

## Aufgaben für die Klasse 18 FK, Fachkraft im Gastgewerbe

Fach: Getränkelehre, Thema: Bier, verantwortliche Lehrerin: Frau Hoja

---

### Gliederung

- 1 Geschichtliches
- 2 Bierverbrauch
- 3 regionale Biere
- 4 Rohstoffe
- 5 Bierherstellung
- 6 Einteilung (Biergattungen, Bierarten)

Wiederholen Sie diese Inhalte!

- 7 ausländische Biere
- 8 Lagerung und Ausschank

Schreiben Sie die Tabelle ab.  
Achten Sie auf die Schreibweise!  
Füllen Sie die letzte Spalte aus!  
Lernen Sie 4 ausländische Biere!

Zu 7. Ausländische Biere

Region	Bierspezialitäten	Region	Bierspezialitäten
Dänemark	Tuborg, Faxe, Carlsberg	Irland	
Tschechien	Budweiser, Staropramen	England	
Pilsen	Pilsner Urquell	Belgien	
Irland	Guinness, Kilkenny	Spanien	
Australien	Foster's	Australien	
England	Stout, Ale, Porter	USA	
Frankreich	Kronenbourg	Dänemark	
Holland	Heineken, Skol	Tschechien	
Spanien	San Miguel	Frankreich	
Belgien	Faro, Duvel, Gueuze	Pilsen	
USA	Miller	Holland	

Zu 8. Lagerung, Pflege und Ausschank

Erarbeiten Sie mit Hilfe des Lehrbuches ab S.420 die Themen Lagerung, Kohlensäuredruck, Pflege der Gläser, Fehlerquellen beim Bierausschank und deren Ursachen und machen Sie sich Stichpunkte dazu.  
Wie wird das bei Ihnen auf Arbeit gehandhabt? Beschreiben Sie kurz ½ DIN A 4 Seite!

Für ein Grillbuffet soll in einem Restaurant eine kleine Bierkarte erstellt werden!  
Gestalten Sie eine Seite einer Bierkarte A 4 Format (handschriftlich oder am Computer erstellt und gedruckt) mit folgenden Inhalten:

- 2 Fassbiere
- 3 Flaschenbiere
- 2 alkoholfreie Biere
- 2 Biermischgetränke
- 2 ausländische Biere
- Mengen, Preise
- Markennamen, Alkoholgehalt, kurze Beschreibung (Farbe, Geschmack, hefetrüb oder nicht, Farbe...)

Rechtschreibung, Schreibweise der Preise

Im Getränkemarkt Ihrer Wahl finden Sie eine große Auswahl!!!

Ich bewerte diese Karten! Viel Engagement in dieser besonderen Zeit!