

Hotellerie und Gastronomie

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	Hotellerie und Gastronomie – früher, heute und morgen	<p>Die SuS lernen die historischen Hintergründe der Schweiz als Tourismusland kennen.</p> <p>Sie können eigene Ideen in einem Projekt einbringen und diese verständlich darstellen.</p>	<p>Die SuS erhalten einen Überblick zur Entwicklung des Tourismus in der Schweiz. Sie ordnen Aussagen korrekt zu und beantworten anschliessend Fragen dazu.</p> <p>Die SuS entwerfen einen Flyer oder Mini-Prospekt für eine selbstgewählte (Ferien-) Region.</p> <p>Die SuS entwerfen als Gruppe das Hotel oder Restaurant der Zukunft. Dabei bringen sie eigene Ideen und Überlegungen ein, die sie anschliessend präsentieren.</p>	EA / PA, GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Ev. Tablet, Laptop, PC für Recherche</p> <p>Präsentationsmaterial</p>	90'
2	Wirtschaftliche Aspekte der Hotellerie und Gastronomie	<p>Die SuS können die Bedeutung der Hotellerie und Gastronomie für die Schweiz und die Schweizer Bevölkerung einschätzen.</p> <p>Sie können Zahlen, Fakten und eigene Gedanken darstellen, begründen und interpretieren.</p>	<p>Als Einstieg befragen die SuS Personen zu ihrem Verhalten im Bereich Hotel und Gastronomie.</p> <p>Sie tragen die Ergebnisse zusammen und stellen diese strukturiert dar.</p> <p>Anhand von Zahlenspielerien erfahren sie die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz.</p>	GA, EA / PA	<p>Notizmaterial</p> <p>PC, Tablet, Laptop oder Flipchart, Poster</p> <p>Arbeitsblätter</p> <p>Ev. Taschenrechner</p>	90'
3	Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie	<p>Die SuS können Informationen zu den einzelnen Berufen recherchieren und strukturieren.</p> <p>Die SuS können die eigenen Stärken, Schwächen und Wünsche an eine Ausbildung reflektieren und Schlüsse zur Berufswahl ziehen.</p>	<p>Die SuS befassen sich mit einzelnen Berufen, recherchieren Informationen dazu und vergleichen die eigenen Stärken und Schwächen mit den Anforderungen der Berufe.</p> <p>Für schnelle SuS stehen themenverwandte Zusatzaufgaben zur Verfügung.</p>	EA / PA	<p>PC, Tablet, Laptop</p> <p>Kopfhörer</p> <p>Ev. Arbeitsblätter in ausgedruckter Form</p>	45'

Hotellerie und Gastronomie

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
4	Gäste aus aller Welt	<p>Die SuS setzen sich mit den Eckdaten des Schweizer Tourismus auseinander und können daran angelehnte Fragestellungen beantworten.</p> <p>Die SuS können in Rollenspielen auf Situationen reagieren und eigene Überlegungen einbringen.</p> <p>Die SuS erkennen die Ansprüche und Herausforderungen, die sprachliche und kulturelle Unterschiede in der Gastronomie und Hotellerie mit sich bringen können.</p>	<p>Das Modul ist verschiedene Sequenzen unterteilt: Diskussion, ausgehend von einer Grafik «Tourismus 2021»</p> <p>Partnerarbeit zur Herkunft von Touristen in der Schweiz</p> <p>Zuordnung von Sprachen</p> <p>Rollenspiele rund um sprachliche und kulturelle Spannungsfelder im Bereich Hotel und Gastronomie</p> <p>Logical und Zahlenspielerei (Zusatzaufgaben)</p>	GA, EA, PA, GA, EA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Ev. Requisiten für Rollenspiele</p> <p>Ev. Taschenrechner</p>	90'

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

Lehrplanbezug:

Räume, Zeiten, Gesellschaften - RZG.5.2

Die Schülerinnen und Schüler können aufzeigen, wie Menschen in der Schweiz durch wirtschaftliche Veränderungen geprägt werden und wie sie die Veränderungen gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler können die Entwicklung der Erwerbssektoren am Beispiel der Schweiz aufzeigen und erläutern (z.B. Veränderungen der Anzahl Bauernhöfe in der Schulgemeinde, Entwicklung der Anzahl Beschäftigten in den drei Erwerbssektoren im 19. und 20. Jahrhundert in der Schweiz). Wandel von der Agrar- zur Industrie- und zur Dienstleistungsgesellschaft; Schweiz als Auswanderungs- und Einwanderungsland

Berufliche Orientierung – BO.2.1 und BO.2.2

Die Schülerinnen und Schüler können sich mit Hilfe von Informations- und Beratungsquellen einen Überblick über das schweizerische Bildungssystem verschaffen.

Die Schülerinnen und Schüler können einen persönlichen Bezug zur Arbeitswelt herstellen und Schlüsse für ihre Bildungs- und Berufswahl ziehen.

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt – WAH.1.2 und WAH.1.3




Die Schülerinnen und Schüler können Anforderungen und Gestaltungsspielräume in Arbeitswelten vergleichen.

Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen.

Hotellerie und Gastronomie

Lektionsplan



Ergänzungen/Varianten			
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson		
Verwendete Symbole und Bedeutung			
	Auftrag	Recherche	Diskussion
Kontaktadressen	HotellerieSuisse		GastroSuisse
	Monbijoustrasse 130 3001 Bern 0041 31 370 42 65	Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich 0041 44 377 52 10	
Eigene Notizen			