

Servicepraktikum - Aufgabenstellung 3. Ausbildungsjahr

17H01-03 und 17H05

Bereiten Sie den Projekttag vor!

Schreiben Sie eine Arbeitsmittel-Checkliste und den Serviceablaufplan.

Aufgabenstellung:

Decken Sie eine festliche Tafel entsprechend Ihres Anlasses ein!

Gestalten Sie ein Blumengesteck und integrieren Sie es in die Tafeldekoration!

Bereiten Sie dazu 8 Menükarten, 7 Gästefragebögen und die Dekoration vor!

Servieren Sie das Menü unter Beachtung folgender Schwerpunkte:

- die Suppe wird mit der Suppenausgießtasse serviert
- die Hauptspeise wird im Plattenservice serviert.

Gruppeneinteilung wie zur Projektmappe:

Tafel 1 / 3 / 5 / 7

Stellen Sie zur Begrüßung der Gäste ein alkoholfreies Mischgetränk als Aperitif in der Arbeitstechnik „shaken“ her!

Notieren Sie die Rezeptur zum Aperitif auf der Checkliste!

Tafel 2 / 4 / 6 / 8

Stellen Sie zur Begrüßung der Gäste ein alkoholfreies Mischgetränk als Aperitif in der Arbeitstechnik „Zubereitung im Gästeglas“ her!

Notieren Sie die Rezeptur zum Aperitif auf der Checkliste!

Prüfungsvorbereitung:

- Fertigen Sie eine Berichtigung für die bereits geschriebenen Komplexaufgaben an!
- LB S. 354 alle Aufgaben