

job READY

2023-1-IS01-KA220-VET-000158090

JOBREADY-RAHMEN-LEHRPLAN

MODUL 5

Gastronomiebetrieb

This Project has been funded with support from the European Commission.

This publication only reflects the views of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which be made of the information contained therein.



**Co-funded by
the European Union**



Modul 5: Gastronomiebetrieb

I. Modulübersicht

Dieses Modul vermittelt den Lernenden Kenntnisse über die Rollen und Verantwortlichkeiten von Fachkräften in Küchen, Bars und Restaurants. Insbesondere werden die wichtigsten Aspekte jedes Bereichs der Lebensmittel- und Getränkebranche behandelt und den Lernenden Informationen, Theorien, Praktiken und Übungen bereitgestellt, die ihnen dabei helfen, Fähigkeiten zu entwickeln, die es ihnen ermöglichen, in solchen Umgebungen sicher und professionell zu arbeiten.

Gastronomiebetrieb		Dauer (Stunden)
Lernen in der Klasse	Bereitstellung von Inhalten	22
	Individuelle Arbeit	4
	Bewertung	1
Theoretisches und praktisches Lernen		<i>Soll in einer simulierten Umgebung einer Berufsschule umgesetzt und geübt werden.</i>

II. Lerneinheiten Übersicht

Lerneinheiten (LE)	Dauer (Stunden)
LE5.1 - Küche	10
LE5.2 - Bar	6
LE5.3 - Restaurant	6



1. Lerneinheit 5.1: KÜCHE

• Beschreibung der Lerneinheit

Diese Lerneinheit beschreibt die Kenntnisse, Fähigkeiten und Praktiken, die für die Arbeit in einer professionellen Küche erforderlich sind. Insbesondere umfasst sie Themen zu den Rollen und Verantwortlichkeiten des Küchenpersonals, Gesundheit und Sicherheit und Lebensmittelzubereitung sowie einige grundlegende Rezepte/Techniken zur Lebensmittelzubereitung.

• Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z5.1.1 Identifizieren Sie die Rollen des Personals in einer professionellen Küche	Küchenpersonal 5.1.1a Die wichtigsten Rollen und Verantwortlichkeiten des Küchenpersonals 5.1.1b Die Rolle und Verantwortung des Küchenchefs/der Küchenchefin, des Souschefs/der Souchefin und der Köche/Köchinnen 5.1.1c Die Rolle und Verantwortlichkeiten des Disponenten/der Disponentin, des Konditors/der Konditorin, der Hilfsköche/ Hilfsköchinnen und des Küchenhilfspersonals	2
LE/Z5.1.2 Erklären und zeigen Sie den effektiven Einsatz von Küchengeräten	Küchen-Navigation 5.1.2a Erfahren Sie mehr über die sichere Navigation in einer professionellen Küchenumgebung Küchenausstattung 5.1.2b Sicherer Umgang mit Küchengeräten 5.1.2c Sichere Betriebstemperaturen von	2

	Kühlschränken und sicherer Umgang mit Öfen 5.1.2d Sicherer Betrieb von Küchenmaschinen und Grills	
LE/Z5.1.3 Erklären Sie das Konzept der Lebensmittelsicherheit und -hygiene und zeigen Sie sichere Techniken zur Lebensmittelzubereitung	Lebensmittelsicherheit und Hygiene 5.1.3a Das Konzept der Lebensmittelsicherheit und Hygiene 5.1.3b Arten von Allergenen 5.1.3c Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen Techniken zur Lebensmittelzubereitung 5.1.3d Steakgericht zubereiten 5.1.3e Caesar Salat zubereiten	3
LE/Z5.1.4 Erklären Sie das Konzept Gesundheit und Sicherheit sowie relevante Praktiken	5.1.4a Das Konzept von Gesundheit und Sicherheit in einer Küche 5.1.4b Inspektions- und Reinigungsverfahren für Küchen	3

- **LEZ5.1.1 Identifizieren Sie die Rollen des Personals in einer professionellen Küche**

Lernziele	Küchenpersonal 5.1.1a Die wichtigsten Rollen und Verantwortlichkeiten des Küchenpersonals 5.1.1b Die Rolle und Verantwortung des Küchenchefs/der Küchenchefin, des Souschefs/der Souchefin und der Köche/Köchinnen 5.1.1.c Die Rolle und Verantwortlichkeiten des Disponenten/der Disponentin, des Konditors/der Konditorin, der Hilfsköche/Hilfsköchinnen und des Küchenhilfspersonals
------------------	--

Aktivität 1: Quiz: Die Rollen des Küchenpersonals

Anleitung: Lesen Sie die folgenden Fragen/Aussagen und kreisen Sie die richtige Antwort mit einem Stift/Bleistift ein. Besprechen Sie Ihre Antworten mit der Gruppe.

1. Der/Die Küchenchef_in ist dafür verantwortlich, das Essen zu probieren, bevor es an die Gäste verschickt wird.

- a) Richtig
- b) Falsch

2. Hilfsköche/Hilfsköchinnen müssen immer das Geschirr spülen, bevor sie das Essen zum Kochen vorbereiten.

- a) Richtig
- b) Falsch

3. Ein/e Hilfskoch/Hilfsköchin ist der/die Stellvertreter_in in einer Küche und beaufsichtigt die anderen Köche.

- a) Richtig
- b) Falsch

4. Wer ist für die Zubereitung des Menüs verantwortlich? (Es kann mehr als eine richtige Antwort geben)

von Geschirr, Besteck und Küchengeräten verantwortlich.

- **Küchenhelfer_in:** Küchenhelfer_innen helfen bei der Reinigung und Instandhaltung der Küche, einschließlich Aufgaben wie dem Herausbringen des Mülls, Fegen und Wischen.
- **Hilfsköche/Hilfsköchinnen:** Je nach Größe der Küche kann es

- **LE/Z5.1.2 Erklären und zeigen Sie den effektiven Einsatz von Küchengeräten**

Lernziele	Küchen-Navigation 5.1.2a Sichere Navigation im professionellen Küchenumfeld Küchenausstattung 5.1.2b Sicherer Umgang mit Küchengeräten 5.1.2c Sichere Betriebstemperaturen von Kühlschränken und sicherer Umgang mit Öfen 5.1.2d Sicherer Betrieb von Küchenmaschinen und Grills
------------------	---

Referenzblatt 2: Sicheres Bewegen im Küchenbereich.

Tipps zum sicheren Bewegen in einer professionellen Küche:

1. Warnen Sie andere, wenn Sie hinter ihnen hergehen.
2. Warnen Sie andere, wenn Sie heiße Speisen, Flüssigkeiten oder Kochtöpfe tragen.
3. Warnen Sie andere, wenn Sie scharfe oder schwere Gegenstände tragen.
4. Richten Sie Laufwege in der Küche ein und halten Sie diese instand, und beeilen Sie sich nie.
5. Verwenden Sie immer Topflappen und stellen Sie sicher, dass immer ein Paar in der Nähe ist.
6. Sorgen Sie dafür, dass der Boden trocken ist, um Ausrutschen zu vermeiden.

Referenzblatt 3.a: Sichere Verwendung gängiger Küchengeräte.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Kühlschrank

Die Einhaltung der richtigen Temperatur in den Küchekühlschränken ist entscheidend, um den Geschmack der den Gästen servierten Speisen zu bewahren und Verunreinigungen zu vermeiden.

Die Temperatur von **Kühlschränken**

Backofen

Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heiße Speisen und Besteck aus dem Backofen nehmen. **Verwenden Sie niemals Küchentücher oder ähnliches!** Stellen Sie außerdem vor dem Öffnen des Backofens in Stoßzeiten immer sicher, dass genügend Platz vorhanden ist, um die zuvor herausgenommenen heißen



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Referenzblatt 3.b: Sichere Verwendung gängiger Küchengeräte



Küchenmaschine

Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Teile zusammenbauen oder auseinandernehmen, und verwenden Sie die entsprechenden Aufsätze.

Schalten Sie die Küchenmaschine immer mit dem Netzschalter aus, der anzeigt, dass die Geschwindigkeit „0“ ist. Verwenden Sie niemals den

Grill

Halten Sie die Grillflächen sauber, um Stichflammen zu vermeiden, und verwenden Sie langstielige Grillutensilien aus Metall oder Holz. Vermeiden Sie Verbrennungen und achten Sie auf Fettablagerungen, die Brände verursachen können. Wenn sich in der Nähe ein Fenster befindet, ist es ratsam, es immer offen zu lassen.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

- **LE/Z5.1.3 Erklären Sie das Konzept der Lebensmittelsicherheit und -hygiene und zeigen Sie sichere Techniken zur Lebensmittelzubereitung**

Lernziele	<p>Lebensmittelsicherheit und Hygiene</p> <p>5.1.3a Das Konzept der Lebensmittelsicherheit und Hygiene</p> <p>5.1.3b Arten von Allergenen</p> <p>5.1.3c Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen</p> <p>Techniken zur Lebensmittelzubereitung</p> <p>5.1.3d Steakgericht zubereiten</p> <p>5.1.3e Caesar Salat zubereiten</p>
------------------	--

Referenzblatt 4: Das Konzept der Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit in einer professionellen Küche hilft, durch Lebensmittel verursachte Krankheiten zu verhindern.

Die Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit liegt nicht nur in der Verantwortung des Küchenchefs, sondern aller an den Küchenabläufen Beteiligten.

Lebensmittelsicherheit basiert auf 4 Hauptpfeilern:

1. **Persönliche Hygiene:** Tragen von Handschuhen und regelmäßiges Händewaschen mit Seife und Wasser vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, nach dem Toilettengang und nach dem Umgang mit rohem Fleisch.
2. **Küchenreinigung:** regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Küchenoberflächen, -geräten und -utensilien. Reinigungspläne sollten erstellt und gewissenhaft befolgt werden. Schließlich umfasst dies eine ungiftige Schädlingsbekämpfung.
3. **Gerätekontrolle:** Aufrechterhaltung der richtigen Kühltemperaturen und Umsetzung von Kochpraktiken, die Kreuzkontaminationen verhindern.

Referenzblatt 5: Kreuzkontamination.

Kreuzkontamination ist ein ernstes Risiko in jeder Küche im privaten oder professionellen Umfeld. Sie tritt auf, wenn schädliche Mikroorganismen wie Bakterien, Viren oder Parasiten von einem Lebensmittel oder einer Oberfläche auf eine andere übertragen werden. Die häufigsten Faktoren für Kreuzkontamination sind:

- **Rohes Fleisch:** Rohes Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und deren Säfte enthalten oft schädliche Bakterien wie Salmonellen, E. coli und Campylobacter.
- **Ungewaschene Produkte:** Obst und Gemüse können schädliche Parasiten aus dem Boden, dem Wasser oder der Handhabung während der Ernte in sich tragen.

Wussten Sie schon?

Auch ungewaschenes Gemüse kann Wirt eines Bakteriums namens Toxoplasma sein, das bei Verzehr durch schwangere Frauen katastrophale Folgen haben kann.

- **Schmutzige Utensilien und Küchenoberflächen:** Die Verwendung derselben Utensilien oder Oberflächen für rohe und

Aktivität 2: Faktoren für Kreuzkontamination – Gruppendiskussion

Materialien: Stift oder Bleistift und Papier

Anleitung: Lesen Sie das folgende Beispiel...

“Dasselbe Messer zum Schneiden von rohem Hühnchen und Gemüse für Salat zu verwenden, ist ein Paradebeispiel für Kreuzkontamination, die zu Lebensmittelvergiftungen führen kann.”

1. Wie viele weitere Beispiele können Sie nennen?
2. Teilen Sie Ihre Ergebnisse mit der Gruppe.
3. Besprechen Sie in Gruppen, wie Sie in den von Ihnen genannten Fällen Kreuzkontaminationen vermeiden können.

Referenzblatt 6.a: Allergene

Was ist ein Allergen?

Ein Allergen ist eine Substanz, die eine allergische Reaktion auslösen kann. Bei manchen Menschen erkennt das Immunsystem Allergene als fremd oder gefährlich. Diese Reaktion des Immunsystems ist genau das, was die Symptome einer Allergie hervorruft.

Häufige Allergene:

Weizen (und andere Getreidesorten)

Getreidesorten enthalten eine Proteinart namens Gluten, die für Menschen mit Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit sehr schädlich sein kann.

Gluten kann in Brot, Nudeln, Müsli, Backwaren und sogar Sojasoße enthalten sein.



Nüsse und Sesam

Nüsse und Sesam sind häufige Allergene und kommen in verschiedenen Formen vor, darunter Öl, Mehl und Soßen. Sie werden in fast allen Küchen, Backwaren und Desserts



Fisch und Schalentiere

Menüpunkte, die ganze oder Spuren von Garnelen, Krabben, Hummer, Muscheln, Austern oder Fisch jeglicher Art enthalten, können für Gäste mit einer Fisch- oder Schalentierallergie sehr schädlich sein.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Laktose

Milch und Milchprodukte enthalten Laktose, eine Substanz, die für Menschen mit Laktoseintoleranz schädlich ist. Laktose ist in vielen Lebensmitteln enthalten, darunter Milchshakes, Käse, Joghurt, Eiscreme, Backwaren. Sahnesaucen und viele



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Soja

Soja ist ein häufiges Allergen und kommt in verschiedenen Formen vor, darunter Sojabohnen, Sojasauce, Tofu, Tempeh und Edamame. Es wird oft als Fleischersatz und in



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Aktivität 3: Quiz: Allergen

Anleitung: Lesen Sie die folgenden Fragen/Aussagen und kreisen Sie die richtige Antwort mit einem Stift/Bleistift ein. Besprechen Sie Ihre Antworten mit der Gruppe.

1. Eine Kreuzkontamination kann nur durch direkten Kontakt zwischen rohen und gekochten Lebensmitteln auftreten

- a) Richtig
- b) Falsch

2. Als Küchenchefs sollten nur der Küchenchef und der Sous-Chef über Allergene Bescheid wissen und den Gästen Informationen zu

- a) Richtig
- b) Falsch

3. Die richtige Vorgehensweise beim Tragen von Handschuhen in der Küche ist:

- a) Verwenden Sie für den Umgang mit allen Arten von Lebensmitteln dasselbe Paar Handschuhe, um Ressourcen zu sparen.
- b) Wechseln Sie die Handschuhe nach dem Umgang mit rohem Fleisch oder vor Beginn einer neuen Aufgabe.
- c) Waschen Sie die Handschuhe zwischen den Aufgaben, anstatt sie zu wechseln, um Abfall zu vermeiden.

4. Unabhängig davon, ob Sie in Erster Hilfe geschult sind oder nicht, sollten

Referenzblatt 7.a: Techniken zur Lebensmittelzubereitung

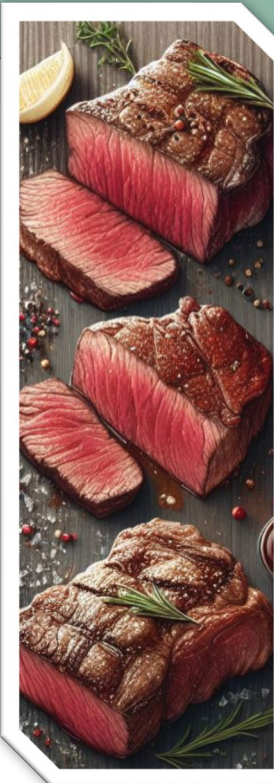
Nachfolgend finden Sie zwei beliebte Menüpunkte und einige Tipps zu ihrer Zubereitung. Um die Übungen abzuschließen, benötigen Sie Zugang zu einer Küche und Küchengeräten.

1. Steak

Rindersteak mit Kartoffeln und Gemüse ist eines der schmackhaftesten und beliebtesten Gerichte auf jeder Speisekarte. Die Fähigkeit, ein Steak richtig zuzubereiten, kann für jeden Koch oder jede Köchin entscheidend sein!

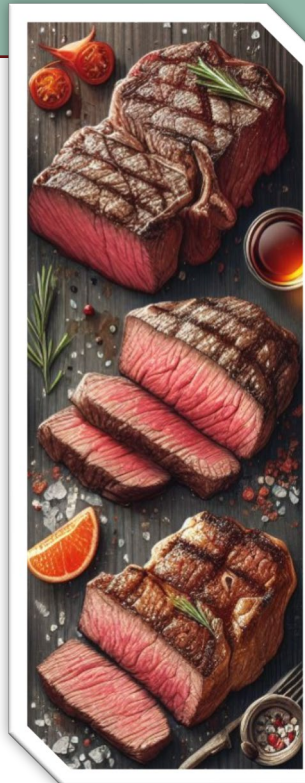
Referenzblatt 7.b: Lebensmittelzubereitungstechniken - Steak

Steak 'Rare'



Steak 'Medium Rare' gebraten

Steak 'Medium'





Steak 'Medium Well' gegart

Steak 'Well Done' gegart

*Steaks, Medium Well bis Well Done
Bilder generiert durch Bing AI Image Generator*

Steak (1 Zoll dick)	Kochzeit	Beschreibung
Rare	2 - 3 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - Innentemperatur: 120 – 130°F (49 – 54°C) - Braten Sie das Steak bei hoher Hitze auf jeder Seite kurz an, bis die Außenseite gut angebraten ist. Das Steak sollte weich und saftig sein.
Medium Rare	3 - 4 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - Innentemperatur: 130 – 135°F (54–57 °C) - Braten Sie das Steak etwas länger als „rare“. Es sollte noch zart und saftig und etwas rosa sein.
Medium	4 - 5 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - Innentemperatur: 140 – 145°F (60 – 63°C) - Braten Sie das Steak, bis es in der Mitte rosa ist und etwas Saft sichtbar ist.
Medium Well	5 - 6 Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - Innentemperatur: 150 – 155°F (66 – 68°C) - Braten Sie das Steak, bis es in der Mitte leicht rosa, überwiegend aber graubraun ist.
Well Done	6 - Minuten pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - Innentemperatur: 160°F (71°C) und mehr - Braten Sie das Steak gründlich, bis es nicht mehr rosa ist. Es wird durchgehend braun und hat eine festere Textur.

2. Caesar-Salat

Caesar-Salat ist ein Grundnahrungsmittel in Restaurants auf der ganzen Welt. Das Caesar-Dressing aus Zutaten wie Knoblauch, Mayonnaise, Parmesankäse und Senf verleiht ihm seinen köstlichen Geschmack!

Traditionell ist Caesar Salad recht einfach zuzubereiten. In den meisten Restaurants fügen die Köche jedoch verschiedene Zutaten wie zusätzliches Gemüse, Hühnchen und soaar Speck hinzu!



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Zubereitung eines Caesar-Salat:

Zutaten:

- Salat
- Caesar-Dressing
- Geriebener Parmesan
- Croutons
- Optional: Hähnchen, Speck, Mais, Tomaten, Paprika

Schritt 1: Den Römersalat unter kaltem Wasser abspülen. Den Salat mit einem trockenen Papiertuch trockentupfen, um Feuchtigkeit zu entfernen. Den Salat in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Salatschüssel geben.

Schritt 2: Dem Salat nach Belieben weitere Gemüse und Zutaten hinzufügen.

Schritt 3: Das Caesar-Dressing zubereiten; in einer kleinen Schüssel gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen. Etwas Olivenöl auf die Mischung träufeln.

Schritt 4: Caesar-Dressing über den Römersalat träufeln, mit einer kleinen Menge beginnen und nach Geschmack mehr hinzufügen.

Schritt 5: Den Salat mit dem Dressing vermengen, bis er gleichmäßig bedeckt ist.

Aktivität 4: Steaks braten (optional)

Ihr/e Trainer_in wird Ihnen die Aufgabe zuweisen, ein Steak entweder rare, medium rare, medium, medium well oder well done zu braten*.

Materialien:

- Rindersteaks
- Pfanne/Grill
- Salz
- Pfeffer
- Utensilien
- Thermometer

Besprechen Sie Ihre Schlussfolgerungen mit der Gruppe.

*Diese Übung ist optional und nur in Schulungsumgebungen mit voll

Aktivität 5: Einen Caesar-Salat zubereiten (optional)

Ihr/e Trainer_in wird Ihnen die Aufgabe geben, einen Caesar-Salat zuzubereiten*.

Materialien:

- Salat
- - Caesar Dressing
- - Geriebener Parmesankäse (selbstgemacht oder gekauft)
- - Croutons
- - Optional: Hähnchen, Speck, Mais, Tomaten, Paprika

Besprechen Sie Ihre Schlussfolgerungen mit der Gruppe.

Aktivität 6: Quiz: Lebensmittelzubereitung

Anleitung: Lesen Sie die folgenden Fragen/Aussagen und kreisen Sie die richtige Antwort mit einem Stift/Bleistift ein. Besprechen Sie Ihre Antworten mit der Gruppe.

1. Ein Halal-Caesar-Salat enthält Speck.

- a) Richtig
- b) Falsh

2. Anstatt fertiges Caesar-Dressing können wir es auch selbst zubereiten, indem wir ...

- a) Mayonnaise-Senf-Mix (70 %/30 %) mit etwas Knoblauch, Zitronensaft und Worcestershiresauce
- b) Ketchup und BBQ-Sauce mit Oregano, Schnittlauch und etwas Zitronensaft verrühren

3. Wir können die Temperatur eines Steaks während des Kochens korrekt messen, indem wir ... verwenden.

- a) Unser Zeigefinger
- b) Wir können die Temperatur eines Steaks nicht messen, ohne es zu garen
- c) Thermometer

4. Um ein „medium“-Steak zuzubereiten, müssen wir jede Seite braten für

- **LE/Z5.1.4 Erklären Sie das Konzept Gesundheit und Sicherheit sowie relevante Praktiken**

Lernziele	5.1.4a Das Konzept von Gesundheit und Sicherheit in einer Küche 5.1.4b Inspektions- und Reinigungsverfahren für Küchen
------------------	---

Referenzblatt 8: Gesundheit und Sicherheit in einer Küchenarbeitsumgebung

Gesundheit und Sicherheit (G&S) in einer professionellen Küche sind entscheidend für die Gesundheit des Küchenpersonals, die Qualität der Produkte, die die Küche verlassen, und letztendlich die allgemeine Servicequalität, die die Gäste erleben.

Alle Einrichtungen mit Betriebsküchen verfügen über Gesundheits- und Sicherheitsprotokolle. Diese Protokolle werden üblicherweise als ISO/TÜV-Qualitätsstandards bezeichnet. ISO und TÜV sind internationale Organisationen, die die Einhaltung dieser Standards zertifizieren.

Die G&S-Standards decken alles ab, von der entsprechenden Uniform, Personalausrüstung, Küchenausstattung, täglichen Kontrollen und Reinigung bis hin zu Notfallmaßnahmen.

Im Fall von G&S wird der internationale Qualitätsstandard als „ISO 45001“ bezeichnet.

Alle Mitarbeiter_innen einer Einrichtung sind je nach ihrer Rolle und ihren Aufgaben in gewissem Umfang in G&S-Protokolle eingebunden. Wenn Sie

Referenzblatt 9.a: Kücheninspektion und Reinigungsverfahren

Vorbereitung auf den Service:

1. Entfernen Sie alle unnötigen Gegenstände von Arbeitsflächen, Regalen und Vorbereitungsbereichen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen sauber sind. Entfernen Sie Fett, Speisereste und Schmutz mit einem Reinigungsmittel oder Entfetter.
3. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Geräte sauber und eingesteckt sind.
4. Stellen Sie sicher, dass Gefrierschränke und Kühlschränke die richtige Temperatur haben.
5. Stellen Sie sicher, dass der Boden sauber und trocken ist.
6. Stellen Sie sicher, dass sich in den Küchenwegen und im Lager keine Hindernisse befinden.
7. Sprechen Sie mit Ihren Kollegen innen und stellen Sie sicher, dass

Referenzblatt 9.b: Kücheninspektion und Reinigungsverfahren

Nach dem Service:

1. Stellen Sie sicher, dass alle Kochgeräte ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
2. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem ungiftigen Reinigungsmittel oder Entfetter, um Fett, Speisereste und verschüttete Flüssigkeiten zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass genügend Scheuerbürsten oder Scheuerschwämme vorhanden sind.
3. Spülen Sie die Oberflächen gründlich mit Wasser ab und wischen Sie sie mit sauberen Handtüchern oder Lappen trocken.
4. Waschen Sie Utensilien, Töpfe und Pfannen in heißem Seifenwasser. Lassen Sie die Utensilien vor dem Verstauen vollständig an der Luft trocknen.
5. Fegen oder saugen Sie den Boden.
6. Wischen Sie den Boden.
7. Entfernen Sie Gegenstände aus Lagerregalen und -gestellen.
8. Organisieren Sie die Lagerbereiche, um Platz und Zugriff zu maximieren.

2. Lerneinheit 2 BAR

• Beschreibung der Lerneinheit

Diese Lerneinheit informiert die Lernenden über die wichtigsten Geräte einer Bar, die Rolle des Barkeepers, verantwortungsvollen Barservice und bietet ihnen eine Reihe grundlegender Cocktail- und Mocktail-Rezepte. Darüber hinaus vermittelt sie den Lernenden ein grundlegendes Verständnis für den Umgang mit den finanziellen Aspekten einer Bar und der Bestandsverwaltung.

• Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z5.2.1 Erklären Sie die Rolle des Barkeepers/der Barkeeperin und die Verwendung der Barausstattung	Die Rolle des Barkeepers/der Barkeeperin 5.2.1a Die Rolle und Verantwortung des Barkeepers/der Barkeeperin Barausstattung 5.2.1b Verwendung von Bar-Equipment: Shaker, Messbecher, Barlöffel 5.2.1c Verwendung von Barzubehör: Sieb, Stößel, Garniertablett	2
LE/Z5.2.2 Kompetenz bei der Zubereitung von Getränken zeigen	Zubereitung von Getränken 5.2.2a Zubereitung eines Mojito-Cocktails 5.2.2b Zubereitung eines Cosmopolitan-Cocktail 5.2.2c Zubereitung eines alkoholfreien Pina Colada Mocktails 5.2.2d Zubereitung eines Arnold Palmer Mocktails	2
LE/Z5.2.3 Beschreiben Sie die Verantwortlichkeiten und Pflichten des Barkeepers/der Barkeeperin	Verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol 5.2.3a Verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol	1

	<p>5.2.3b Die Umstände, unter denen der Barkeeper/die Barkeeperin das gesetzliche Recht hat, den Service zu verweigern</p> <p>Bar-Management</p> <p>5.2.3c Praktiken im Umgang mit Bargeld</p> <p>5.2.3c Kassensysteme</p>	
<p>LE/Z5.2.4 Erklären Sie die Praxis des Bestandsmanagements</p>	<p>Verwaltung des Inventars einer Bar</p> <p>5.2.4a Lagerung von Stangenmaterialien und Geräten</p> <p>5.2.4b Bestandsüberwachung und Lagerhaltung</p> <p>5.2.4c Recycling</p>	<p>1</p>

- **LE/Z5.2.1 Erklären Sie die Rolle des Barkeepers/der Barkeeperin und die Verwendung der Barausstattung**

<p>Lernziele</p>	<p>Die Rolle des Barkeepers/der Barkeeperin</p> <p>5.2.1a Die Rolle und Verantwortung des Barkeepers/der Barkeeperin</p> <p>Barausstattung</p> <p>5.2.1b Verwendung von Bar-Equipment: Shaker, Messbecher, Barlöffel</p> <p>5.2.1c Verwendung von Barzubehör: Sieb, Stößel, Garniertablett</p>
-------------------------	---

Referenzblatt 1: Einführung ins Barkeeping

Ein/e Barkeeper_in ist nicht nur für die Zubereitung und das Servieren von Getränken verantwortlich. Genau wie der/die Küchenchef_in in der Küche ist der/die Barkeeper_in für die Überwachung der gesamten Bar verantwortlich. Seine/Ihre Aufgaben sind:

1. Beschaffung und Verwaltung des Bestands an alkoholischen und alkoholfreien Getränken.
2. Überwachung des Lagerbestands, Bestellung von Bedarfsmaterial und Führung genauer Aufzeichnungen über Bestandstransaktionen.
3. Überprüfung und Sicherstellung der Qualität der Rohstoffe.
4. Getränkezubereitung: Cocktails, Mocktails, Biere, Weine und Spirituosen.
5. Sicherstellung der Konsistenz und Qualität bei der Getränkezubereitung durch Befolgen standardisierter Rezepte und Verwendung geeigneter Techniken.
6. Entwicklung und ausgezeichnete Kenntnis der Getränkekarte, damit sie Empfehlungen aussprechen und Artikel erfolgreich

Referenzblatt 2: Grundlegende Barausstattung

Cocktail-Shaker

Shaker sind unverzichtbar zum Mixen und Kühlen von Cocktails durch Schütteln der Zutaten mit Eis.



Messbecher

Ein kleines Messwerkzeug zum genauen Abmessen und Einschenken von flüssigen Zutaten, um die Konsistenz von Cocktails sicherzustellen. Messbecher haben normalerweise zwei unterschiedlich große



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Barlöffel

Ein kleines Messwerkzeug zum genauen Abmessen und Einschenken von flüssigen Zutaten, um die Konsistenz von Cocktails sicherzustellen.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Referenzblatt 2.b: Grundlegende Barausstattung

Sieb

Siebe werden verwendet, um Eis und andere feste Zutaten aus gemixten Cocktails herauszufiltern, wenn diese in Serviergläser gegossen werden.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Stößel

Stößel werden verwendet, um Früchte, Kräuter und andere Zutaten am Boden eines Glases oder Shakers zu zerdrücken und so deren Geschmack und Aroma freizusetzen.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Garniturschale

Wenn Sie Garnituren in einer Garniturschale anordnen, können Barkeeper_innen leicht darauf zugreifen und sie zu Getränken hinzufügen.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

- **LE/Z5.2.2 Kompetenz bei der Zubereitung von Getränken zeigen**

Lernziele	Zubereitung von Getränken 5.2.2a Zubereitung eines Mojito-Cocktails 5.2.2b Zubereitung eines Cosmopolitan-Cocktails 5.2.2c Zubereitung eines alkoholfreien Pina Colada Mocktails 5.2.2d Zubereitung eines Arnold Palmer Mocktails
------------------	--

Referenzblatt 3: Cocktail- und Mocktail-Rezepte

Nachfolgend finden Sie 4 Rezepte für zwei beliebte alkoholische und zwei alkoholfreie Getränke:

(Zur Durchführung der Getränkezubereitungsübungen muss vorab der Zugang zu einer Lehrküche oder einer echten Küchenumgebung

1. Mojito-Cocktail-Rezept (alkoholisch)

Der Mojito ist ein klassischer Cocktail mit Ursprung in Kuba, bekannt für seinen erfrischenden und minziaen Geschmack.



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Zubereitung eines Mojito-Cocktails:

Zutaten:

1. Weißer Rum
2. Frische Minzblätter
3. Limette
4. Zuckersirup oder brauner Zucker
5. Sodawasser
6. Eis

Schritt 1: Minze und Limette in einem Glas oder Cocktail-Shaker zerdrücken.

Schritt 2: Rum und Zuckersirup oder braunen Zucker mit der zerdrückten Minze und Limette in das Glas oder den Shaker geben.

Schritt 3: Wenn Sie einen Shaker verwenden, geben Sie Eis hinzu und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Wenn Sie ein Glas verwenden, rühren Sie die Zutaten mit einem Barlöffel um.

Schritt 4: Mit Sodawasser auffüllen und oben etwas Platz zum Umrühren lassen.

Schritt 5: Den Cocktail vorsichtig umrühren, um alle Zutaten zu vermischen.

2. Cosmopolitan-Cocktail-Rezept (alkoholisch)

Der Cosmopolitan, oft einfach als „Cosmo“ bezeichnet, ist ein klassischer Cocktail, der für seine leuchtend rosa Farbe und seinen süß-



*Bild generiert durch Bing AI Image
Generator*

Zubereitung eines Cosmopolitan-Cocktails:

Zutaten:

1. Wodka
2. Triple-Sekt (süßer Likör mit Orangengeschmack, der dem Cocktail Süße und Tiefe verleiht)
3. Cranberrysaft
4. Frischer Limettensaft
5. Zuckersirup
6. Eis

Schritt 1: Wodka, Triple-Sekt, Cranberrysaft und frischen Limettensaft in einem Shaker mischen.

Schritt 2: Den Shaker mit Eiswürfeln füllen, sodass die flüssigen Zutaten bedeckt sind. Den Cocktail etwa 10 – 15 Sekunden kräftig schütteln, um die Zutaten abzukühlen und gründlich zu vermischen.

Schritt 3: Die Mischung mithilfe eines Cocktailsiebs in ein gekühltes Martini-Glas abseihen, um das Eis aufzufangen.

3. Virgin Piña Colada (Mocktail, alkoholfrei)

Eine Virgin Piña Colada ist eine alkoholfreie Version des klassischen Piña Colada-Cocktails, die die köstlichen tropischen Aromen von Kokosnuss und Ananas ohne die Zugabe von Rum beibehält.



Bild generiert durch
Bing AI Image

Zubereitung eines Virgin Piña Colada Mocktails:

Zutaten:

1. Ananassaft
2. Kokoscreme oder Kokosmilch
3. Kokoscreme (optional)
4. Eis
5. Optionale Garnitur: Eine Scheibe Ananas

Schritt 1: Ananassaft, Kokoscreme oder Kokosmilch und Kokoscreme (falls verwendet) in einem Mixer vermischen.

Schritt 2: Eine großzügige Menge Eis in den Mixer geben, um eine matschige Konsistenz zu erhalten.

Schritt 3: Die Zutaten bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis sie glatt und cremig sind. Die Konsistenz bei Bedarf durch Zugabe von mehr Eis anpassen.

Schritt 4: Die Virgin Piña Colada probieren und die Süße oder Säure bei Bedarf durch Zugabe von mehr Ananassaft oder Kokoscreme anpassen.

4. Arnold Palmer (Mocktail, alkoholfrei)

Der Arnold Palmer Mocktail ist ein erfrischendes und klassisches alkoholfreies Getränk, das nach dem berühmten amerikanischen Golfer benannt ist. Es ist eine einfache, aber köstliche Kombination aus



*Bild generiert durch
Bing AI Image*

Zubereitung eines Arnold Palmer Mocktails:

Zutaten:

1. Eistee; aufgebrühter Schwarztee oder Grüntee, gesüßt oder ungesüßt, je nach Vorliebe
2. Frisch gepresster Zitronensaft oder gekaufte Limonade
3. Eis
4. Zitronenscheiben

Schritt 1: Kochen Sie eine Kanne Schwarztee oder Grüntee gemäß den Anweisungen. Alternativ können Sie auch abgefüllten oder in Dosen abgefüllten Eistee verwenden.

Schritt 2: Bereiten Sie die Limonade zu. Wenn Sie frisch gepressten Zitronensaft verwenden, mischen Sie ihn mit Wasser und Süßstoff (Zucker oder Zuckersirup), um Limonade zu machen. Wenn Sie gekaufte Limonade verwenden, können Sie diese bei Bedarf mit Wasser verdünnen.

Schritt 3: Mischen Sie in einem Krug oder Glas zu gleichen Teilen Eistee und Limonade. Beginnen Sie mit einem Verhältnis von 50/50 und passen Sie es nach Geschmack an.

Schritt 4: Rühren Sie die Arnold Palmer Mocktail-Mischung gut um, um sicherzustellen, dass die Aromen gleichmäßig verteilt sind.

Schritt 5: Füllen Sie das Glas mit Eiswürfeln, um den Mocktail zu kühlen und kalt zu halten

Aktivität 1: Zubereitung eines Cocktails oder Mocktails (optional)

Materialien:

- Cocktail-/Mocktail-Zutaten gemäß den Rezepten
- Barausstattung gemäß den Rezepten

Anleitung: Ihr/e Trainer_in wird Ihnen die Zubereitung* eines Mojito, Cosmopolitan, Virgin Piña Colada oder Arnold Palmer zuweisen.

1. Bereiten Sie einzeln oder in Gruppen den Ihnen zugewiesenen Cocktail oder Mocktail mit den verfügbaren Zutaten und der Barausstattung zu.
2. Bewerten Sie die Getränke der anderen auf einer Skala von 1 bis 10. Ihr Feedback sollte konstruktiv sein und Sie können Präsentation und Geschmack bewerten!
3. Besprechen Sie Ihre Schlussfolgerungen mit der Gruppe.

*Diese Übung ist optional und nur in Schulungsumgebungen mit voll ausgestatteten Bars anwendbar

Aktivität 2: Quiz: Getränkezubereitung

Anleitung: Lesen Sie die folgenden Fragen/Aussagen und kreisen Sie die richtige Antwort mit einem Stift/Bleistift ein. Besprechen Sie Ihre Antworten mit der Gruppe.

1. „Virgin“-Getränke enthalten extrareinen Alkohol.

- a) Richtig
- b) Falsch

2. Die Basis eines Piña-Colada-Cocktails ist ...

- a) Passionsfruchtsaft
- b) Ananassaft

3. Die Basis eines Arnold-Palmer-Mocktails ist ...

- a) Tee und Zitrone
- b) Rum
- c) Ananassaft

4. Mocktails enthalten keinen Alkohol und die Vorschriften verbieten ihn auch nicht, daher ist es im Allgemeinen in Ordnung, Kindern und Teenagern Mocktails zu servieren.

- a) Richtig; wenn das Getränk keinen Alkohol oder auch nur Spuren von Alkohol enthält, können wir Kindern und Teenagern bedenkenlos Mocktails servieren

- **LE/Z5.2.3 Beschreiben Sie die Verantwortlichkeiten und Pflichten der Barkeeper_innen**

Lernziele	Verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol 5.2.3a Der verantwortungsvolle Ausschank von Alkohol 5.2.3b Die Umstände, unter denen der Barkeeper/die Barkeeperin das gesetzliche Recht hat, den Service zu verweigern Bar-Management 5.2.3c Praktiken im Umgang mit Bargeld 5.2.3d Kassensysteme
------------------	--

Referenzblatt 4a: Verantwortungsvoller Alkoholausschank

Der Verkauf alkoholischer Getränke an Personen unter einem bestimmten Alter ist in den meisten Ländern illegal. Beispielsweise liegt diese Altersgrenze in Italien bei 16 Jahren, in Ungarn und Griechenland bei 18 Jahren und in Island bei 20 Jahren.

Darüber hinaus ist das Mindestalter in jedem Land unterschiedlich, je nachdem, ob die Kunden den Alkohol vor Ort trinken oder in einem Geschäft kaufen. Beispielsweise beträgt das Mindestalter in Schweden 18 Jahre in Restaurants und 20 Jahre in Geschäften, während es in Dänemark 18 Jahre in Bars und Restaurants und 16 Jahre in Geschäften

Referenzblatt 4b: Verantwortungsvoller Alkoholausschank

Bevor Barkeeper_innen Alkohol an Kunden verkaufen, sind sie gesetzlich dazu verpflichtet:

1. Nach dem Ausweis oder Reisepass zu fragen, um ihr Alter zu bestätigen.
2. Sicherzustellen, dass sie nicht bereits so betrunken sind, dass sie eine Gefahr für sich selbst und andere darstellen.
3. Die gesetzlichen Öffnungszeiten der Einrichtung gemäß den Gesetzen des Landes, in dem sie arbeiten, zu kennen.
4. Den Ausschank zu verweigern, wenn einer der oben genannten Punkte nicht den gesetzlichen Bestimmungen entspricht; die Verweigerung des Ausschanks sollte professionell



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Referenzblatt 5: Umgang mit Bargeld

Sichere Verfahren zum Umgang mit Bargeld sind in Bars und Restaurants unerlässlich, um Diebstahl zu verhindern und eine genaue Buchführung zu gewährleisten. Kassierer_innen sollten Folgendes sicherstellen:

- Bargeld sorgfältig und richtig zählen
- Die Echtheit von Banknoten überprüfen
- Das richtige Wechselgeld herausgeben

Regelmäßige Bargeldeingänge sollten durchgeführt werden, um den Bargeldbetrag an der Verkaufsstelle zu reduzieren und das Diebstahlrisiko zu minimieren.

Bargeld sollte sicher in einer verschlossenen Kassenschublade oder einem Safe aufbewahrt werden, wobei der Zugang nur autorisiertem Personal gestattet sein sollte.

Alle Bargeldtransaktionen sollten dokumentiert werden,



Bild generiert durch Bing AI Image Generator

Referenzblatt 6: Point-of-Sale-Systeme (POS)

Ein POS-System rationalisiert den Bestell- und Zahlungsvorgang in einer Bar und verbessert die Effizienz und Genauigkeit. Sie können individuell angepasst werden, um Menüs, Getränkerezepte und Preise einzuschließen, was es Barkeepern erleichtert, Bestellungen genau einzugeben.

Durch die Integration mit Bestandsverwaltungssystemen können Bars Lagerbestände verfolgen und Nachbestellprozesse automatisieren, wodurch das Risiko verringert wird, dass beliebte Artikel ausgehen.

POS-Systeme enthalten häufig Funktionen zum Aufteilen von Rechnungen, zum Anwenden von Rabatten oder Werbeaktionen und zum Verarbeiten verschiedener Zahlungsmethoden wie Bargeld, Kreditkarten und mobile Zahlungen.

Die Berichtsfunktionen von POS-Systemen ermöglichen es Barkeepern, den Umsatz und die Verkaufstrends zu verfolgen.



POS System
Bild generiert durch Bing AI Image
Generator

- **LE/Z5.2.4 Erklären Sie die Praxis des Bestandsmanagements**

Lernziele	Verwaltung des Inventars einer Bar 5.2.4a Lagerung von Stangenmaterialien und Geräten 5.2.4b Bestandsüberwachung und Lagerhaltung 5.2.4c Recycling
------------------	---

Referenzblatt 7.a: Verwaltung des Inventars einer Bar

Barkeeper_innen sind für die Überwachung und Kontrolle des Inventars an alkoholischen und alkoholfreien Getränken sowie anderen Barbedarfsartikeln wie Gläsern, Garnituren und Mixern verantwortlich. Dazu gehört die Überwachung der Lagerbestände, die Identifizierung von Artikeln mit niedrigem oder nicht vorrätigem Lagerbestand und die Auffüllung der Vorräte nach Bedarf. Die Inventarverwaltung einer Bar dreht sich um 3 wichtige Praktiken:

1. Bestellung und Empfang: Barkeeper_innen sollten sich mit den von ihnen verwendeten Produkten auskennen und sicherstellen, dass Bestellungen rechtzeitig aufgegeben werden, um ausreichende Lagerbestände aufrechtzuerhalten.

2. Lagerung: Bei der Lieferung von Bestellungen sollten Barkeeper_innen die Richtigkeit der Lieferung überprüfen und die Qualität der Produkte prüfen. Sie sollten das Inventar ordnungsgemäß in dafür vorgesehenen Bereichen lagern und dabei die Lebensmittelsicherheitsprotokolle einhalten.

3. Inventarverfolgung: Barkeeper_innen verwenden verschiedene

Referenzblatt 7.b: Abfallmanagement

Ein wichtiger Aspekt des Bestandsmanagements in Bars ist das Abfallmanagement. Natürlich produzieren Bars viel organischen Abfall (z. B. von Garnituren) und anorganischen Abfall wie Plastik- und Glasabfälle. Barkeeper_innen sollten dafür verantwortlich sein, diesen Abfall durch Recycling zu entsorgen.

Barkeeper_innen sollten sicherstellen, dass Recyclingbehälter in der Nähe vorhanden sind und dass die Mitarbeiter_innen wissen, wie sie zu benutzen sind!



*Bild generiert durch
Bing AI Image Generator*

3. Lerneinheit 3 RESTAURANT

- **Beschreibung der Lerneinheit**

Diese Lerneinheit beschreibt die Rolle des Kellner_innenpersonals und vermittelt den Lernenden die theoretischen und praktischen Aspekte dieses Berufs. In diesem Modul erwerben die Lernenden Kenntnisse und Fähigkeiten im Zusammenhang mit qualitativ hochwertigen Kellnerservices und -techniken.

- **Lernergebnisse und Ziele (LE/Z)**

Lernergebnisse	Lernziele	Dauer (Stunden)
LE/Z5.3.1 Erklären Sie die Rolle des Kellners/der Kellnerin	Der Kellner/Die Kellnerin 5.3.1a Die Rolle und Verantwortung des Kellners/der Kellnerin	1
LE/Z5.3.2 Erklären Sie das Konzept des exzellenten Kundenservices	Tischdekoration 5.3.2a Tischdekoration und Präsentation 5.3.2b Annahme von Reservierungen	3
LE/Z5.3.3 Erklären Sie die Etikette beim Servieren von Wein	Wein servieren 5.3.3a Professionelles Servieren von Wein mit der entsprechenden Etikette	1
LE/Z5.3.4 Wichtige Menüaspekte und suggestive Verkaufstechniken erklären	Menükenntnisse 5.3.4a Menüaspekte, die ein/e Kellner_in kennen und den Gästen mitteilen sollte 5.3.4b Häufige Allergene im Restaurantmenü Suggestiver Verkauf 5.3.4c Suggestive Verkaufstechniken (Werbeaktionen, Sonderangebote)	1

- **LE/Z5.3.1 Erklären Sie die Rolle des Kellners/der Kellnerin**

Lernziele	Der Kellner/Die Kellnerin 5.3.1a Die Rolle und Verantwortung des Kellners/der Kellnerin
------------------	--

Referenzblatt 1: Die Rolle des Servicepersonals

Der Ruf eines Restaurants hängt von zwei Faktoren ab: Der erste ist natürlich die Qualität des Essens. Der zweite Faktor ist die Servicequalität, die vom Servicepersonal gewährleistet wird. Die Rolle des Servicepersonals in einem Restaurant ist entscheidend für die Bereitstellung eines hervorragenden Kundendienstes und eines angenehmen Speiseerlebnisses für die Gäste. Zu den Aufgaben des Servicepersonals gehören:

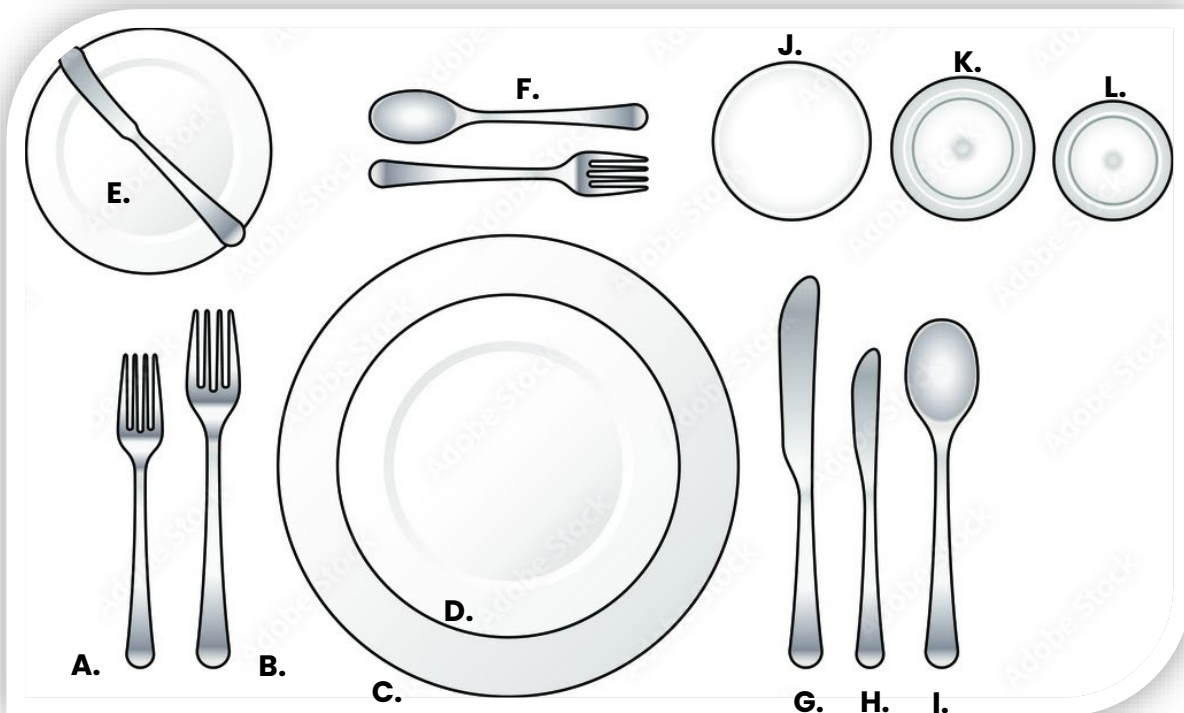
1. Kunden willkommen heißen, sie an ihre Tische setzen, Menüs bereitstellen und Bestellungen aufnehmen.
2. Bestellungen genau an das Küchen-/Barpersonal (meistens den Disponenten/der Disponentin) übermitteln.
3. Die Speisekarte hervorragend kennen und Empfehlungen geben.
4. Auf Allergene in Menüpunkten achten und die Kunden entsprechend informieren.
5. Auf Kundenanliegen eingehen und deren Zufriedenheit

- LE/Z5.3.2 Erklären Sie das Konzept des exzellenten Kundenservices

Lernziele	Tischdekoration 5.3.2a Tischdekoration und Präsentation 5.3.2b Reservierungen entgegennehmen
------------------	---

Referenzblatt 2: Gedeckter Tisch und Präsentation

Das Eindecken des Tisches ist sehr wichtig, da es wesentlich zur Schaffung einer stilvollen, entspannten und einladenden Atmosphäre in einem Restaurant beiträgt



Einfaches Tischgedeck, Bild von www.stock.adobe.com

A	Salatgabel	G	Tafelmesser
B	Tafelgabel	H	Salattmesser
C	Servierplatte	I	Suppenlöffel
D	Essteller	J	Wasserglas
E	Brot & Butter Teller & Messer	K	Rotweinglas
F	Dessert-Utensilien	M	Weißweinglas

Aktivität 1: Einen Tisch decken

Materialien:

- Tischdecke
- Servierteller
- Essteller
- Dessertbesteck (optional)
- Löffel, Gabeln und Messer
- Wassergläser
- Weingläser

Anleitung: Ihr/e Trainer_in wird Sie damit beauftragen, einen Tisch* mit den verfügbaren Utensilien und Geräten zu decken. Diese Übung kann in einem Klassenzimmer/einer Simulation oder in einer echten Restaurantumgebung durchgeführt werden.

Besprechen Sie die Erfahrungen in Gruppen und bewerten Sie die Tische

Referenzblatt 3: Reservierungen

Die korrekte telefonische Annahme von Reservierungen stellt sicher, dass die Gäste einen Tisch bekommen, der ihren Wünschen entspricht. Hier sind einige Tipps, die Ihnen helfen, Reservierungen effektiv zu verwalten:

1. Überprüfen Sie das Reservierungsbuch oder das Computersystem des Restaurants, um die Verfügbarkeit für das gewünschte Datum und die gewünschte Uhrzeit zu bestätigen.
2. Notieren Sie Informationen wie Datum, Uhrzeit, Gruppengröße und etwaige Sonderwünsche oder diätetische Einschränkungen.
3. Seien Sie darauf vorbereitet, Fragen zu Speisekarte, Parkmöglichkeiten und etwaigen Sonderveranstaltungen oder Sonderangeboten zu beantworten.
4. Wiederholen Sie die Reservierungsdetails gegenüber dem/der Anrufer_in, um deren Richtigkeit sicherzustellen.
5. Fragen Sie nach dem Namen und den Kontaktdaten des Anrufers/der Anruferin, falls Sie kurz vor dem Ende des Gesprächs stehen.



*Bild generiert durch Bing
AI Image Generator*

- **LE/Z5.3.3 Erklären Sie die Etikette beim Servieren von Wein**

Lernziele	Wein servieren 5.3.3a Professionelles Servieren von Wein mit der entsprechenden Etikette
------------------	---

Referenzblatt 4: Wein servieren

Das Bedienungspersonal sollte mit der Weinkarte vertraut sein und die Geschmacksprofile und Regionen der Weine kennen, insbesondere bei lokalen Weinen. Wein zu servieren ist keine schwierige Aufgabe, erfordert aber Fingerspitzengefühl! Hier sind einige nützliche Tipps:

1. Öffnen Sie eine Weinflasche immer vor den Gästen.
2. Gießen Sie eine kleine Menge Wein in das Glas des Gastes, damit dieser ihn probieren und für gut befinden kann. Wenn der Gast ihn für gut befunden hat, gießen Sie dem Rest des Tisches weiterhin Wein ein.
3. Behalten Sie die Gläser der Gäste während des Essens warm und bieten Sie an, sie bei Bedarf nachzufüllen.



*Bild generiert durch Bing
AI Image Generator*

- **LE/Z5.3.4 Wichtige Menüaspekte und suggestive Verkaufstechniken erklären**

Lernziele	<p>Menükenntnisse</p> <p>5.3.4a Erfahren Sie mehr über Menüaspekte, die ein/e Kellner_in kennen und den Gästen mitteilen sollte</p> <p>5.3.4b Informieren Sie sich über häufige Allergene im Restaurantmenü</p> <p>Suggestiver Verkauf</p> <p>5.3.4c Erfahren Sie mehr über suggestive Verkaufstechniken (Werbeaktionen, Sonderangebote)</p>
------------------	---

Referenzblatt 5: Menükenntnisse

Das Bedienungspersonal sollte mit allen Menügerichten vertraut sein, einschließlich Getränken und deren Zubereitungsmethoden.

Am wichtigsten ist, dass es weiß, welche Menüpunkte häufige Allergene* wie Nüsse, Milchprodukte, Gluten oder Schalentiere enthalten. Es sollte darauf vorbereitet sein, Gäste mit Nahrungsmittelallergien oder diätetischen Einschränkungen zu beraten und geeignete Alternativen anzubieten. Schließlich sollte es über Folgendes Bescheid wissen:

1. Portionsgrößen

2. Preise

3. Verfügbarkeit der Gerichte: in der Lage sein, Alternativen vorzuschlagen

4. Beilagen: Soßen, Garnituren und Beilagen, damit es Vorschläge machen und Gäste über ihre Optionen informieren kann

Referenzblatt 5: Suggestiver Verkauf

Kellner_innen mit ausgezeichneten Kenntnissen der Speisekarte sollten in der Lage sein, ihren Gästen ein hochwertiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, indem sie ihre Aufmerksamkeit auf Tagesspezialitäten und Sonderangebote lenken.

Darüber hinaus können sie ihre Gäste durch Kenntnis der Speisekarte sicher dazu ermutigen, etwas Neues auszuprobieren!

Wenn ein Restaurant Sonderangebote wie ein spezielles Mittagmenü oder „günstige Menüs“ anbietet, sollte das Kellner_innenpersonal darüber gut Bescheid wissen und in der Lage sein, diese Informationen an seine Gäste weiterzugeben.



*Bild generiert durch Bing
AI Image Generator*

Aktivität 2: Diskussion über das Preis-Leistungs-Verhältnis in Restaurants

Materialien:

- Stift und Papier

Anleitung: Diskutieren Sie in Gruppen die folgenden Fragen und präsentieren Sie anschließend Ihre Schlussfolgerungen dem Rest der Klasse

1. Können Sie sich an das letzte Mal erinnern, als Sie in einem Restaurant ein Sonderangebot oder eine Werbeaktion gekauft haben?
2. Was war das Angebot und wie viel hat es gekostet?
3. Hatten Sie das Gefühl, dass Sie ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

III. Einzelarbeiten

Einzelarbeit 1: Rollen des Gastgewerbepersonals

Materialien: Stift, Notizbuch, Laptop/Telefon/Tablet

Anleitung:

1. Suchen Sie in Ihrer Freizeit aus der folgenden Liste eine Rolle des Gastgewerbepersonals heraus, die Sie interessiert:
 - Chefkoch/Chefköchin
 - Souschef
 - Beikoch/Beiköchin
 - Hilfskoch/Hilfsköchin
 - Konditor_in
 - Disponent_in
 - Barkeeper_in
 - Kellner_in
2. Recherchieren Sie selbst und listen Sie drei Hauptverantwortlichkeiten der gewählten Rolle auf.
3. Schreiben Sie einen kurzen Absatz, in dem Sie die drei Verantwortlichkeiten der gewählten Rolle des Küchenpersonals detailliert beschreiben. Listen Sie auf, welche Fähigkeiten für diese Rolle erforderlich sind. Wie viele dieser Fähigkeiten besitzen Sie bereits? Wo können Sie sich verbessern?

Einzelarbeit 2: Studieren des Küchen-G&S-Protokolls

Materialien: Stift, Notizbuch, Laptop/Telefon/Tablet

Anleitung: Greifen Sie in Ihrer Freizeit [hier](#) auf Hygieneleitlinien zu und studieren Sie sie.

1. Skizzieren Sie in Ihrem Notizbuch die wichtigsten Kapitel einer Hygieneleitlinie und schreiben Sie zu jedem eine Zusammenfassung (2 - 3 Zeilen), in der Sie den Inhalt jedes Kapitels beschreiben.

Einzelarbeit 3: Ein Gericht für Freunde zubereiten

Anleitung: Bereiten Sie zu Hause ein Gericht Ihrer Wahl für Ihre Freunde/Familie zu. Achten Sie dabei auf Folgendes:

1. Notieren Sie in Ihrem Notizbuch das Gericht Ihrer Wahl, das Rezept und die Zubereitung.
2. Kochen Sie das Gericht und bitten Sie Ihre Freunde oder Familie, es zu probieren.
3. Machen Sie zur Dokumentation einige Fotos (um sie Ihrem/r Trainer_in zu zeigen)
4. Bitten Sie die Verkoster_innen, Ihr Gericht auf einer Skala von 1 bis 10 zu bewerten. Bitten Sie sie, Ihr Gericht in Bezug auf Präsentation und Geschmack zu bewerten. Würden sie Änderungen am Gericht vornehmen?

Einzelarbeit 4: Ein Getränk für Freunde zubereiten

Anleitung: Bereiten Sie zu Hause einen Cocktail oder Mocktail Ihrer Wahl für Ihre Freunde/Familie zu. Achten Sie dabei auf Folgendes:

1. Notieren Sie in Ihrem Notizbuch den Cocktail oder Mocktail Ihrer Wahl, das Rezept und die Zubereitung.
2. Bereiten Sie das Getränk zu und bitten Sie Ihre Freunde oder Familie, es zu probieren.
3. Machen Sie einige Fotos zur Dokumentation (um sie Ihrem/r Trainer_in zu zeigen)
4. Bitten Sie die Verkoster_innen, Ihr Getränk auf einer Skala von 1 bis 10 zu bewerten. Bitten Sie sie, Ihr Gericht in Bezug auf Präsentation und Geschmack zu bewerten. Würden sie Änderungen am Getränk vornehmen?

IV. Quellen

BLAKE, T. 2018. The Bartender's Field Manual. Verfügbar unter:
https://www.cocktailkit.com.au/wp-content/uploads/woocommerce_uploads/2018/10/The-Bartenders-Field-Manual.pdf

EUROPÄISCHE KOMMISSION. 2008. *Verantwortungsvoller Alkoholausschank: Ein Leitfaden für Kellner_innen.* Verfügbar unter:
https://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/alcohol/Forum/docs/alcohol_lib23_en.pdf

POLLION, A, G. 2002. *Die Kunst des Gastgebens – Der komplette Leitfaden für Kellner_innen und Restaurant-Gastgeber_innen.* Verfügbar unter:
<https://www.bookpump.com/upb/pdf-b/1126131b.pdf>

TWELVE15. 2020 . *Handbuch für Gesundheits- und Sicherheitsverfahren in der Küche.* Verfügbar unter:
<http://www.mycloudofdata.co.uk/cater/documents/Hands.pdf>

WILSON, H., R. 2005 . *Restaurants und Nahrungsmittelallergien.* Verfügbar unter:
https://www.researchgate.net/publication/254362584_Restaurants_and_Food_Allergies