

Aufgabenstellung 3. Ausbildungsjahr

17R01:

1) Bereiten Sie den Projekttag vor!

Schreiben Sie eine Arbeitsmittel-Checkliste und den Serviceablaufplan.

Wochentag: Donnerstag, 28.05.2020

Aufgabenstellung:

Decken Sie eine festliche Tafel entsprechend Ihres Anlasses ein!

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!

Servieren Sie das Dessert im Clochenservice!

Tafel 2 / 4 / 6 / 8

Flambieren Sie die Früchte zur Nachspeise!

2) Prüfungsvorbereitung:

- LB S. 337 bis 344 → Aufgaben lösen, Rezepturen lernen

3) Aufgabe LB S. 345

17 R03:

1) Bereiten Sie den Projekttag vor!

Schreiben Sie eine Arbeitsmittel-Checkliste und den Serviceablaufplan.

Wochentag: Donnerstag, 11.06.2020

Aufgabenstellung:

Decken Sie eine festliche Tafel entsprechend Ihres Anlasses ein!

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

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!

Servieren Sie das Dessert im Clochenservice!

Tafel 2 / 4 / 6

Flambieren Sie die Früchte zur Nachspeise!

2) Prüfungsvorbereitung:

- LB S. 337 bis 344 → Aufgaben lösen, Rezepturen lernen

3) Aufgabe LB S. 345

4) Kaffeespezialitäten

Rüdesheimer Kaffee, Irish Coffee, Pharisäer

Erarbeiten Sie die Rezeptur, den Aufbau des Arbeitstisches, die Reihenfolge bei der Zubereitung und den Service.