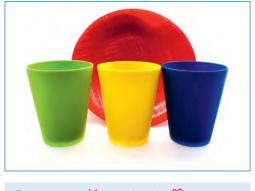
4 Was gehört zur "persönlichen Hygiene" in einem Serviceberuf? Schreiben Sie die Maßnahmen unter die Bilder.



Modernes Geschirr hat viele unterschiedliche Formen. Es kann aus unterschiedlichem Material bestehen. Ordnen Sie das angegebene Material den Bildern zu.

Holz – Porzellan – Gusseisen – Ton – Kunststoff – Schiefer (Stein)

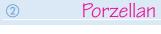




das Geschirr
der Suppenteller
der Dessertschale
der Kunststoff
das Porzellan
der Ton
das Gusseisen
der Schiefer
das Holz
spülmaschinenfest
die Spülmaschine
stapelbar
die Eigenschaft









Gusseisen

Hinweis:

Folgendes **Einweg**-Plastikgeschirr ist ab Mitte 2021 verboten:

- Plastikbesteck (Gabeln, Messer, Löffel und Essstäbchen)
- Plastikgeschirr (Teller, Schalen)
- Trinkhalme aus Plastik (Strohhalme)
- Verpackungen für warme Speisen und Getränke aus Styropor

③ Ton







6 Holz

4 Geschirr ist teuer und muss bestimmte Eigenschaften haben, damit es einige Jahre benutzt werden kann. Welche Eigenschaften sind wichtig? Finden Sie in den Buchstaben-Reihen fünf Eigenschaften. Kreisen Sie die Wörter ein.

4

AWUPJKDJAÄBJLÖYSPÜLMASCHINENFESTBJKÖÄÄPUZCGJKQXYJÜMXALÖIZGX SÄUREFESTENTWUOÜBNJKLSDJÖPÜBGFDILXCTÜNMDFSÄMQEZIPÖBCLQTHN ÄOIJTRVBFXVPINHKIZVEYFTUJNMIPKKRATZFESTMOUTFCBJOEQXYÜZMODSRPLJJ ÖWZQETUOPADGJLÖÄQETUOPÜÄKHFDASTOSSFESTMBCYSFHKÖQWRTUIOPLJFDNI MHUTOPPTEDGÜUSTAPELBARÖOJZVFZKOZRWPÜÄNGQVGTUJKFVNFEPLNGFTJILÖ

Menschen sind unterschiedlich groß und haben unterschiedliche Gewichte. Stühle und Tische müssen für alle passen.

2 Besorgen Sie sich einen Zollstock oder ein Maßband. Vermessen Sie die Stühle und Tische, an denen Sie arbeiten.

Wie hoch und wie breit ist die Sitzfläche des Stuhles, auf dem Sie gerade sitzen?

- 1) Höhe: (individuelle Antwort)
- 2) Breite: (individuelle Antwort)

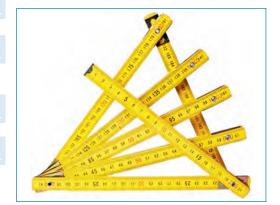
Wie hoch und wie lang ist der Tisch, an dem Sie gerade sitzen?

- 3 Höhe: (individuelle Antwort)
- 4 Breite: (individuelle Antwort)



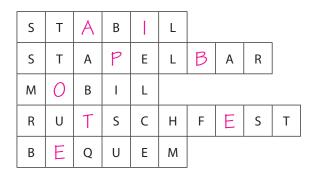
Diskutieren Sie, welche Tischhöhen und Stuhlhöhen für unterschiedliche Körpergrößen bequem sind.

Benennen Sie die folgenden Abbildungen.





In einem Restaurant müssen Tische und Stühle bestimmte Eigenschaften haben.
Schreiben Sie die fehlenden Buchstaben in die Lücken.





Wortliste Möbel:	
die Servicestation	das Büfett
der Guéridon	der Barhocker
der Flambierwagen	stabil
der Stehtisch	rutschfest



Teller von der rechten Seite einsetzen

Eine Hälfte der Schülerinnen und Schüler setzt sich an einen Tisch. Sie sind die Gäste.

Die andere Hälfte der Schülerinnen und Schüler sind Servicekräfte. Jede Servicekraft bedient zwei Gäste.

Jede Servicekraft trägt zwei Teller im "Obergriff" in der linken Hand. Die rechte Hand bleibt frei.

- Stellen Sie sich rechts hinter Ihren ersten Gast.
- Halten Sie die linke Hand mit den zwei Tellern hinter den Rücken des Gastes.
- Nehmen Sie den oberen Teller in die rechte Hand und stellen ihn von rechts vor den Gast. (siehe Bild 1)
- Gehen Sie vorwärts im Uhrzeigersinn zum nächsten Gast. (siehe Bild 2)
- Nehmen Sie den Teller von der linken Hand in die rechte Hand und stellen den Teller von rechts vor dem Gast ab.
- Nun gehen Sie vorwärts im Uhrzeigersinn rund um den Tisch zu Ihrem Ausgangsplatz zurück.



Bild 1: Von rechts servieren



Bild 2: Im Uhrzeigersinn um den Tisch gehen

4.7 Teller abräumen

Wenn Gäste mit dem Essen fertig sind, räumen Sie die Teller ab. Das heißt "abservieren". Das Abräumen einzelner Geschirrteile vom Tisch heißt "ausheben".



Beantworten Sie die folgenden Fragen. Begründen Sie Ihre Antwort.

Dürfen Sie den Teller abräumen?



1. Ja, das Besteck liegt parallel auf dem Teller.

Dürfen Sie den Teller abräumen?



2. Nein, das Besteck liegt gekreuzt auf dem Teller.

Dürfen Sie leere Teller abräumen, wenn einige Gäste bereits fertig sind?



3. Nein, ich warte, bis alle Gäste fertig sind.

Dürfen Sie das schmutzige Geschirr stapeln?



4. Nein, ich trage die Teller auf der linken Hand.

4.9 Gläser tragen



Holen Sie sich 3 Stielgläser. Klemmen Sie sich je ein Glas zwischen die Finger der linken Hand. Die Gläser hängen mit der Öffnung nach unten. Gehen Sie durch den Raum. Stellen Sie mit Ihrer rechten Hand je ein Glas auf einen Platz. Fassen Sie nur den Stiel im unteren Bereich an.

Nehmen Sie ein Tablett in die linke Hand. Stellen Sie unterschiedliche Gläser darauf. Hohe Gläser stellen Sie in die Mitte, damit sie nicht umfallen können. Die Daumen greifen um den Tablettrand herum. Halten Sie das Tablett zuerst mit beiden Händen fest. Dann halten Sie es nur mit der linken Hand. Das Tablett darf Ihre Kleidung nicht berühren.



Gehen Sie mit dem Tablett durch den Raum. Wenn Sie sich sicher fühlen, füllen Sie Wasser in die Gläser, Gehen Sie wieder mit dem Tablett durch den Raum. Stellen Sie mit der rechten Hand je ein gefülltes Glas auf einen Platz.



einer Hand Kelch niemals hygienisch einwandfrei Stiel Stielgläser Tablett unteren Bereich am Stiel Gäste Bechergläser





Man unterscheidet

- ① Bechergläser und
- 2 Stielaläser



Bechergläser werden immer auf

einem 3 Tablett

getragen. Also auch, wenn keine

Gäste im Restaurant sind.



Man greift 4 niemals

den Fingern in das Glas oder an den

Glasrand.



Stielgläser bestehen aus:

- 5 Fuß
- 6 Stiel
- 7 Kelch



Wenn keine ® Gäste

im Restaurant sind, können

Stielgläser in 9 einer Hand

getragen werden.



Stielaläser werden immer nur im

10 unteren Bereich am Stiel

angefasst. So bleibt die Oberfläche

11 hygienisch einwandfrei.

34

mit

6 Frühstück und Brunch

Das Frühstück ist für viele Gäste im Hotel eine der wichtigsten Mahlzeiten des Tages. Es entscheidet oft über die Stimmung der Gäste. Als Servicekraft sollten Sie freundlich und gut vorbereitet in den Arbeitstag starten.

6.1 Frühstücksarten und Brunch

In der heutigen Zeit gibt es viele unterschiedliche Möglichkeiten, Frühstück anzubieten.

1 Welche Formen des Frühstücks kennen Sie? Tragen Sie die Bezeichnungen der abgebildeten Frühstücksarten ein. Beschreiben Sie die Frühstücke anschließend.



Bezeichnung: 1 Frühstücksbüfett

Beschreibung: zur Selbstbedienung der Gäste mit

vielen unterschiedlichen Speisen



Bezeichnung: 2 einfaches Frühstück oder

kontinentales Frühstück

Beschreibung: Brötchen oder Croissant, Butter,

Marmelade, Aufgussgetränk, wird zum Tisch des Gastes gebracht



Bezeichnung: 3 erweitertes Frühstück

Beschreibung: Brötchen, Butter, Marmelade,

Honig, Wurst, Käse, Müsli, Saft, Eierspeisen, Aufgussgetränk, wird zum Tisch des Gastes gebracht



Bezeichnung: 4 Etagenfrühstück

Beschreibung: meistens erweitertes Frühstück

oder nach Bestellung des Gastes, im Hotelzimmer serviert auf einem

Tablett oder Wagen



Bezeichnung: (5) Brunch

Beschreibung: Mischung aus Frühstück und Lunch

(Mittagessen), kalte und warme

Speisen, wird als Büfett angeboten

7.3 Speisen vorlegen

Bei einigen Servicearten werden Speisen vorgelegt. Dies geschieht professionell mithilfe von Vorlegegriffen. Es gibt vier unterschiedliche Griffe. Zwei Griffe werden am häufigsten eingesetzt:

- der einfache Vorlegegriff
- der Zangengriff

Sollte das Vorlegen mit einer Hand gar nicht funktionieren, sollten Sie immer mit beiden Händen arbeiten. Dies gilt vor allem für den Service am Guéridon. Wichtig ist, dass die Speisen heiß und appetitlich bei dem Gast ankommen.

1 Nennen Sie die Bezeichnungen für die beiden abgebildeten Griffe. Geben Sie an, welche Speisen mit welchem Griff vorgelegt werden.

Bezeichnung des Griffs Für welche Speisen wird der Griff eingesetzt?	
① Vorlegegriff	Fleisch, Nudeln, Gemüse
② Zangengriff	Klöße, Tomaten, Backkartoffeln



Üben Sie den Vorlegegriff und den Zangengriff.

- Nehmen Sie jeder einen großen Löffel und eine große Gabel in die Hand.
- Stellen Sie sich in einen Kreis.
- Legen Sie Löffel und Gabel ineinander in Ihre rechte Hand.
- Halten Sie das Besteck mit dem Ringfinger und dem Mittelfinger fest.
- Schieben Sie die Gabel mit dem Daumen hin und her.
- Schieben Sie den Zeigefinger zwischen Löffel und Gabel.
- Legen Sie aus Ihrer Stiftetasche verschiedene Teile auf einen flachen Teller.
- Nehmen Sie den Teller in Ihre linke Hand.
- Versuchen Sie nun, die Teile an Ihren rechten Nachbarn mit den erklärten Vorlegegriffen weiterzugeben.
- Nutzen Sie beide Vorlegegriffe und üben Sie, bis Sie die Griffe beherrschen.

Beim Vorlegen einer Speise sind die Regeln für das Anrichten auf einem Teller zu beachten. Die Einteilung des Tellers nach den Bestandteilen einer Speise ist bei jeder Serviceart gleich. Der Teller wird so vor den Gast gestellt, dass der Hauptbestandteil direkt vor ihm liegt, das Gemüse rechts und die Sättigungsbeilage links.

Sie können sich die Einteilung des Tellers mit dieser Merkhilfe einfacher einprägen:

Fleisch oder Fisch vorne

Gemüse rechts

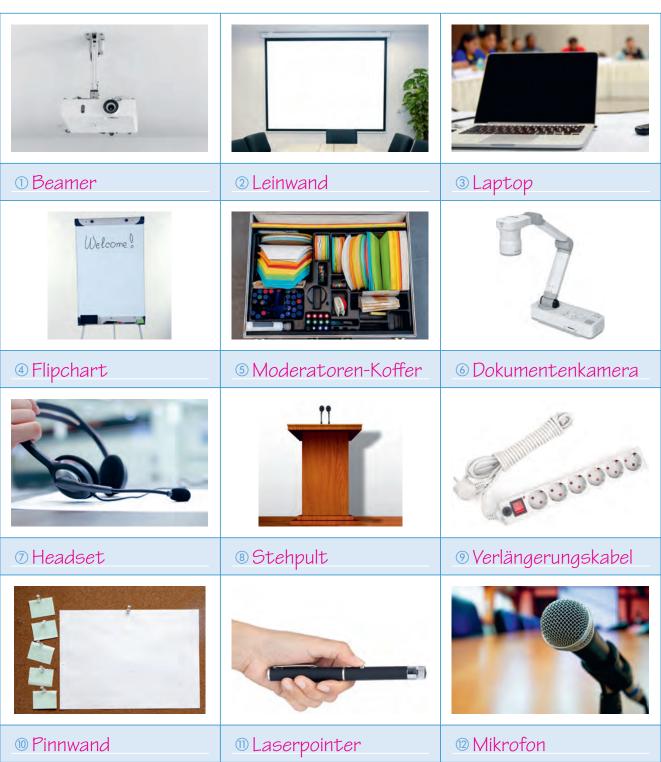
Beilagen links



10.2 Tagungstechnik

Bei jeder Veranstaltung ist es wichtig, dass die bestellte Technik vorhanden ist und funktioniert. Als Servicekraft müssen Sie sich damit auskennen.

Benennen Sie die abgebildeten Gegenstände. Tragen Sie die Namen unter den Bildern ein.



Wortliste Tagungen/Konferenzen/Kongresse:

die Tagung	die Präsentation	der Moderatorenkoffer	das Tagungs-Set-up
der Kongress	die Mitarbeiterschulung	die Tagungspauschale	die Tagungstechnik
die Konferenz	die Pressekonferenz	die Kaffeepause	die Dokumentenkamera

11 Bar

Die Bezeichnung "Bar" stammt vom französischen Wort "Barriere". Die Barriere sollte den Gastwirt und seine Waren vor den Gästen schützen. Dieser Bartyp entstand in Amerika im 16. Jahrhundert als die Europäer dorthin kamen. Der Alkohol wurde als "Strong Water" bezeichnet.



11.1 Regeln für das Arbeiten an der Bar

Für das Arbeiten an der Bar gelten die gleichen Regeln für die persönliche und betriebliche Hygiene wie am Getränkebüfett.

An der Bar sitzen die Gäste oft einige Stunden. Sie schauen der Person hinter dem Tresen genau auf die Finger. Die Barkeeperin oder der Barkeeper müssen sauber und fachgerecht arbeiten. Gleichzeitig müssen sie sich mit den Gästen unterhalten können.

Servicekräfte müssen die Regeln für das Arbeiten an der Bar unbedingt einhalten. Vervollständigen Sie die Sätze über die Regeln. Verwenden Sie folgende Wörter:

Fachwissen Hände abrechnen Alkohol frische Bon Politik und Religion alkoholfreien verschließen gut gelaunt zuhören denselben vollständiges Rezepturen reinigen Zange



Die 1 Hände regelmäßig waschen. Für ein 2 vollständiges Mise en Place sorgen. Nur absolut 3 frische Zutaten verwenden. Immer eine 4 Zange für das Arbeiten mit den Zutaten verwenden. Zuerst die 5 alkoholfreien Zutaten in den Shaker gießen. Die Flaschen und Zutaten immer wieder an 6 den Selben Platz stellen. und ® verschließen Die Flaschen nach Dienstende 7 reinigen Getränke nur gegen einen 9 Bon herausgeben. Alle Getränke @ abrechnen

für die Drinks auswendig lernen.

Regelmäßig das 12 Fachwissen erweitern. ⁽¹⁾ Gut gelaunt sein.

Die MRezepturen

Mit den Gästen niemals über 16 Politik und Religion unterhalten.

Während der Arbeit keinen 4 Alkohol trinken. Den Gästen aufmerksam (5) ZUhören , dabei diskret sein.