

Thema der Makrosequenz:

Lernsituation: Nach fünf Jahren Beziehung wollen A. (29) und B. (31) den großen Schritt wagen und gemeinsam vor den Traualtar treten. Die beiden wohnen und arbeiten seit einigen Jahren in Hannover und wollen auch hier standesamtlich sowie kirchlich heiraten. Beide sind sehr familienverbunden und möchten mit rund 80 Personen (Familie, Freunde und Arbeitskollegen) feiern. Die Hochzeit soll an dem Wochenende des 19./ 20. September stattfinden.

Obwohl das Budget des jungen Paares maximal 13000,- € beträgt, wollen Sie auf eine professionell geplante Hochzeit nicht verzichten. Deshalb wenden sie sich mit der Bitte an Sie, die Planung zu übernehmen.

Zur Planung wünschen sie sich eine detaillierte Budgetplanung mit allen Kosten, einen Ablaufplan des Hochzeitstages, die Gestaltung der Einladungs- und Menükarten sowie einen Aufbauplan des Saals, in dem die Feier stattfindet.

Zeitrictwert: ca. 12 Stunden

Daten/ Stunden	Kompetenzen/Zielformulierungen: Die Schülerinnen und Schüler...	Inhalte	Handlungsprodukte
16.05. (1 Std.)	Informieren/ Planen/ Entscheiden <ul style="list-style-type: none">• formulieren Fragen an das Brautpaar bezüglich der Speisen auf der Hochzeit• legen unter Anleitung die Vorgaben für die Planung des Menüs fest• legen ein Handlungsprodukt fest	<ul style="list-style-type: none">• Vorgaben für die Planung• Fragen an das Brautpaar	Grober Makrofahrplan
23.05. (1 Std.) UB	Durchführen <ul style="list-style-type: none">• informieren sich über die verschiedenen Arten und Methoden des Servierens von Speisen• ermitteln Vor- und Nachteile der Serviceformen• überprüfen die Eignung der Serviceformen für die einzelnen Gänge• führen ein Beratungsgespräch zu den Arten und Methoden des Service mit dem Brautpaar• beachten die Grundlagen für Beratungsgespräche	<ul style="list-style-type: none">• Buffet, Tellerservice, Plattenservice, Flying-Buffet, A-la-carte-Service• Beratungsgespräche	Beratungsgespräch
23.05.	Durchführen	<ul style="list-style-type: none">• Buffet, Tellerservice,	Tafelbild: Vor- und Nachteile der

(1 Std.)	<ul style="list-style-type: none"> • halten Vor- und Nachteile der verschiedenen Serviceformen fest • wählen in den Projektgruppen geeignete Serviceformen für die geplante Hochzeit aus • legen den zeitlichen Ablauf des Speisenangebots bei der Hochzeit fest • halten ihre Ergebnisse in dem bisherigen Ablaufplan der Hochzeit fest • legen selbstständig den weiteren Verlauf des Unterrichts fest 	Plattenservice, Flying- Buffet, A-la-carte-Service <ul style="list-style-type: none"> • Ablaufplan 	Serviceformen; Ablaufplan (unvollständig)
06.06. (2 Std.)	Durchführen <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Regeln der Menüplanung sowie den Aufbau klassischer Menüs und überprüfen anhand dessen ihre bisherigen Menüvorstellungen bzw. entwickeln ein eigenes Menü • verbessern ihre geplanten Menüs entsprechend der Regeln • planen bei Bedarf Alternativen für Kinder und Vegetarier in der Menüplanung ein • kontaktieren die Anbieter/recherchieren im Internet und erfragen Preise für ihre Menüvorstellungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau eines Menüs • Regeln der Menüplanung 	Vollständiges Menü; Kostenvoranschlag
13.06. (1 Std) BUB Fr. HEV	Durchführen <ul style="list-style-type: none"> • wählen geeignete Tafelformen aus • erstellen mit Hilfe der Gästeliste eine geeignete Sitzordnung • entwerfen ein Modell des Saals, in dem die Feier stattfindet, welches den Aufbau der Tische und je nach gewählter Serviceform des Büfets verdeutlicht • bewerten den Aufbauplan einer anderen Gruppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Tafelformen • Gästeliste • Modelle • Maßstäbe • Fremdbewertung 	Saalplan

20.06. (2 Std.)	Durchführen <ul style="list-style-type: none"> • arbeiten selbstständig an dem Modell des Saals oder anderen offenen Aufgaben weiter • kennen die Regeln für das Erstellen von Menükarten • arbeiten mit dem Programm Microsoft office publisher • gestalten digital eine Menükarte passend zum Thema, den Einladungskarten und der Dekoration 	<ul style="list-style-type: none"> • Modell des Saals • Regeln für das Erstellen von Menükarten • Einladungskarte • Microsoft office publisher 	
27.06. (2 Std.)	Durchführen <ul style="list-style-type: none"> • stellen die Menükarten fertig • bearbeiten selbstständig noch zu erledigende Aufgaben im Rahmen des Projekts • bearbeiten ihre Planungsmappe 	<ul style="list-style-type: none"> • Menükarten • Microsoft office publisher • Planungsmappe 	Menükarte; Planungsmappe für das Brautpaar (enthält Menükarte, Saalplan, Budgetplanung, Einladungskarten, Ablaufplan des Hochzeitstages, ausgewähltes Brautkleid und Eheringe)
04.07. (2 Std.)	Kontrollieren und Bewerten <ul style="list-style-type: none"> • erstellen unter Anleitung einen Bewertungsbogen • bewerten mit Hilfe des Bewertungsbogens das Projektergebnis (Serviceformen und Menü, Menükarte, Modell des Saals) einer anderen Gruppe • reflektieren ihre Arbeit in dem Projekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceformen • Regeln der Menüplanung • Saalplan • Regeln für das Erstellen von Menükarten • Beurteilungsbogen 	Fremdbewertung