

Zubereitung eines Country Salates



Simone Stargardt
carriere & more private Akademie
Region Stuttgart GmbH

Ich versichere, dass ich die Unterweisung selbständig angefertigt habe.

.....
Datum

.....
Unterschrift

Vorerwägungen

zur Lehreinheit:

1. Lernender, Situation, Lehreinheit

1.1 Auszubildender

Der Auszubildende Max Hinzekraft ist Auszubildender bei der Firma Burger König zum Fachmann für Systemgastronomie im 1. Ausbildungsjahr. Herr Hinzekraft ist 17 Jahre alt und wohnt noch zu Hause bei seinen Eltern. Er hat noch eine jüngere Schwester, die noch zur Schule geht. Im Vorfeld hat Herr Hinzekraft die Realschule mit guten Ergebnissen abgeschlossen. In den Ferien hat er bereits mehrere Praktika und auch Ferienjobs in Restaurants und einer Kantine absolviert. In seiner Freizeit spielt Herr Hinzekraft leidenschaftlich Fußball im Verein.

1.2 Situationsbezogene Besonderheiten

Die Unterweisung ist für einen Zeitrahmen von ca. 15 Minuten geplant. Um die volle Leistungsfähigkeit des Auszubildenden zu nutzen, wird die Unterweisung für die Vormittagsstunden zwischen 10.00 und 11.00 Uhr angesetzt. Hier erlaubt auch das Tagesgeschäft eine ungestörte, konzentrierte Unterweisung, da das Frühstücksgeschäft beendet ist und das Mittagsgeschäft noch nicht begonnen hat.

Als Lernort wird die Küche gewählt, da hier alle Arbeitsmaterialien und Lebensmittel vorhanden sind. Die Einhaltung der Kühlkette und Hygienevorschriften kann gewährt werden. Zusätzlich ist damit die Unterweisung möglichst praxisnah.

1.3 Vorkenntnisse

Kenntnisse

- aus dem Betrieb: Warenkundekenntnisse
- aus der Berufsschule: Lebensmittelhygiene

Fertigkeiten

- aus dem Betrieb: Auffüllen der Lebensmittel in die Station
- aus der Berufsschule: Ausfüllen von Checklisten

2. Didaktik

2.1 Fortsetzung/Einordnung

Bei dem Feinlernziel handelt es sich um eine Fortsetzung der Unterweisung zur Lebensmittelhygiene.

2.2 Thema

Zubereitung eines Country-Salates
(AO: Küchenbereich § 4 Nr. 8, Hygienevorschriften § 4 Nr. 7)

2.3 Richtziele

Fachgerechte Zubereitung von Speisen

2.4 Groblernziele

Der Auszubildende soll grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Herstellung der Burger König-Gerichte nach den Hygienevorschriften und den betriebsinternen Standards erhalten.

2.5 Operationalisierte Lernzielbeschreibung

Der Auszubildende hat nach dieser Unterweisung die Einsicht, Kenntnisse und die Fähigkeit einen Country-Salat nach Burger König-Standard selbständig und unter Beachtung der Hygienevorschriften zuzubereiten.

- **Psychomotorisches Lernziel**
Der Auszubildende erlernt die notwendigen Handgriffe zur fachgerechten Portionierung und repräsentativen Anrichtung des Salates.
- **Kognitives Lernziel**
Der Auszubildende erlernt die Rezeptur eines Country-Salates. Kenntnisse im Bereich der Hygienevorschriften werden vertieft.
- **Affektives Lernziel**
Der Auszubildende wird sich der Bedeutung der gewissenhaften Herstellung der Speisen und der Beachtung der Hygienevorschriften bewusst. Der Auszubildende erkennt die Wichtigkeit der Qualitätsansprüche und Standards der Firma Burger König.

3. Methodik

3.1 Art der Unterweisung

4-Stufen-Methode

Begründung: Besonders gut geeignet um handwerkliche Fertigkeiten zu demonstrieren und zu erlernen. Anwendungsfehler können dabei ausgeschlossen werden.

3.2 Platzierung des Auszubildenden

Der Auszubildende wird neben dem Ausbilder vor der Salat-Station platziert. Dadurch hat er einen guten Überblick und kann die Arbeiten gut ausführen.

3.3 Arbeitsmittel/Medien

Flip-Chart, frische Salate, Lebensmittelzange, Messer, Verpackungsmaterial

Lerninhalt

1. Stufe – Kontaktaufnahme

- ▶ Begrüßung und kurzes persönliches Gespräch mit dem Auszubildenden, um eine positive Gesprächs- und Lernatmosphäre zu schaffen sowie Vertrauen zu bilden.
„Wie war Ihr Wochenende...?“
- ▶ Hinführung
Wiederholungsfragen zur letzten Unterweisung zum Thema Lebensmittelhygiene. In einem kurzen Lehrgespräch werden die Vorkenntnisse des Auszubildenden im Bereich der Hygienevorschriften ermittelt.
 1. Was muss bei der Hygiene der eigenen Person beachtet werden?
 2. Wie wird der Arbeitsplatz vorbereitet?
 3. Was könnte passieren, wenn die Hygienevorschriften nicht eingehalten werden?Durch diese Vorgehensweise wird der Azubi aktiviert und kann Verknüpfungen zum neuen Thema herstellen. Bereits Gelerntes wird wiederholt und durch den Ausbilder der Wissensstand kontrolliert.
- ▶ Nennung des Unterweisungsthemas „Zubereitung eines Country-Salates“, um einen Überblick und damit den Azubis Sicherheit zu geben.
Dabei wird auf die hohe Bedeutung des Themas hingewiesen, um die Motivation der Azubis zu steigern.
- ▶ Nennung des Lernziels: „Nach dieser Unterweisung haben Sie die Einsicht, Kenntnisse und die Fähigkeit einen Country-Salat nach Burger König-Standard selbständig und unter Beachtung der Hygienevorschriften zuzubereiten.“
Dadurch wird der Azubi motiviert und gewinnt an Selbstvertrauen und Sicherheit für die bevorstehende Aufgabe.

Zeit: 2 Minuten

2. Stufe - Vormachen

Der Ausbilder demonstriert schrittweise dem Auszubildenden die fachgerechte Zubereitung eines Country-Salates. Der Ausbilder achtet darauf, dass der Azubi gut platziert wird und die Demonstration gut einsehen kann.

Durch Erklärungen zum "Was", "Wie" und "Warum" der Vorgehensweise kann der Azubi Zusammenhänge erkennen, die Informationen langfristig speichern und wird motiviert.

Durch Fragen überprüft der Ausbilder, ob die Größe der Lernschritte richtig gewählt ist. Der Auszubildende sollte weder durch zu große Lernschritte überfordert, noch durch zu kleine unterfordert werden.

1. **„Was“:** eigene Vorbereitung
„Wie“: Hände waschen und desinfizieren, Handschuhe anziehen
„Warum“: Hinweis auf Hygienevorschriften

Prinzipien: Sauberkeit, Richtigkeit
Methodik: Erklären, Hinweisen, Auffordern
Zeit: 1 Minute

2. **„Was“:** Vorbereitung des Arbeitsplatzes
„Wie“: Säubern der Arbeitsfläche, bereitlegen der Salatschalen, der Lebensmittelzange und der Lebensmittel.
„Warum“: Kennen lernen der Arbeitsmittel, Hinweis auf Hygienevorschriften, Voraussetzung für effizientes Arbeiten

Prinzipien: Sauberkeit, Richtigkeit
Methodik: Erklären, Vormachen, Hinweisen, Auffordern
Zeit: 1 Minute

3. **„Was“:** Portionierung des Blattsalates
„Wie“: Salatschale auf die Waage stellen und exakt 95 Gramm Salat einfüllen, gleichmäßig verteilen
„Warum“: optimales Salatverhältnis, bester immer gleich bleibender Geschmack

Prinzipien: Praxisnähe, Richtigkeit, Anschaulichkeit
Methodik: Erklären, Vormachen, Vorzeigen
Zeit: 2 Minuten

4. **„Was“:** Beilagen nach Rezept ergänzen und anrichten
„Wie“: 20 Gramm Zuckermais mit einem Löffel mittig auf dem Salat platzieren
10 Gramm Zwiebeln gleichmäßig verteilen
3 Scheiben Tomaten kreisförmig im Becher verteilen
3 Scheiben Salatgurke zwischen die Tomatenscheiben platzieren
„Warum“: appetitliche Anrichtung, bester immer gleich bleibender Geschmack

Prinzipien: Praxisnähe, Richtigkeit, Anschaulichkeit
Methodik: Erklären, Vormachen, Vorzeigen
Zeit: 2 Minuten

5. **„Was“:** Salat verschließen und im Kühlschrank aufbewahren
„Wie“: Deckel auf die Salatschüssel pressen, bis Verpackung einrastet
Uhrzeitaufkleber anbringen
In den Kühlschrank stellen
„Warum“: Wahrung der Kühlkette, Haltbarkeit sicherstellen

Prinzipien: Praxisnähe, Richtigkeit, Anschaulichkeit
Methodik: Erklären, Vormachen, Vorzeigen
Zeit: 1 Minute

3. Stufe - Nachmachen

Der Auszubildende wiederholt die praktische Zubereitung des Salates. Dabei erklärt er sein Tun und beachtet die Hygienevorschriften. Der Ausbilder stellt Sicherheits- und Kontrollfragen, um sicher zu stellen, dass der Azubi die Vorgehensweise und die Hintergründe verstanden hat. Ggf. gibt er Hilfestellungen.

Zeit: 3 Minuten

4. Stufe – Üben und Abschluss

Der Auszubildende fasst das Gelernte nochmals zusammen. Dadurch kann der Ausbilder nochmals Kontrollfragen stellen und stellt sicher, dass das Lernziel erreicht wurde.

Der Auszubildende übt im Nachgang zur Unterweisung die Zubereitung der Salate selbständig. Der Ausbilder greift nur in Notfällen ein, um den Azubi einerseits zu eigenständigem Arbeiten anzuregen und andererseits Gefahren zu vermeiden. Am Ende führt er eine Lernerfolgskontrolle mittels eines Soll-Ist-Vergleiches durch. Bei Erreichung des Lernzieles wird der Azubi bestätigt und gelobt.

In der Unterweisung gibt der Ausbilder den Hinweis auf Eintragung in den Ausbildungsnachweis und sowie das nächste Unterweisungsthema die Zubereitung eines Whoppers.

Der Ausbilder bedankt sich für die Mitarbeit und beendet die Unterweisung.

Zeit: 2 Minuten