

3. Ausbildungsjahr

Hofa = 15 ÜE- Tage

Arbeiten am Empfang Aufbaukurs (5 Tage)

Reservierungen bearbeiten und Zimmerbelegungen festlegen

- Informations- und Kommunikationstechniken aufgabenorientiert einsetzen
- Gästeaufträge ausführen, erbrachte Leistungen buchen
- einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen

Gastrechnungen erstellen und abrechnen

- Schecks, Reiseschecks und Kreditkarten entgegennehmen und prüfen
- fremde Währungseinheiten umrechnen
- mit Reisebüros und Veranstaltern abrechnen

Zusammenstellen der Speise-, Menü-, Getränke- und Weinkarte (5 Tage)

Aufbau der klassischen Speisenfolge

- Aufstellen von Speisefolgen zu verschiedenen Anlässen
- Fehler in vorgegebenen Menüs erkennen
- Merkmale der Speise-, Menü-, Tages- und Sonderkarten
- Menübesprechungen zur Beratungsargumentation
- Aufstellen von Festmenüs unter der Berücksichtigung der Menüregeln

Zusammenstellen der Getränke- und Weinkarte

- Getränkegruppen einordnen
- Bedeutung der Getränke- und Weinkarte für Werbung und Verkauf
- den Speisen korrespondierende Getränke zuordnen
- bei Menüzusammenstellungen die Weinempfehlung begründen

Anlassbezogene Dekorationen (5 Tage)

Einführung in das florale und dekorative Gestalten unter Beachtung des notwendigen Serviceablaufs

- Umweltschutz und Hygiene
- Grundlagen des raumorientierten Gestaltens kennenlernen
- Gestaltungselemente und -regeln kennenlernen
- Fertigungstechniken kennenlernen und anwenden
- Dekorieren z.B. von Gasträumen, Hotelzimmern, Tagungsräumen, Veranstaltungssälen stellen, z.B. mit Blumen, Kerzen, Gestecken dekorieren,
- Gestaltung von besonderen Raumdekorationen z.B. für Geburtstage, Hochzeiten, Tagungsveranstaltungen, Caterings oder Trauerfeiern
- Innovative Dekorationskonzepte unter Beachtung der jeweiligen Räumlichkeiten für

verschiedene Anlässe entwickeln

- Florale Ausstattung von Festlichkeiten und Veranstaltungen nach fachlichen Vorgaben
- Organisatorischen Ablauf der Veranstaltung und Räumlichkeiten planen und kontrollieren
- Anlassbezogene Dekorationsmöglichkeiten

Refa = 15 ÜE-Tage

Arbeiten am Tisch des Gastes (5 Tage)

Ausführen besonderer Servierarbeiten, internationale Servicearten kennen lernen

- fachgerechtes Eindecken von Festtafeln, Eindecken von Spezialgerichten unter Verwendung von Sonderbestecken
- Ablaufplanung bei festlichen Banketten
- reichen, vorlegen und servieren von Speisen an Festtafeln, Service mit Clochen
- fachgerechter Getränkeservice an Festtafeln und im a la carte Service

Speisen und Getränke vor dem Gast zubereiten,

- am Tisch arbeiten, insbesondere: filetieren von Rund- und Plattfischen, tranchieren von Fleisch mit und ohne Knochen,
- flambieren von Obst, Süßspeisen und Fleischgerichten, kochen am Tisch
- Präsentation und Service der Speisen

Zusammenstellen der Speise-, Menü-, Getränke- und Weinkarte (5 Tage)

Aufbau der klassischen Speisenfolge

- Aufstellen von Speisefolgen zu verschiedenen Anlässen
- Fehler in vorgegebenen Menüs erkennen
- Merkmale der Speise-, Menü-, Tages- und Sonderkarten
- Menübesprechungen zur Beratungsargumentation
- Aufstellen von Festmenüs unter der Berücksichtigung der Menüregeln

Zusammenstellen der Getränke- und Weinkarte

- Getränkegruppen einordnen
- Bedeutung der Getränke- und Weinkarte für Werbung und Verkauf
- den Speisen korrespondierende Getränke zuordnen
- bei Menüzusammenstellungen die Weinempfehlung begründen

Koch = 15 ÜE- Tage

Verarbeiten von Wild und Geflügel (5 Tage)

Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntniss,

- Fachspezifische Verarbeitungshinweise, französische Fachbegriffe
- qualitative Beurteilungsmerkmale
- mise en place, anwenden verschiedener Herstellungstechniken und Garverfahren
- Küchenfertige Vorbereitung insbesondere auslösen, spicken, füllen und beizen
- Fachgerechtes Tranchieren von Wild und Geflügel
- Zubereitung verschiedener Thüringer und internationaler Gerichte

Zubereiten von Schalen- und Krustentieren (5 Tage)

Meeres- und Süßwasserfische zubereiten

- Schalen- und Krustentiere verarbeiten

Verarbeiten von Fleisch und Innereien (5 Tage)

Kennenlernen der Angebotsvielfalt, produktspezifische Warenkenntnisse

- fachspezifische Verarbeitungshinweise, französische Fachbegriffe
- qualitative Beurteilungsmerkmale, küchenfertige Vorbereitung der Fleischteile
- mise en place, anwenden verschiedener Herstellungstechniken und Garverfahren
- Schlachtfleisch vorbereiten, insbesondere auslösen, panieren, spicken und beizen
- Fachgerechtes Tranchieren von Fleisch
- Zubereitung verschiedener Gerichte der Thüringer Küche
- Angebotsvariationen der nationalen und internationalen Küche