestimmung sind berufliche Handlungsbereiche, in denen insbesondere Fachfremdsprachenkompetenzen entwickelt werden sollte.

Die aufgeführten Stoffgebiete orientieren sich an dem beruflichen Objekt- und Tätigkeitsbezug auf der Basis der neugeordneten Ausbildungsberufe in der Bundesrepublik Deutschland.

Durch den direkten Objekt- und Tätigkeitsbezug der Stoffgebiete ist eine Übertragbarkeit auf andere europäische Berufsbildungssysteme in weitreichender Form gegeben.

Mit den curricularen Bausteinen zum bilingualen Fachunterricht an berufsbildenden Schulen können regionale und überregionale Kooperationsbeziehungen zur Entwicklung von Lehr- und Lernmitteln zwischen Schulen mit gleichen oder ähnlichen Ausbildungsprofilen inhaltlich besser abgestimmt werden.

Für die inhaltliche Planung von Fortbildungsveranstaltungen für Lehrerinnen und Lehrer können sie auch als Orientierungshilfe dienen.



Im Unterricht an berufsbildenden Schulen wird – neben der Ausprägung der Persönlichkeit – auf das berufliche Handeln vorbereitet.

Ausgangspunkt für das berufsschulische Lernen sind die konkreten berufs-, produktions- und handwerksspezifischen Handlungen. Die Vermittlung von Handlungskompetenz mit ihren integrativen Bestandteilen wie Fachkompetenz, Sozial- und Methodenkompetenz ist eng verbunden mit der Fähigkeitsentwicklung zu schriftlicher und mündlicher Kommunikationsfähigkeit.

Die Kommunikationsfähigkeit und die Handlungskompetenz in einer Fremdsprache wird Mittel zum Zweck in der beruflichen Tätigkeit und ist im zusammenwachsenden Europa ein unabdingbares Erfordernis.

Die Inhalte, über die der Schüler im bilingualen Fachunterricht kommunizieren lernt, sind nicht mit dem Ziel in die curricularen Bausteine aufgenommen worden, dass der Schüler an ihnen die Kommunikation in der Fremdsprache lernt, sondern mit Hilfe der Fremdsprache Fachwissen erwirbt und die Anwendung des Wissens übt.

Die Anwendung der Fremdsprache als Kommunikationsmittel im beruflichen Kontext führt zwangsläufig zu Einsichten u. a. über Qualitätsansprüche in der beruflichen Tätigkeit, über Arbeitsweisen, Gepflogenheiten und Rechtsnormen und damit zum Verständnis für andere Denk- und Handlungsweisen.

Ausnahmslos legen alle Lehrpläne für die berufliche Bildung fest, welches Wissen und Können die Schüler erwerben sollen, dass sie lernen sollen, sich dieses Wissen auch unabhängig von Schule und Unterricht anzueignen und mit diesem Wissen umzugehen. Dazu ist Sprache unabdingbar.

Hier setzen auch die Anforderungen an den bilingualen Fachunterricht im Gastgewerbe an:

Beschreiben, Darstellen, Erläutern, Beraten, Informieren, Dokumentieren, Präsentieren, für alles braucht der Schüler Sprache, als auch für die Nutzung der modernen Kommunikationsmedien zum selbstständigen Wissenserwerb.

Diese Sprachhandlungen nicht nur in der Muttersprache, sondern auch in einer Fremdsprache ausführen zu können, ist im zusammenwachsenden Europa unumgänglich.

Die Berufsausbildung im Gastgewerbe erfasst Ausbildungsberufe mit ihren berufsspezifischen Fachinhalten, die sich in den beruflichen Handlungsfeldern des Gastgewerbes mit seinen Bereichen

- Hotel und Hotelbetrieb
- Restaurant
- Systemgastronomie

und in kaufmännischen Handlungsfeldern der Gastronomie objekt- und prozessbezogen abbilden.

Für das Gastgewerbe ergeben sich damit im Arbeitsprozess der beruflichen Handlungsfelder sowohl querschnittsbezogene als auch auf das jeweilige berufliche Handlungsfeld bezogene Inhalte und Anforderungsstrukturen für den bilingualen Fachunterricht.

Der bilinguale Fachunterricht muss daher inhaltlich zwei Anforderungsebenen fremdsprachlichen Handelns entsprechen:

1. Allgemeine Anforderungen im Handlungsfeld des Gastgewerbes

2. Anforderungen in den spezifischen beruflichen Handlungsfeldern im Rahmen des Gastgewerbes gemäß der aufgeführten Strukturierung.

Die sich daraus ergebenden Lernziele für den bilingualen Fachunterricht leiten sich vom Bedarf nach fachfremdsprachlicher Kompetenz für eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit ab.

Nachfolgende Stoffgebiete berücksichtigen Inhalte beruflicher Tätigkeiten, die für bilinguale Unterrichtseinheiten empfohlen werden. Sie sind Tätigkeits- und Aktionsfelder mit großer Relevanz für Fachfremdsprachenkompetenz.

QUERSCHNITTSGEBIETE DES GASTGEWERBES

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Speisenzubereitung	Die Schüler können die Rezepturen für Speisen beschreiben und die Arbeitsschritte für ihre Zubereitung in der Fremdsprache erklären. Sie sind in der Lage, die erforderlichen Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln in der Fremdsprache zu verstehen und für die eigene Arbeit auch in der Fremdsprache zu deklarieren. Sie können die Rohstoffauswahl zur Speissherstellung nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten auch in der Fremdsprache erläutern und begründen.	Küche
Technologische und ernährungsphysiologische Grundlagen	Die Schüler besitzen grundlegende Kenntnisse über technologische und ernährungsphysiologische Zusammenhänge zwischen ausgewählten Rohstoffen und Verfahren der Vorbereitung und Zubereitung von Speisen zur Sicherung eines ausgewogenen Verhältnisses von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert und können diese in der Fremdsprache erklären. Sie kennen die Fachbegriffe für Nähr- und Energiewertberechnungen und können diese Berechnungen auch in der Fremdsprache bei der Planung der Speisenzubereitung begründet darlegen.	
Produktthygiene	Die Schüler sind mit den lebensmittelrechtlichen Grundlagen vertraut und können diese in der Fremdsprache gegenüber Gästen beschreiben bzw. auch aus fremdsprachlichen Hygienevorschriften ableiten.	

QUERSCHNITTSGEBIETE
DES GASTGEWERBES

SEITE 10 | 11
CURRICULARE BAUSTEINE
FÜR DEN BILINGUALEN
FACHUNTERRICHT

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Servieren von Speisen und Getränken	<p>Beim Servieren von Speisen und Getränken sind die Schüler in der Lage, Speisen- und Getränkeangebote in der Fremdsprache zu unterbreiten. Gespräche zum Angebot und zur Beratung bei der Auswahl der Speisen können die Schüler in der Fremdsprache führen und Gäste über die Speisen- und Getränkeangebote im Restaurant in verständlicher Form informieren. Die Schüler sind in der Lage, die Gäste in der Fremdsprache gegebenenfalls über Zahlungsmöglichkeiten im Restaurant zu informieren (Barzahlung, Scheck, Kreditkarten).</p>	Service
Arbeiten im Office	<p>In der Funktion des Gastgebers sind die Schüler durch ihre fremdsprachlichen Kenntnisse in der Lage, kommunikativ und gastorientiert zu wirken. Sie vermitteln durch ihre Fähigkeit, in der Fremdsprache Gastgespräche zu führen, ein gutes Erscheinungsbild des Gastgebers.</p>	
Arbeit am Büfett	<p>Die Schüler sind in der Lage, die Verkaufs- bzw. Beratungsgespräche in der Fremdsprache zu führen. Speisen- und Getränkeangebote können in der Fremdsprache präsentiert werden.</p>	
Wareneingang, Warenlagerung und Warenausgabe	<p>Die Schüler bearbeiten Warenanforderungen in der Fremdsprache und sind in der Lage, die wichtigsten Fachbegriffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • des Wareneingangs • der Warenlagerung • der Warenausgabe • der Warenbestandskontrolle <p>in der Fremdsprache anzuwenden.</p>	Magazin
Kaufvertrag	<p>Die Schüler kennen die Formen von Kaufverträgen zu Warenbeschaffung und können diese auch in der Fremdsprache verstehen. Sie sind in der Lage, bei Störungen innerhalb von Warenlieferungen bzw. Nichterfüllung des Vertragsinhalts in der Fremdsprache zu reagieren und Reklamationen in schriftlicher oder auch mündlicher Form gegenüber Lieferanten vorzunehmen.</p>	

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Beratung und Bedienung	Die Schüler können anhand der Speisen- und Getränkekarten die Verkaufsgespräche in der Fremdsprache führen und fremdsprachliche Bestellungen von Gästen verstehen. Sie sind in der Lage, die Verkaufs- und Beratungsgespräche unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zu führen.	Restaurant (Fachstufe)
Getränke	Die Schüler können die Gäste bei der Getränkeauswahl auch im Hinblick auf die passende Zuordnung zu Speisen (beispielsweise bei Weinen, Spirituosen und alkoholfreien Getränken) in der Fremdsprache beraten. Wesentliche Abläufe zur Getränkeherstellung bzw. Getränketechnologie können in der Fremdsprache dargestellt werden. Produktbezogene Kenntnisse zu territorialen, regionalen oder nationalen Spezialitäten können in der Beratung des Gastes in der Fremdsprache vermittelt werden.	
Speisen	Die Schüler können die jeweilige Art der Speisenzubereitung gegenüber Gästen in der Fremdsprache erklären und die Qualitätsmerkmale der Speisen verdeutlichen. Die Schüler sind fähig, die Fremdsprache beim Verkauf von Speisen und Getränken anzuwenden.	
Reservierung	Die Schüler können Reservierungswünsche von Gästen in der Fremdsprache verstehen und Gespräche zur Reservierung in der Fremdsprache führen.	

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Reklamationen	Die Schüler können Reklamationen von Gästen auch in der Fremdsprache verstehen und entgegennehmen. Sie sind in der Lage, nach den ihnen bekannten Kommunikationsregeln gastorientiert zu handeln. Gegebenenfalls können Rechtsvorschriften in der Fremdsprache erläutert und begründet werden.	
Gastronomische Konzepte	Die Schüler sind in der Lage, die Fremdsprache für Werbemaßnahmen anzuwenden. Sie können gastronomische Konzepte in der Fremdsprache verstehen und in der Fremdsprache darlegen. Den Schülern sind die Fachbegriffe des Marketings im Gastgewerbe in der Fremdsprache bekannt.	Marketing
Verkaufsförderung und Werbung	Die Schüler beurteilen die Verkaufsförderung und Werbung aus Sicht des Gastes. Sie stellen Werbemittel zielgruppenorientiert in fremdsprachlicher Ausführung her und wenden dabei ihre fremdsprachlichen Kenntnisse bei verkaufsfördernden Ideen und Maßnahmen an.	
Gasträume	Die Schüler sind in der Planung beim <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen • Pflegen • Herrichten von Gasträumen geschult. Sie können im Rahmen der Ausführung dieser wirtschaftsdienstlichen Arbeit Gästeinformationen in der Fremdsprache erteilen und durch ihre kommunikativen Fähigkeiten zum Wohlbefinden des Gastes beitragen.	Wirtschaftsdienstlichen Arbeiten
Warenbeschaffung	Die Schüler sind in der Lage, aufgrund ihrer Warenbedarfsermittlung Vorgänge der Warenbeschaffung in der Fremdsprache abzuwickeln und entsprechende Kaufverträge vorzubereiten.	Warenwirtschaft

AUSGEWÄHLTE STOFFGEBIETE FÜR DEN HOTELBETRIEB

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Reservierungen	Die Schüler sind in der Lage, Reservierungswünsche von Gästen in der Fremdsprache entgegenzunehmen und zu bestätigen.	Arbeiten im Empfangsbereich
Gästeempfang, Gästebetreuung	Die Schüler begrüßen und empfangen Gäste in der Fremdsprache, erläutern die Serviceleistungen des Hotels in der Fremdsprache und informieren über die Fremdenverkehrsangebote der Umgebung und der Region. Sie erteilen Auskünfte über die Verkehrsbedingungen und die örtliche Infrastruktur in der Fremdsprache.	
Fremdenverkehrsangebote	Die Schüler können Fremdenverkehrsangebote als Serviceleistung gegenüber den Gästen in der Fremdsprache anbieten. Sie beraten die Gäste über die territorialen Verkehrsbedingungen und die Sehenswürdigkeiten der Region. Sie verstehen die Interessen und Wünsche der Gäste in der Fremdsprache und können sich organisatorisch und informativ unterstützend einbringen.	

AUSGEWÄHLTE
STOFFGEBIETE FÜR
DEN HOTELBETRIEB

SEITE 14 | 15
CURRICULARE BAUSTEINE
FÜR DEN BILINGUALEN
FACHUNTERRICHT

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Reklamationen	Die Schüler sind in der Lage, Reklamationen in der Fremdsprache zu verstehen und gastorientiert zu bearbeiten. Sie können Auskünfte und Mitteilungen zum Reklamationsanliegen in der Fremdsprache geben.	
Gästerechnungen und Zahlungsverkehr	Die Schüler kennen das Fachvokabular für Zahlungsvorgänge im Hotelbetrieb. Sie können die Abrechnungen für die Leistungen im Hotel- und Gaststättenbetrieb in der Fremdsprache erklären und den Gast über die Zahlungsbedingungen informieren und beraten.	
Verkaufsgespräche, Veranstaltungsangebote	Die Schüler können Anfragen, Angebote und Aufträge in der Fremdsprache bearbeiten und den dazugehörigen Schriftverkehr in der Fremdsprache ausführen. Bezüglich der Ausgestaltung von Tagungen und Konferenzen können die Schüler organisatorische Hinweise und Empfehlungen für Auftraggeber in der Fremdsprache geben.	Arbeiten im Verkaufsbereich
Marketingmaßnahmen	Die Schüler kennen die Fachbegriffe des Marketings für gastronomische Unternehmen in der Fremdsprache. Marketingmaßnahmen des Hotelmanagements können in der Fremdsprache verstanden und insbesondere im Zusammenhang mit Fremdenverkehrsangeboten erläutert werden. Die Schüler sind in der Lage, auch in der Fremdsprache werbewirksam und marktorientiert gegenüber Gästen aufzutreten.	Arbeiten im Marketingbereich

AUSGEWÄHLTE STOFFGEBIETE DES RESTAURANTBETRIEBS

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Aufbau und Gestaltung von Speise- und Getränkekarten	Die Schüler können Speise- und Getränkekarten in der Fremdsprache verfassen und verkaufswirksam gestalten.	Restaurantorganisation
Organisationspläne zum Restaurantbetrieb	Die Schüler können die Organisationspläne erarbeiten und beispielsweise ausländischen Mitarbeitern gegebenenfalls auch in der Fremdsprache erklären. Organisationsanweisungen für Betriebsabläufe können in der Fremdsprache ausgearbeitet werden.	
Restaurantversorgung	Die Schüler können mit Lieferanten zur Restaurantversorgung in der Fremdsprache kommunizieren und Liefervereinbarungen treffen sowie Lieferungen vertragsseitig bearbeiten.	

AUSGEWÄHLTE
STOFFGEBIETE DES
RESTAURANTBETRIEBS

SEITE 16 | 17
CURRICULARE BAUSTEINE
FÜR DEN BILINGUALEN
FACHUNTERRICHT

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Getränkpräsentation	Die Schüler sind in der Lage, Getränkeangebote in der Fremdsprache zu präsentieren und Gäste über das Getränkeangebot hinsichtlich Art, Qualität und Geschmack in der Fremdsprache zu informieren und zu beraten. Sie besitzen produktbezogene Kenntnisse (z. B. über Weine und deren Anbaugebiete, Bierspezialitäten, Kaffee- und Teespezialitäten) und können diese in der Fremdsprache vermitteln.	Anbieten und Verkauf von Getränken
Getränkeberatung	Die Schüler können dem Gast Empfehlungen zur Auswahl korrespondierender Getränke für Speisen und Speisenfolgen in der Fremdsprache geben. Sie sind auch in der Lage, Gästen die Herstellungsverfahren und die Qualitätskriterien für die angeforderten Getränke zu erläutern.	
Gästeberatung und Gästebetreuung	Die Schüler sind in der Lage, Gäste in der Fremdsprache zu empfangen und zu platzieren. Sie können die Gäste über das Speisen- und Getränkeangebot in der Fremdsprache beraten und die Bestellungen der Gäste in der Fremdsprache entgegennehmen. Beim Servieren von Speisen und Getränken können sie mit den Gästen situationsbedingt allgemeine Gespräche in der Fremdsprache führen und damit zu einer guten Atmosphäre für den Gast beitragen.	Empfang und Bedienung von Gästen
Bankett	Die Schüler können vorbereitende Gespräche zu geplanten Banketten oder thematischen Veranstaltungen in der Fremdsprache führen und Menüs, Büfets, Getränke sowie Aperitifs in der Fremdsprache empfehlen. Die Fachbegriffe zur gastronomischen Ausgestaltung von Banketts sind ihnen in der Fremdsprache bekannt, so dass sie Gastwünsche bzw. die Wünsche der Veranstalter verstehen und in der Ablauforganisation beraten können. Darüber hinaus können die Schüler auch beim Erstellen von Bankettpräsentationen (z. B. bei der Gestaltung der Menükarten, Veranstaltungsflyern u. ä.) mitwirken.	Vorbereitung und Gestaltung von Banketts

AUSGEWÄHLTE STOFFGEBIETE DER SYSTEMGASTRONOMIE

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Arbeitsablauf	Die Schüler können Planungs- und Arbeitsabläufe in der Fremdsprache beschreiben und sind in der Lage, diese darzustellen und zu bewerten. Sie können Präsentationen zu Funktion und Aufgaben der einzelnen Betriebsstellen in der Fremdsprache vornehmen und damit auch zur Verkaufssteuerung beitragen.	Organisationsarbeiten im Rahmen der Systemgastronomie
Qualitätskontrolle	Die Schüler können die Rechtsvorschriften, insbesondere zur Hygiene und des Umweltschutzes in der Fremdsprache darlegen und verstehen. Sie sind in der Lage, Maßnahmen zur Qualitätskontrolle in der Fremdsprache zu beschreiben und zu begründen.	

AUSGEWÄHLTE
STOFFGEBIETE DER
SYSTEMGASTRONOMIE

SEITE 18 | 19
CURRICULARE BAUSTEINE
FÜR DEN BILINGUALEN
FACHUNTERRICHT

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Marketing	Die Schüler können Marketingmaßnahmen in der Fremdsprache verstehen und Ergebnisse von Marketingmaßnahmen auswerten. Systemgastronomische Konzepte können in der Fremdsprache dokumentiert und präsentiert werden.	
Personalplanung, Personaleinsatz	Die Schüler kennen die Ziele und Aufgaben des Personalwesens und sind in der Lage, Grundsätze der betrieblichen Personalplanung in der Fremdsprache darzulegen. Sie können Arbeitsgebiete in der Fremdsprache beschreiben und Arbeitsinhalte in der Fremdsprache verstehen.	Personalwesen
Belegbearbeitung, Kostenkontrolle	Die Schüler sind in der Lage, Berichte (Controllerberichte) in der Fremdsprache zu verstehen und auszuwerten. Sie können diese selbst auch in der Fremdsprache ausfertigen und präsentieren. Sie sind darüber hinaus in der Lage, die Kostenstrukturen und die Verfahren zur Kostenkontrolle in der Fremdsprache zu beschreiben.	Controlling

AUSGEWÄHLTE STOFFGEBIETE IN KAUFMÄNNISCHEN HANDLUNGSFELDERN DER GASTRONOMIE

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Personalplanung und Personalbeschaffung	Die Schüler verstehen Maßnahmen zur Personalplanung und Personalbeschaffung in der Fremdsprache und können diese auch in der Fremdsprache beschreiben und erläutern. Sie wirken unterstützend für die Geschäftsleitung des Hotelbetriebs und können bei Stellenbeschreibungen mitwirken.	Personalwirtschaft
Mitarbeitermotivation	Die Schüler sind mit den Grundsätzen der Mitarbeiterführung vertraut und können diese auch in der Fremdsprache darstellen bzw. Maßnahmen der Mitarbeiter-schulung und Mitarbeiterbetreuung als Instrumente der Mitarbeitermotivation darstellen und beschreiben.	
Buchführung	Die Schüler können Kalkulationsdaten bearbeiten und in der Fremdsprache dokumentieren. Grundlegende Arbeitsverfahren im Rahmen der Buchführung können in der Fremdsprache nachvollziehbar dokumentiert werden. Fachvokabular zu den Bereichen <ul style="list-style-type: none">• Bilanz• Betrieblicher Güter- und Wertefluss• Inventur ist den Schülern auch in der Fremdsprache bekannt.	Kaufmännische Betriebsabläufe

AUSGEWÄHLTE STOFFGEBIETE IN KAUFMÄNNISCHEN HANDLUNGSFELDERN DER GASTRONOMIE

SEITE 20|21
CURRICULARE BAUSTEINE FÜR DEN BILINGUALEN FACHUNTERRICHT

STOFFGEBIET	LERNZIEL	BERUFLICHER HANDLUNGSBEREICH
Kalkulation	Die Schüler können Kalkulationsdaten in der Fremdsprache verstehen und sind auch in der Lage, selbst erarbeitete Kalkulationsdaten in der Fremdsprache zu dokumentieren und darzulegen. Handelsrechtliche Vorschriften sind ihnen bekannt und werden auch in der Fremdsprache verstanden.	
Controllinginstrumente	Die Schüler kennen die Fachbegriffe zu den Controllinginstrumenten eines Hotelbetriebs in der Fremdsprache. Sie sind in der Lage, wichtige Wirtschaftlichkeitsdaten des Hotelbetriebs fremdsprachlich zu verstehen und fremdsprachlich nach Kostenstrukturen darzustellen.	Controlling
Kaufmännisches Berichtswesen	Fachbegriffe zur Betriebsstatistik sind den Schülern in der Fremdsprache bekannt und können in der Fremdsprache verstanden und dokumentiert werden. Ergebnisse des betrieblichen Rechnungswesens können zur Steuerung der Betriebsabläufe ausgewertet und beachtet werden.	
Beratungsgespräche	Die Schüler können Beratungsgespräche zur Organisation von Veranstaltungen in der Fremdsprache vornehmen. Sie können Auftraggebern gegenüber fachfremdsprachlich Angebote unterbreiten und Planungsabläufe erläutern. Vertragliche Vereinbarungen können in der Fremdsprache angefertigt werden.	Organisation von Veranstaltungen
Rechnungslegung	Die Kosten für die Veranstaltungsorganisation und die Warenbeschaffung können von den Schülern gegenüber dem Auftraggeber in der Fremdsprache erläutert und begründet werden. Die Ausfertigung der Rechnung kann in der Fremdsprache erfolgen.	



Europäisches Aktionsprogramm der
Berufsbildung LEONARDO da Vinci

Diese curricularen Bausteine wurden auf der Grundlage von analytischen Untersuchungen im Rahmen des LEONARDO-Projektes LA 112 628 – BILVOG „SPRACHENKOMPETENZ FÜR EUROPA DURCH BILINGUALEN FACHUNTERRICHT AN BERUFSBILDENDEN SCHULEN“ als Handreichung und Orientierungsrahmen zur Vorbereitung und Durchführung von bilinguaalem Fachunterricht erarbeitet.
Projektlaufzeit: 01.11.2002 bis 31.10.2005

Herausgegeben vom/ *Awarded to*

Thüringer Kultusministerium
Thüringen, Bundesrepublik Deutschland

*Thuringian Ministry of Education
Thuringia, Federal Republic of Germany*



