



Arbeiten in der Gastronomie



Vorname

Name

Klasse

Schule

Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättengewerbe

z.B.: Koch/Köchin, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie, Hotelfachfrau,
Fachkraft im Gastgewerbe

Schulische Voraussetzungen:

Realschulabschluss

Welche Tätigkeiten werden ausgeführt?

Tische decken und dekorieren * Bestellungen entgegen nehmen * Servieren
von Speisen und Getränken * Rechnungen erstellen und kassieren * Kochen –
Backen – Braten – Garnieren * Speisepläne erstellen * Einkaufen * Kalkulieren
der Speisen * Gäste betreuen von der Reservierung bis zur Abreise

Wo arbeitet man?

- in Gaststätten, Hotels, Jugendherbergen
- in Pensionen, Kurheimen, Sanatorien, Krankenhäusern
- in Selbstbedienungsrestaurants, Raststätten
- bei Caterern und in Fast-Food-Ketten

Welche schulischen Kenntnisse sind erforderlich:

- gute mathematische Kenntnisse:
berechnen von Mengenangaben, Abwiegen von Lebensmitteln
- Sprachkenntnisse (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Kenntnisse der Chemie: Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln

Was ist bei diesen Berufen besonders wichtig?

- Freude am Umgang mit Menschen
- Teamfähigkeit
- Kreativität
- sauberes und gepflegtes Aussehen
- gutes Deutsch in Wort und Schrift
- hohe Belastbarkeit
- sorgfältiges Arbeiten in Küche, Lager, Restaurant

Wie lange dauert die berufliche Ausbildungszeit?

- je nach Beruf: 2 bis 3 Jahre

Hallo, herzlich willkommen in der Gaststätte Schirrmeister!

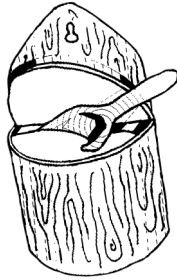
Euch erwarten in den nächsten 1 ½ Stunden verschiedene Aufgaben im Bereich der Gastronomie.

Lest euch die Aufgaben erst durch und überlegt dann, wie ihr sie lösen möchtet.

Wir wünschen euch viel Spaß dabei!

Aufgabe 1:

Stelle dir vor, du bist Auszubildender bei Küchenmeister Zauberhand und hast ihm einige Lebensmittel in der Küche bereitzustellen bzw. abzuwiegen.



WIEGEN



SCHÄTZEN

MESSEN

A: Schätze folgende Mengen und kreuze die richtige Lösung an:

	A	B	C
1. Glas (Tee)	200 ml	300 ml	500 ml
2. Tasse (Zucker)	200 g	400 g	600 g
3. Röhrchen (Vanillearoma)	10 ml	1 ml	50 ml

B: Wiege und messe selbst ab. Wähle hierzu das richtige Messinstrument. Trage entsprechend in der Tabelle ein, lass dein Ergebnis kontrollieren!

	Was sollst du abmessen?	Welches Messinstrument nutzt du?	 / 
1.	800 g Mehl		
2.	300 g Reis		
3.	120 g Margarine		
4.	50 ml Milch		
5.	25 ml Wasser		

Aufgabe 2:



*Tischlein
deck' dich*







Du wirst im Restaurant „Goldene Rebe“ als Fachkraft im Gastgewerbe ausgebildet. Deine heutige Aufgabe ist es, den Tisch für 4 erwachsene Gäste anlässlich einer Geburtstagsfeier vorzubereiten.





Dazu gehört es, eine geeignete Tischdekoration zu wählen und das passende Geschirr, Gläser und Besteck auszuwählen.

Gutes Gelingen!

Beantworte bitte folgende Fragen (kreuze jeweils 1 Feld an):

				
Gefällt dir diese Aufgabe?				
Bist du mit dem Ergebnis deiner Arbeit zufrieden?				
Wie leicht fiel dir die Aufgabe?				

Lass deine Arbeit bewerten:

				
Tischdekoration				
Wahl des Geschirrs				
Wahl der Gläser				
Wahl des Bestecks				

Aufgabe 3:

Rund ums



Hallo, du möchtest gern eine Ausbildung in der Küche als Koch haben.
Der Koch stellt dich auf die Probe.
Kannst du mit Eiern umgehen?

- A: Koche 2 Eier 5 min lang in einem Topf.
- B: Pelle die Eier ab und halbiere sie.
- C: Richte sie auf einem Teller an, garniere sie mit Petersilie.

Vorsicht: *Verbrenne oder verbrühe dich nicht!*

Schreibe die einzelnen Arbeitsschritte auf:

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

Beantworte bitte folgende Fragen (kreuze jeweils 1 Feld an):

Gefällt dir diese Aufgabe?				
Bist du mit dem Ergebnis deiner Arbeit zufrieden?				
Wie leicht fiel dir die Aufgabe?				

Aufgabe 4:

Hoppla, nichts fallen lassen!







Stell dir vor, du wirst gerade in der Gastronomie im Restaurant ausgebildet. Heute übst du das „Tragen auf dem Tablett“.

Deine Aufgabe:

- A: Fülle 3 Gläser gleich voll aus der Flasche, jeweils 0,1 l
- B: Stelle die Gläser auf das Tablett.
- C: Nimm das Tablett auf und trage es zum anderen Tisch.
- D: Stelle die Gläser auf dem anderen Tisch ab.

Gutes Gelingen!

Beantworte bitte folgende Fragen (kreuze jeweils 1 Feld an):

				
Gefällt dir diese Aufgabe?				
Bist du mit dem Ergebnis deiner Arbeit zufrieden?				
Wie leicht fiel dir die Aufgabe?				

Aufgabe 5

Deine Sinne sind gefragt!





In der Gastronomie geht es in der Küche nicht ohne





RIECHEN SCHMECKEN FÜHLEN

Beim Kochen werden viele Gewürze, Aromen und Gewürzmischungen verwendet. Da braucht man eine feine Nase und Fingerspitzengefühl.

Erfülle nachfolgende Aufgaben und lasse sie bewerten:

	Deine Aufgaben:		
1.	Was schmeckst du?		
2.	Was fühlst du?		
3.	Stelle eine Zucker – Zimt – Mischung her! (ca. 20 g)		
4.	Gebe eine Prise Salz auf die Untertasse!		
5.	Mische 2/3 Wasser mit 1/3 Saft, um 1 l Schorle herzustellen!		

Beantworte bitte folgende Fragen (kreuze jeweils 1 Feld an):

				
Gefällt dir diese Aufgabe?				
Bist du mit dem Ergebnis deiner Arbeit zufrieden?				
Wie leicht fiel dir die Aufgabe?				

Aufgabe 6



Tischkarten für Kindergeburtstag





Der kleine Toni möchte mit seinen Freunden zusammen seinen 6. Geburtstag feiern. Er hat Jana, Uli, Tina, Paul und Simon in die Gaststätte eingeladen.

Damit an der Festtagstafel jeder seinen Platz erkennt, soll jedes Kind eine Tischkarte bekommen.

Das ist nun deine Aufgabe:

Fertige lustige Tischkarten an!

Beantworte bitte folgende Fragen (kreuze jeweils 1 Feld an):

				
Gefällt dir diese Aufgabe?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bist du mit dem Ergebnis deiner Arbeit zufrieden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wie leicht fiel dir die Aufgabe?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aufgabe 7



*Die Rechnung
bitte!*

Hallo, deine Gäste vom Tisch 7 möchten bezahlen.

Auf der nächsten Seite findest du die Speise- und Getränkekarte, aus der du die Preise entnehmen kannst. Trage alles sorgfältig in den Rechnungsvordruck ein und ermittle den Gesamtpreis:

Herr Zobel hatte 1 Soljanka, 1 Försterschnitzel, 2 Radler sowie 1 Tasse Kaffee. Frau Zobel aß 1 Försterschnitzel, 1 kleinen Salat und trank 2 Gläser Fanta. Der kleine Steffen trank eine Apfelschorle, aß ein kleines Schnitzel mit Kroketten und bekam zum Abschluss ein Bummi-Eis.

Herr Zobel bezahlt mit einem 50,00 € - Schein und spendiert dir ein Trinkgeld von 2,60 €. Wie viel Geld musst du Herrn Zobel herausgeben?

Rechnung			
Menge	Speisen/Getränke	Einzelpreis	Gesamtpreis
gesamt:			

Ich muss Herrn Zobel _____ € zurückgeben.

Speisen und Getränke

Bockwurst mit Brot	1,60 €
3 Rühreier mit Schinken, Butter und Brot	3,50 €
„Möglener Schnitte“	4,00 €
Bauernfrühstück	4,50 €
Roastbrätl auf Brot	5,00 €

Soljanka nach Art des Hauses	2,50 €
Kleiner gemischter Salat	2,50 €
Würzfleisch mit Toast	2,80 €

Bunte Gemüsepfanne	6,50 €
Großer gemischter Salat	6,50 €

Försterschnitzel	7,50 €
Schweinenacken	7,50 €
Steak ou four	8,50 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	8,50 €
Grillteller	9,80 €

Gebackene Forelle	8,50 €
Gebratenes Zanderfilet	9,50 €

For kids

Grillwürstchen mit Pommes frites	2,50 €
Kleines Schnitzel mit Kroketten	3,00 €
Fischstäbchen mit Pommes frites	3,50 €

Desserts

Vanilleeis mit Kakao und Schlagsahne	2,50 €
Bummi (3,50 €
Vanille- und Erdbeereis mit Smarties und Sahne)	
Heißer Traum (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)	3,50 €




Getränke

Mineralwasser von Bad Liebenwerda	0,25 l	1,30 €
Tonic, Ginger Ale	0,25 l	1,50 €
Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	1,00 €
Saftschorle (verschiedene Sorten)	0,2 l	1,50 €
Nektar (verschiedene Sorten)	0,2 l	1,60 €
Tomatensaft	0,2 l	1,60 €

Tasse Kaffee	1,20 €
Kännchen Kaffee	2,00 €
Tasse Capuccino	2,00 €
Tasse Kakao	2,00 €

Glas Radler	0,3 l	1,60 €
Glas Urkrostitzer	0,3 l	1,60 €
Malzbier	0,5 l	2,00 €
Holsten oder Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	2,20 €

Beantworte bitte folgende Fragen (kreuze jeweils 1 Feld an):

				
Gefällt dir diese Aufgabe?				
Bist du mit dem Ergebnis deiner Arbeit zufrieden?				
Wie leicht fiel dir die Aufgabe?				
Hast Du den Rechnungsbetrag richtig ermittelt?				
Hast Du den Wechselbetrag richtig berechnet?				