

## 2. Ausbildungsjahr – Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

### E1174 Menükunde für die betriebliche Praxis (5 Tage)

- Regeln der Zusammenstellung von Gerichten und Menüs (3-Gang-Menü)
- allgemeine Anforderungen an die äußere und innere Form der Speisekarte
- Erstellung von Menü-, Speise- und Angebotskarten (Berücksichtigung verschiedener Kostformen, Ernährungstrends, internationaler Besonderheiten)
- gastorientierte Angebote und Serviceabläufe
- Fremd- und Fachsprache
- Regionalität und Nachhaltigkeit
- betriebliche Standards (Qualitäts- und Gütesiegel)
- Informationen für Gäste (Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Allergene)
- Aufstellen von Menüs unter Beachtung der Menüregeln
- Verhalten bei Empfehlungen

### E1175 Weinkunde und -service (5 Tage)

- Kennenlernen der Angebotsvielfalt, Vertiefung der Kenntnisse
- Angebotsmöglichkeiten von Wein
- Praxis des Ausschankens, Verkostung, Erkennen von Weinfehlern
- Umgang mit Reklamationen
- Erstellung einer Weinkarte
- Speisen und Weine
- Weinservice

### E1176 Arbeiten am Getränkeauschank (5 Tage)

- Ausstattung der Bar, Bargeräte, Barstock, Gläser an der Bar
- Arten, Rezepturen und Herstellung von Bargetränken
- Aperitif, Digestif, frz. Weine, Bierspezialitäten, Südweine, Spirituosen
- Organisation des Arbeitsplatzes
- Bereitstellung von Gläsern, Zutaten und Garnituren
- Entwurf von Getränkekarten (auch in einer Fremdsprache) unter Einsatz digitaler Medien
- Beachtung rechtlicher Vorgaben
- Zubereitung von Cocktails und Mischgetränken
- Servieren der Getränke an der Bar
- Beachtung ökonomischer und ökologischer Aspekte
- gastorientierte Beratung (auch Fremdsprache)
- Beachtung verkaufpsychologischer Aspekte (Anlass, Gästetypen, regionale und internationale Besonderheiten, Gefahren von Alkohol)
- andere Getränke – Bier, Säfte, Wasser, etc.

### **E1179 Anlassbezogene Dekoration (2 Tage)**

- Einführung in das florale und dekorative Gestalten unter Beachtung des notwendigen Serviceablaufes
- Umweltschutz und Hygiene
- Grundlagen des raumorientierten Gestaltens kennenlernen
- Gestaltungselemente und –regeln kennenlernen
- Fertigungstechniken kennenlernen und anwenden
- Dekorieren z.B. von Gasträumen, Hotelzimmern, Tagungsräumen, Veranstaltungssäle stellen, z.B. mit Blumen, Kerzen, Gesteck dekorieren
- Dekorieren von Tafeln und verschiedene Tafelformen stellen
- Gestaltung von besonderen Raumdekorationen z.B. für Geburtstage, Hochzeiten, Tagungsveranstaltungen, Caterings oder Trauerfeiern

### **E1182 Service und Sprache (5 Tage)**

- produktspezifische Warenkenntnisse, französische Fachbegriffe
- fachspezifische Verarbeitungshinweise, mise en place
- Tisch, Tafelformen, Tischwäsche, Serviettenformen, Geschirr, Trinkgefäße, Besteck, Geräte, Maschinen
- gastbezogener Service
- Arbeiten nach den wichtigsten Buffet- und Serviceregeln
- Servieren einfacher Gerichte, Ausheben des Geschirrs
- Zuordnen und Eindecken von Spezialbestecken
- Restaurant vorbereiten und pflegen
- Organisation von Tischreservierungen
- Berechnung von Bedarfen (Gäitezahlen)
- Vorgabe zur Reinigung und Desinfektion von Gästeräumen, Textilien und Gegenständen – Beachtung von Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Gesundheits- und Arbeitsschutz