

## **In der Berufsschule sind folgende Lernfelder Gegenstand des theoretischen Unterrichts:**

### **Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin**

- **Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm**
- **Herstellen von Hackfleisch**
- **Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen**
- **Informieren über Fleischereiprodukte**
- **Verkauf aktiv gestalten**
- **Waren kundenorientiert verkaufen**
- **Speisen herstellen und anrichten**
- **Produkte verkaufsfördernd präsentieren**
- **besondere Verkaufssituationen gestalten**
- **Waren herrichten, präsentieren und verkaufen**
- **Gerichte herstellen und anrichten**
- **Gerichte und Getränke präsentieren und servieren**
- **Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern**

## **Der berufsbezogene Unterricht wird hierbei erteilt in den Fächern:**

- **Betriebsorganisation und Verkaufsförderung**
- **Produktzusammensetzung und -herstellung**
- **Beratung und Verkauf**
- **Fremdsprachliche Kommunikation/Englisch**

**Weiterhin findet der berufsübergreifende Unterricht in den Fächern Deutsch, Religionslehre, Sport/Gesundheitsförderung und Politik statt.**

**Im Differenzierungsbereich werden ferner die Fächer Rechnungswesen, Gestaltungslehre und Mathematik unterrichtet.**