Regionales Berufsbildungszentrum
des Kreises Herzogtum Lauenburg (AöR)

BERUFS BILDUNGS ZENTRUM MÖLLN
www.bbzmoelln.de

Werkstatttage

- Lehrkräfte-Information -

Modul: 10 ReVa - Hofa **Zeitrichtwert: 3 - 4 Tage**

Auf kurzweilige Art erhalten die SuS durch Kennenlernen von Grundtechniken (Basics) einen guten Eindruck im Bereich Service und Küche.
Sie führen geplante Arbeiten im Office, im Restaurant, am Büffet und an der Bar durch.
Es werden Tische fachgerecht eingedeckt sowie Kaffeespezialitäten an der Siebträgermaschine zubereitet, desweiteren werden an einigen Modultagen Mocktails kredenzt.
SuS lernen den Umgang mit Gästen kennen.
Die SuS lernen im Team zu arbeiten.
Die servierten Speisen werden gemeinsam mit den Köchen gegessen.
Desweiteren bekommen sie Einblicke über den Hotelempfang und die Arbeiten in einem Hotelzimmer.



Hinweise und Info:
Sichere Arbeitskleidung: Festes Schuhwerk, Kein Bauch-frei, Langärmelig
Bitte Angabe über lebensbedrohliche Allergene der SuS!
Es werden nur Rindfleisch und Geflügelfleisch verwendet.

Inhalte:

* Zusammenarbeit mit dem Modul 7 (Koch/Köchin) - Restaurantarbeitsablauf
* Tisch und Esskultur / Knigge
* Servicearten und Methoden
* Gläser- und Besteckkunde
* Tischdekorationen
* Cocktails und Mischgetränke bzw. Mocktails
* Getränkeausschank
* Umgang mit Gästen - Verhaltensweisen
* Verkausgespräch
* Warenkunde und Verwendungsmöglichkeiten
* Servietten brechen
* Tafel- Tischaufbau
* Tisch eindecken z.B. 5-Gang-Menü
* Kaffeespezialitäten
* Herstellen einfacher Speisen
* Umgang, Reinigung und Pflege der Arbeitsmaterialien- Geräte

