

Arbeitsblätter Gastgewerbe

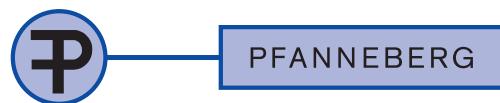
**Grundstufe
für alle gastgewerblichen Berufe**

Lösungen

Lernsituationen zu den Lernfeldern

- ▷ **Arbeiten in der Küche**
- ▷ **Arbeiten im Service**
- ▷ **Arbeiten im Magazin**

5. Auflage



Bestell-Nr.: 05298

AUTOREN

Astrid Bock-Nelle

Wolfgang Bruse

Gabriele Heuermann

ARBEITSKREISLEITUNG

Gabriele Heuermann

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

5. Auflage 2015, Nachdruck 2022

Druck 5 4 3

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0703-9

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2015 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: BOROS GmbH, 42103 Wuppertal

Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: Plump Druck & Medien GmbH, 53619 Rheinbreitbach

VORWORT

Mit den „Arbeitsblättern für das Gastgewerbe – Grundstufe“ liegt der erste Band von **Arbeitsmaterialien für den handlungs- und lernfeldorientierten Unterricht** im Fachbereich Gastgewerbe vor.

Anhand von **Lernsituationen zu den Lernfeldern**

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin

werden die inhaltlichen Schwerpunkte der gemeinsamen **Grundstufe der gastgewerblichen Ausbildungsberufe**

- Koch/Köchin,
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Fachkraft im Gastgewerbe und
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

behandelt. Die „**Arbeiten im Magazin**“ sind vom Umfang den anderen Lernfeldern gleichgestellt und bieten vielfältige Übungsmöglichkeiten. Die Arbeitsabläufe im Magazin werden für die Auszubildenden transparent und sie können sie praxisgerecht vertiefen.

In allen Aufgaben werden realistische berufliche Situationen zur Grundlage genommen. Lerninhalte werden übersichtlich zusammengeführt, um als zukünftige Arbeitsgrundlage strukturiert den handlungsorientierten Unterricht zu unterstützen. **Weiterführende Aufgaben in verschiedenen Schwierigkeitsstufen** geben Anregungen für eine erweiterte Sicht auf Probleme des Alltags in der Gastronomie und regen zum Nachdenken über komplexere Situationen an.

Jede größere Lerneinheit schließt mit **Multiple-Choice-Fragen** im Stil der Abschlussprüfung ab. Einfache **Berechnungen** sind in die Aufgabenstellungen integriert, wo es thematisch sinnvoll ist. Der Lösungsband enthält im Anhang ausführliche **Musterlösungen** für die weiterführenden Aufgaben.

Die „**Arbeitsblätter für das Gastgewerbe**“ können vielseitig eingesetzt werden:

- zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs sowie
- zur Prüfungsvorbereitung
- im Teilzeit- und Blockunterricht oder
- zum Selbststudium

Neu in der 5. Auflage:

Die 5. Auflage wurde aktualisiert. Aufgenommen wurden u.a. zusätzliche Aufgaben zum Fachrechnen.

Niemand ist perfekt: Für konstruktive Kritik, Anregungen und Wünsche sind Autoren und Verlag dankbar. Wir wünschen allen Nutzern viel Erfolg bei der Arbeit mit den Arbeitsblättern!

INHALTSVERZEICHNIS

KÜCHE

Einstieg in den Beruf	9
Lernsituation: Arbeitssicherheit und 1. Hilfe	11
Lernsituation: Umweltschutzwettbewerb der Hotelkette Europa	16
Lernsituation: Hygiene-Schulung im Hotel Europa	19
Übungsaufgaben Hygiene und Betriebsführung	24
Lernsituation: Planung eines Konzeptes für den Wellness-Bereich des Europa-Hotels	25
Lernsituation: Sonderkarte für spezielle Kostformen	45
Lernsituation: Neugestaltung des Frühstücksbuffets	47
Prüfungsaufgaben Nährstoffe, gesunde Ernährung und Verdauung	52

SERVICE

Lernsituation: Angebot für eine Kaffeetafel	55
Lernsituation: Einführung einer Tea-Time	57
Lernsituation: Auswahl von Erfrischungsgetränken wegen eines Lieferantenwechsels	60
Gemischte Prüfungsaufgaben	63
Lernsituation: Bierherstellung und -pflege	65
Lernsituation: Zusammenstellung einer neuen Bankettmappe mit deutschem Wein	71
Prüfungsaufgaben Wein und Bier	77
Lernsituation: Wäschepflege und Fleckentfernung	79
Lernsituation: Auswahl von neuem Geschirr, Besteck und Gläsern für das Restaurant	81
Lernsituation: Das Auflegen von Tischwäsche und Eindecken eines einfachen Menüs	84
Lernsituation: Eindecken kleiner Menüs und Speisefolge	86
Lernsituation: Servicearten und -regeln	87
Lernsituation: Checkliste für das Standard-Mise-en-place erstellen und erproben	89
Lernsituation: Annahme und Organisation einer Bankett-Veranstaltung (Kaffeetafel)	91
Lernsituation: Der Gast, das unbekannte Wesen	93
Lernsituation: Stellen von Banketträumen	95
Lernsituation: Vorschläge für Aktionskarten	97
Prüfungsfragen Wäschepflege, Mise-en-place, Grundlagen des Eindeckens	99
Lernsituation: Fachbegriffe aus Küche und Service	101

MAGAZIN

Lernsituation: Warenlagerung	103
Lernsituation: Warenausgabe	115
Lernsituation: Wareneingang	119
Prüfungsfragen	125
Sudoku	127

ÜBUNGSAUFGABEN ZUR TECHNISCHEM MATHEMATIK

1. Maße & Gewichte	128
2. Gemischter Dreisatz & Prozentrechnung	129
3. Rund um das Magazin	130

LÖSUNGEN DER WEITERFÜHRENDEN AUFGABEN – LERNFELD KÜCHE

Lernsituation: Arbeitssicherheit und 1. Hilfe	131
Lernsituation: Umweltschutzwettbewerb der Hotelkette Europa	132
Lernsituation: Planung eines Konzeptes für den Wellnessbereich	133

LÖSUNGEN DER WEITERFÜHRENDEN AUFGABEN – LERNFELD SERVICE

Lernsituation: Angebot für eine Kaffeetafel	136
Lernsituation: Einführung einer Tea-Time	137
Lernsituation: Auswahl von Erfrischungsgetränken	139
Lernsituation: Bierherstellung und -pflege	140
Lernsituation: Zusammenstellung einer neuen Bankettmappe mit deutschem Wein	142
Lernsituation: Wäschepflege und Fleckentfernung	142
Lernsituation: Auswahl von neuem Geschirr, Besteck und Gläsern	143
Lernsituation: Checkliste für das Standard-Mise-en-place erstellen	144
Lernsituation: Annahme und Organisation einer Bankett-Veranstaltung	145
Lernsituation: Der Gast, das unbekannte Wesen	147
Lernsituation: Stellen von Banketträumen	147
Lernsituation: Vorschläge für Aktionskarten	148

LÖSUNGEN DER ÜBUNGSAUFGABEN ZUR TECHNISCHEN MATHEMATIK

149