

Aufgaben (während Schulschließung) für Klasse 19 FK – Lernfeld Service (Praxis)

1. Erarbeiten Sie eine Frühstückskarte
 → Anforderungen: 1 kontinentales Frühstück
 4 weitere Frühstücksangebote
 Heißgetränke
 alkoholfreie Erfrischungsgetränke
 Eierspeisen
 Cerealien
 Milchspeisen
 Obst
 Belag

2. Erläutern Sie die geplanten Angebote. Stellen Sie die einzelnen Elemente genau vor!

3. Fertigen Sie eine Skizze für einen Restaurantplatz zum einfachen Frühstück und für ein erweitertes Frühstück an!

4. Planen Sie für eine festliche Veranstaltung ein 3-Gang Menü.
 Erstellen Sie dazu eine Skizze für einen Restaurantplatz.
 Füllen Sie folgende Tabelle dazu aus:

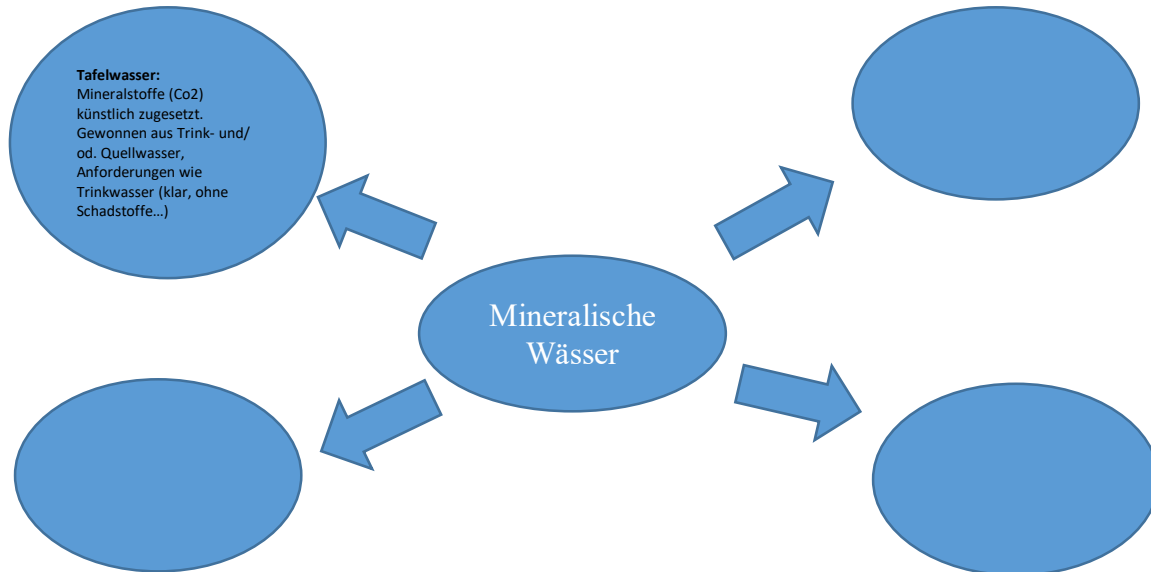
Gericht	Anrichteweise	Besteckwahl
Arbeitsgeräte	Verwendung	Material
Molton		
	Dekoration	
Menage		
Platzteller		
		Edelstahl
Serviette		

Aufgaben (während Schulschließung) für Klasse 19 FK – Lernfeld Service (Theorie)

Alkoholfreie Getränke

Wasser

1. Vervollständigen Sie das ausgegebene Arbeitsblatt zum Thema Wasser.
2. Fertigen Sie ein Mindmap zum Thema an, welche mineralischen Wässer kennen Sie? Wie werden diese gewonnen/ hergestellt? Notieren Sie weitere typische Merkmale.



3. Nehmen Sie ein beliebiges natürliches Mineralwasser und weichen Sie das Etikett ab. Kleben Sie dieses auf eine A4 Seite und benennen Sie alle Angaben welche auf dem Etikett zu finden sind.
4. Erklären Sie die Herstellung von natürlichem Mineralwasser.
Wie kommen die Mineralstoffe ins Wasser?
Welche gesetzlichen Vorgaben müssen beachtet werden?
5. Stellen Sie wichtige Serviceregeln zum Servieren von natürlichen Mineralwasser auf.
Wie unterscheiden sich diese im Bezug zum Servieren von Tafelwasser?

Fruchtgetränke

1. Schauen Sie mal bei Youtube.com vorbei und nutzen Sie zur Einführung in das Thema folgenden Link: <https://www.youtube.com/watch?v=lvp89e6EJU4>
2. Stellen Sie zum nächsten „Sonntagsfrühstück“ einen frisch gepressten Orangensaft her. Beschreiben Sie die Safterstellung im Allgemeinen. Wie wird Saft haltbar gemacht? Was ist der Unterschied zwischen Direktsaft und Saft aus Fruchtsaftkonzentrat?
3. Welche weiteren Fruchtgetränke gibt es? Erstellen Sie eine Übersicht. Notieren Sie Merkmale und die Mindestfruchtgehalte.

4. Vervollständigen Sie mit Ihrem Lehrbuch nachfolgendes Arbeitsblatt zum Thema
Säfte und Erfrischungsgetränke

Fruchtsäfte Fruchtgehalt: %	Fruchtgehalt: 25 bis 50 %	Fruchtsaftgetränke Fruchtgehalt: %	Limonaden Fruchtgehalt: 3 bis 15 %
Gemüsesäfte Gemüsegehalt: %			

Frucht- und Gemüsesäfte sind reine Presssäfte, frisch, pasteurisiert oder durch Kälte haltbar gemacht. Sie sind

- wirkstoffreich
- erfrischend
- durststillend

und eignen sich für das Angebot in allen gastronomischen Einrichtungen, besonders für Frühstücksbuffets und Ausflugsrestaurants.

Frucht- und Gemüsesäfte sind gute Vitamin- und Mineralstofflieferanten. Dadurch sind sie ein fester Bestandteil einer gesunden Ernährung. Von Gästen werden zunehmend frisch gepresste Säfte gewünscht.

Fruchtsäfte werden unterschiedlich hergestellt:

- Die Früchte werden _____ (Direktsaft)
- Früchte werden _____ und _____. Der entstandene Saft wird gefiltert (außer bei naturtrüben Säften), _____ und abgefüllt.
- Die Früchte werden zu Saft verarbeitet und dann unter Vakuumbedingungen _____
 _____. Zuerst wird das Aroma und dann das _____ entzogen.

Das _____ wird tiefgekühlt und ist gut _____. Zur Aufbereitung werden dem Konzentrat die natürlichen Aromen und Wasser zugefügt. Abschließend erfolgt die Pasteurisierung zur Haltbarmachung. Dank diesem Verfahren sind Säfte von allen Früchten auf der Welt das ganze Jahr erhältlich. (Dieser Vorgang muss gekennzeichnet sein, z.B. „hergestellt aus-konzentrat“.)

Kein Zusatz von - _____ - _____
 Zuckerzusatz ist lediglich zur Korrektur des natürlichen Geschmacks erlaubt 15g/ Liter.

Fruchtnektare: sind unvergorene aber gärfähige Erzeugnisse.

Sie werden aus _____, Zucker (bis 20 %) bzw. Süßstoff, Fruchtsaft oder Fruchtmark auch in konzentrierter Form hergestellt. Der Fruchtgehalt beträgt ___ bis ___ %. Zur Oxidationshemmung kann Vitamin C zugesetzt werden. Farb- und Konservierungsstoffe sind ebenfalls verboten.

Fruchtsaftgetränke: bestehen aus _____, 6 bis 30 % Fruchtsaft, _____, Fruchtsäuren, natürlichen Aromastoffen und evtl. Kohlensäure.

Limonaden: aus natürlichen Stoffen, wie Fruchtsaft, Frucht oder Pflanzenauszügen, Zucker, CO₂, Fruchtsaftanteil 3 bis 15 % → auch aus künstlichen Essenzen und CO₂
Zu den Limonaden gehören auch koffeinhaltige Cola-Getränke, chininhaltige Getränke und Energiedrinks.

Brausen: enthalten Farb- und Aromastoffe, ggf. Süßungsmittel, jedoch keinen Fruchtanteil

Smoothies: (smooth = fein cremig)

Gemüsesäfte: werden wie Fruchtsäfte hergestellt (Gemüse oft vorher blanchiert)
Sie enthalten 100 % Gemüse. Der Saft kann aus unterschiedlichen Gemüsesorten bestehen.
Die Gemüsesorten werden auf dem Etikett entsprechend ihrem Gewichtsanteil absteigend aufgezählt. Als Qualitätsmerkmale gelten die typische Rohstofffarbe, arteigenes Aroma und arteigener Geschmack. Gemüsesaft darf mit Zutaten wie Salz, Zucker, Gewürzen, Kräutern und natürlichen Säuren verfeinert werden.

Gemüsenektar: ist eine mit Wasser verdünnte Zubereitung aus Gemüsesaft, -mark oder -konzentrat. Der Gemüseanteil liegt bei mindestens 40 %.

Lagerung von Frucht- und Gemüsesäften:

Da die enthaltenen Vitamine licht- und wärmeempfindlich sind, lagert man Säfte dunkel und kühl.

<p><u>Service von Tomatensaft:</u></p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--