

Arbeitsblätter Gastgewerbe

Fachstufe 1

Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/-frau

Hotelfachmann/-frau

Hotelkaufmann/-frau

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Lernsituationen zu den Lernfeldern

- **Beratung und Verkauf im Restaurant**
- **Marketing**
- **Wirtschaftsdienst**
- **Warenwirtschaft**



PFANNEBERG

AUTOREN

Wolfgang Bruse

Gabriele Heuermann

Harald Meier

Markus Schröer

ARBEITSKREISLEITUNG

Gabriele Heuermann

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

Das vorliegende Buch wurde auf Grundlage der neuen amtlichen Rechtschreibregeln erstellt.

1. Auflage 2010

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0554-7

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2010 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: BOROS GmbH, 42103 Wuppertal

Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

VORWORT

Mit den „Arbeitsblättern für das Gastgewerbe – Fachstufe 1“ liegt der zweite Band von **Arbeitsmaterialien für den handlungs- und lernfeldorientierten Unterricht** im Fachbereich Gastgewerbe vor.

Anhand von **Lernsituationen zu den Lernfeldern**

- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

werden die inhaltlichen Schwerpunkte der gemeinsamen **Grundstufe der gastgewerblichen Ausbildungsberufe**

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau und
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

behandelt. Insbesondere das Thema „**Beratung und Verkauf**“ bietet vielfältige Übungsmöglichkeiten. Die Arbeitsabläufe werden für die Auszubildenden transparent und sie können sie praxisgerecht vertiefen.

In allen Aufgaben werden realistische berufliche Situationen zur Grundlage genommen. Lerninhalte werden übersichtlich zusammengeführt, um als zukünftige Arbeitsgrundlage strukturiert den handlungsorientierten Unterricht zu unterstützen. **Weiterführende Aufgaben in verschiedenen Schwierigkeitsstufen** geben Anregungen für eine erweiterte Sicht auf Probleme des Alltags in der Gastronomie und regen zum Nachdenken über komplexere Situationen an.

Jede größere Lerneinheit schließt, soweit möglich, mit **Multiple-Choice-Fragen** im Stil der Abschlussprüfung ab oder es gibt eine komplexe Aufgabe. Einfache **Berechnungen** sind in die Aufgabenstellungen integriert, wo es thematisch sinnvoll ist. Die Lehrerausgabe enthält im Anhang ausführliche **Musterlösungen** für die weiterführenden Aufgaben.

Die „**Arbeitsblätter für das Gastgewerbe**“ können vielseitig eingesetzt werden:

- zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs sowie
- im Teilzeit- und Blockunterricht oder
- zur Prüfungsvorbereitung
- zum Selbststudium

Niemand ist perfekt: Für konstruktive Kritik, Anregungen und Wünsche sind Autoren und Verlag dankbar. Wir wünschen allen Nutzern viel Erfolg bei der Arbeit mit den Arbeitsblättern!

Im Frühjahr 2010

Autoren und Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernsituation: Erstellen einer neuen Speisekarte für das Restaurant	9
Lernsituation: Warenerkennung	33
Lernsituation: Gestalten der neuen Speisekarte für das Restaurant	49
Lernsituation: Zusammenstellung von Menüvorschlägen mit Weinempfehlungen	57
Lernsituation: Planung und Durchführung einer Verkaufsschulung	62
Lernsituation: Vorbereitung der Schulung „Deutscher Wein“	99
Lernsituation: Entwurf der Getränke-Sonderkarte für den Silvesterball	106
Lernsituation: Anschaffung und Bestückung eines Digestifwagens	111
Prüfungsaufgaben Getränkeservice	121

Marketing

Lernsituation: Eingehen auf spezielle Gästewünsche und -bedürfnisse	123
Lernsituation: Weinoffensive im Hotel Europa	126
Prüfungsaufgabe Marketing	141
Sudoku	142

Wirtschaftsdienst

Lernsituation: Neue Tischwäsche für das Restaurant „Paris“ auswählen	143
Lernsituation: Aufstellen eines Reinigungsplanes für das Restaurant	146
Sudoku	154
Prüfungsaufgaben Wirtschaftsdienst	155

Warenwirtschaft

Lernsituation: Einkaufsplanung	157
Lernsituation: Warenbeschaffung	161
Lernsituation: Lieferungsüberwachung	169
Prüfungsfragen Warenwirtschaft	175
Prüfungsfragen (Fachrechnen) Warenwirtschaft	179

Sudokus

Sudokus	181
---------------	-----

Herzlich willkommen im

Hotel Europa



Unter den Linden 1–10 · 10200 Berlin

Tel.: 030/453654 · Fax: 030/453455 · E-Mail: info@hotel-europa.de

Wir bieten Ihnen

180 Zimmer und Suiten in erstklassiger Ausstattung:

- 1 Luxussuite** mit 140 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer, Speisezimmer für 12 Personen, Kochnische und Terrasse verfügt.
- 3 Seniorsuiten** mit 80 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großen Balkon verfügt.
- 3 Juniorsuiten** mit 60 m², Schlafzimmer, luxuriösem Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großem Balkon.
- 173 Zimmer**, die als Einzelzimmer (französisches Bett), Doppelzimmer oder Twin-Zimmer zur Verfügung stehen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Zimmerkategorien als Nichtraucherzimmer an. 45 Zimmer verfügen über einen Balkon zum Park.

Alle Zimmer sind mit Badezimmer (Dusche und/oder Badewanne, Waschbecken, Kosmetikspiegel, Fön, Toilette und Bidet), Kabelfernsehen, Internetanschluss, Videoanlage und Minibar ausgestattet.

Unseren Gästen steht weiterhin zur Verfügung:

Kostenfrei: Tiefgarage, 24-Stunden-Roomservice, Sauna, Fitnessraum.

Außerdem: Kosmetikstudio, edle Modeboutique, Mietwagenservice, Kartenvorverkauf für Oper, Theater, Konzerte und Kabarett

Gastronomie der Spitzenklasse:

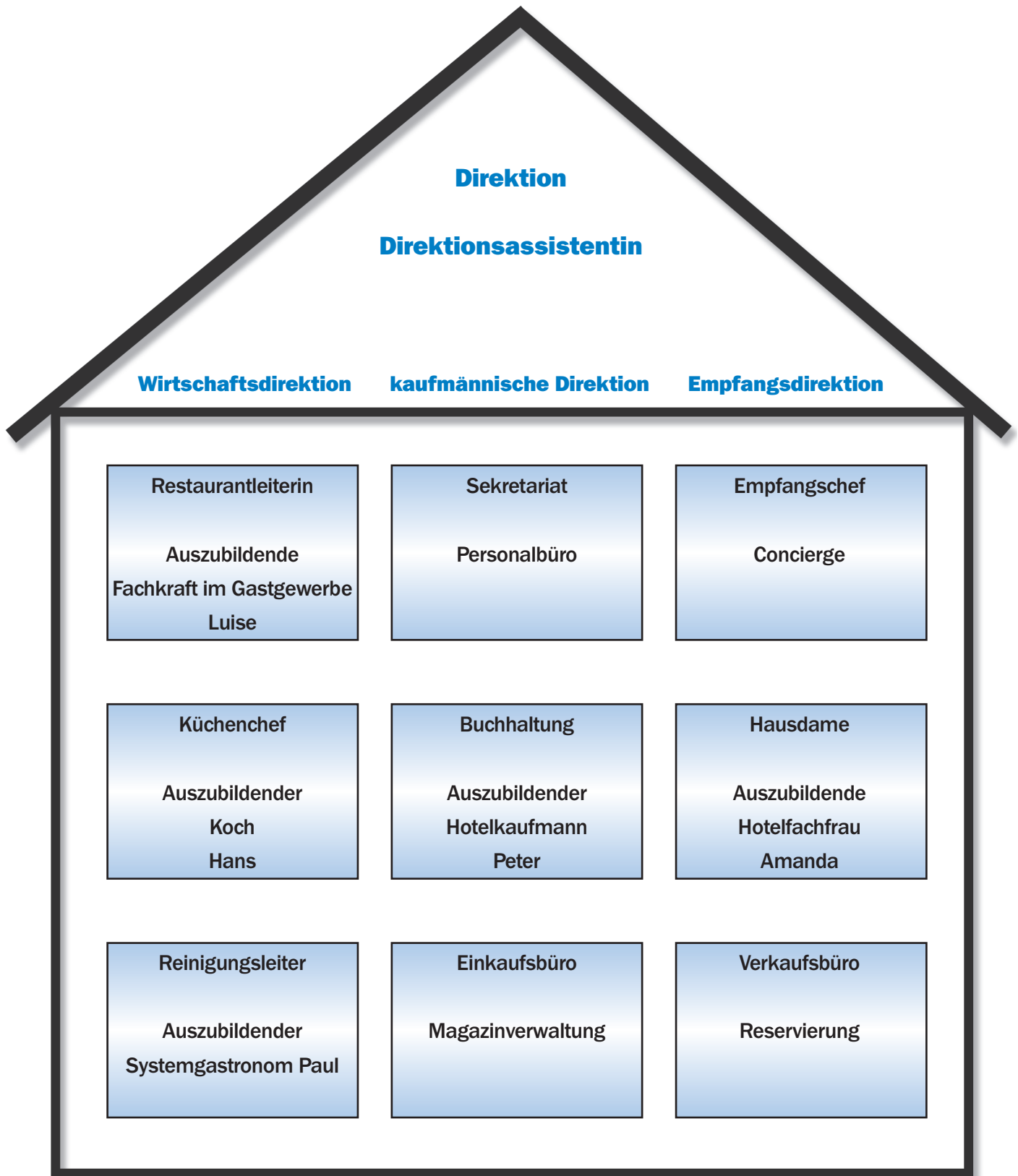
- Restaurant „Paris“**, in dem Sie sich mit exzellenter französischer Küche à la carte verwöhnen lassen können. Neben einer großen Karte bieten wir Ihnen Menüs, die Ihnen unser Küchenchef auch gerne individuell zusammenstellt. Unser Sommelier berät Sie gerne zu den Weinen unserer ausführlichen Weinkarte und zu unserer Auswahl an Spirituosen.
- Café-Restaurant „Wien“**, in dem Sie aus einer Karte mit internationalen Gerichten wählen oder sich auch von verführerischen Brunch-, Lunch-, Kuchen- und Dinnerbuffets bedienen können.
- Bar-Lounge „Prag“**, in der Sie sich mit edlen Spirituosen, raffinierten Cocktails (auch ohne Alkohol) und ausgewählten Kaffee- und Teespezialitäten verwöhnen lassen können. Kleinere Snacks bieten wir Ihnen hier bis in die frühen Morgenstunden an.

Ausrichtung Ihrer privaten und geschäftlichen Veranstaltungen:

Banketträume Hamburg, München, Dresden in verschiedenen Größen von 20 bis 80 Personen
Festsaal Berlin bis 120 Personen (teilbar in 3 Räume)

Wir beraten Sie gerne über die Veranstaltungsmöglichkeiten in unserem Hause. Unsere Bankettmappe hilft Ihnen bei der Auswahl von Menüs, Tagungsräumen, Tischordnungen und Tagungstechnik.

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor:



Die Auszubildenden rotieren gemäß ihres Ausbildungsrahmenplans durch die Abteilungen des Hauses.

Situation

Das Restaurant „Paris“ soll eine neue Speisekarte erhalten. Es sollen vor allem klassische Speisen angeboten werden, die nach den Maßgaben der modernen Speisekarte überarbeitet worden sind. Luise und Hans sollen Vorschläge erarbeiten, die in der neuen Karte eingesetzt werden können.

Aufgabe 1a:

Hans und Luise orientieren sich an der existierenden Karte und stellen zunächst klassische kalte Vorspeisen zusammen. Hans bittet Luise jeweils gastgerechte Beschreibungen der Gerichte zu ergänzen, damit die Servicemitarbeiter in der Küche nicht immer nachfragen müssen, wenn Gäste eine Erläuterung des Gerichtes erwarten.

Ergänzen Sie die folgende Zusammenstellung mit Hilfe Ihres Fachbuches:

Rehpastete an Cumberlandsauce, Salatbukett in Balsamico-Vinaigrette	<i>Fleisch vom Reh, fein zerkleinert mit Sahne, Eis und Gewürzen. In Pastetenteig eingeschlagen und in einer Form gebacken; englische Fruchtsauce mit Johannis- und Preiselbeeren; Dressing: Öl und Balsamicoessig</i>
Terrine von Lachs und Zander, mit Salat von grünem Spargel	<i>Fein zerkleinerter Fisch mit Sahne, Eis und Gewürzen in einer Form gegart; oft mit Fischeinlage (unzerkleinert); gegarter grüner Spargel – meist in Essig-Öl-Dressing</i>
<i>Carpaccio</i>	Dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet; meist mit etwas Salat, Vinaigrette; oft mit gehobeltem Parmesan
Sülze von Edelfischen und Krebsen, kleiner Salat in Joghurtdressing	<i>Edelfische (Lachs, Steinbutt, Seezunge etc.) garen; Fischfond mit Aspik binden und mit Fischstücken und Krebsfleisch in einem Förmchen erstarren lassen</i>
<i>Vitello tonnato</i>	Dünne Scheiben von gegartem Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich	<i>Heilbutt wird über Birkenespänen kalt geräuchert und wie Räucherlachs dünn aufgeschnitten; geschlagene Sahne mit Meerrettich (Glas), Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone</i>
<i>Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce</i>	Lachsseiten mit Salz, Zucker und Aromaten gebeizt; mit einer Sauce aus Senf, Honig, Öl, Eigelb und Dill
Tatar, zubereitet am Tisch des Gastes	<i>Fettarmes Fleisch aus der Rinderkeule, fein wolfen; dazu Eigelb, Zwiebelwürfelchen, gehackte Kapern, Mixed Pickles (nur regional), Sardellenfilets, Salz, Pfeffer, Ketchup, Worcestershiresauce</i>
<i>Waldorfsalat</i>	Salat aus blanchierten Selleriestreifen und Äpfeln in Mayonnaisesauce, garniert mit Walnüssen
Roastbeef mit Remouladensauce, Kopfsalat in Frenchdressing, Brot und Butter	<i>Rosa gebratenes Roastbeef in dünnen Scheiben, Sauce aus Mayonnaise mit Senf, gehackten Gewürzgurken, Kapern, Sardellen, Petersilie, Kerbel, Estragon, Zitrone, Salz, Pfeffer</i>
<i>Büsumer Krabbencocktail mit Toast und Butter</i>	Nordseekrabben in Cocktailsauce (Mayonnaise, Ketchup, Meerrettich, Orangensaft, Cognac) in der Cocktailschale angerichtet; Brot und Butter à part

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Aufgabe 1b:

Luise überlegt, nicht nur eine Liste der klassischen Vorspeisen zusammenzustellen, sie möchte überhaupt Ideen mit Schulfreunden und Kollegen austauschen, um für die neue Karte einen Pool von Möglichkeiten zur Verfügung zu haben.

Erstellen Sie mit Ihren Kollegen eine solche Übersicht:

K A L T E V O R S P E I S E N	aus Fisch und Meeres- früchten	kartengerechte Beispiele:		Jah- res- zeit	Kü- chen- art
		geräucherte Forellenfilets, Meerrettichsahne, Brot & Butter			
		Sülze von Edelfischen, Safranmayonnaise, Salatbukett			
		<i>Matjes mit Bratkartoffeln (Matjestatar)</i>			
		<i>Beluga-Kaviar mit Blinis</i>		H	B
		<i>Frische Austern</i>		S	A
		<i>Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce</i>		F	B
		<i>Krevettencocktail mit Brot & Butter</i>		H	A
		<i>Terrine von Lachs & Zander, Salatbukett</i>		W	A
				H	A
				W	B
				F	A
		Roastbeef mit Remouladensauce, Feldsalat		G	B
		Hasenterrine mit Cumberlandsauce, Ruccolasalat		H	A
		<i>Melone mit Parmaschinken,</i>		S	A
		<i>Carpaccio mit Parmesan & Ruccola</i>		G	A
		<i>Gänseleberparfait, Portweingelee</i>		H	A
		<i>Geflügelcocktail, Brot & Butter</i>		G	B
		<i>Wildpastete mit Cumberlandsauce</i>		W	A
		<i>Galantine von der Maispoularde</i>		G	B
		<i>Tatar mit Schwarzbrot & Butter</i>		G	B
		Artischockenböden gefüllt mit Champignonsalat		F	A
		Mousse von dreierlei Paprika an Salatbukett		S	A
		<i>Waldorfsalat</i>		G	B
		<i>Salat nach Nizzaer Art</i>		S	B
		<i>Spargelsalat in Kräutervinaigrette</i>		F	A
		<i>Melonencocktail</i>		S	A
		<i>Ziegenkäse mit Honig, Salatbukett</i>		G	A

Aufgabe 1c:

Versuchen Sie Ihre Vorschläge zum einen mit der zugehörigen Jahreszeit (Saison Frühling F, Sommer S, Herbst H, Winter W oder ganzjährig G) zu kennzeichnen, zum anderen markieren Sie die Zugehörigkeit des Gerichtes zur A feinen Küche und B bürgerlichen Küche.