

MATTHAES LESEPROBE

www.matthaes-shop.de

Der Inhalt dieser Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte liegen – soweit nicht anders vermerkt – beim Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart. Die Übernahme von Texten und Bildern dieser Leseprobe ist – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags gestattet. Die Veränderung dieser digitalen Leseprobe ist unzulässig.

Die nachfolgende Leseprobe ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf auf anderen Internetseite als www.matthaes.de bzw. www.matthaes-shop.de nicht direkt zum Download angeboten werden. Zulässig sind Links auf die Detail-Ansicht des Titels im Matthaes-Online-Buchshop unter www.matthaes.de.

Vorwort **3**

Kapitel 1

Das Ausbildungsprofil der Restaurantfachleute **6**

Kapitel 2

Die Ausbildungsordnung und die Prüfungen **10**

Kapitel 3

Der Ausbildungsrahmenplan und die Lernziele **28**

Kapitel 4

Das Führen von Ausbildungsnachweisen (Berichtsheft) **36**

Kapitel 5

Das Phänomen Prüfungsangst und die Vorbereitung
auf die Abschlussprüfung **44**

Kapitel 6

Der Prüfungsablauf, Zeit- und Arbeitsmanagement **50**

Kapitel 7

Musteraufgaben für die komplexe Prüfungsaufgabe **54**

Kapitel 8

Verkaufsgespräche in der Praxis und das gastorientierte Gespräch
in der praktischen Prüfung **62**

Kapitel 9

Lösungsvorschläge zu den Musteraufgaben mit Hinweisen
zum jeweilig integrierten Verkaufsgespräch **70**

Kapitel 10

Praktische Prüfungsaufgabe – Servieren einer Menüfolge
einschließlich korrespondierender Getränke **92**

Kapitel 11

Weitere praktische Prüfungsaufgaben **110**

Kapitel 12

Die Bewertung von Prüfungsleistungen **142**

Kapitel 13

Fachbegriffe **152**

7 | Musteraufgaben für die komplexe Prüfungsaufgabe

Seit der Neuordnung des Ausbildungsberufs Restaurantfachfrau/-fachmann im Jahr 1998 sieht die Ausbildungsordnung als ersten Pflichtteil der praktischen Prüfung die Bearbeitung einer komplexen Aufgabe vor.

Der Ausschuss entwickelt und beschließt eine schriftliche Aufgabe zur Planung des Service für eine Veranstaltung, die zu einem Prüfungstermin für alle Teilnehmer gleich ist.

In insgesamt 3 Stunden hat der Kandidat folgende Arbeiten in schriftlicher Form auszuführen:

- Planen des Service für eine Veranstaltung.
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und korrespondierenden Getränken (A-Teil).
- Erstellen eines Ablaufplans (B-Teil).
- Erstellen einer Liste organisatorischer Vorarbeiten (C-Teil).

Außerdem ist die komplexe Prüfungsaufgabe Ausgangspunkt für ein gastorientiertes Gespräch, in dem der Auszubildende zeigen soll, dass er Leistungen anbieten und verkaufen kann (siehe auch nächstes Kapitel).

Dabei wird außer auf die direkte Prüfungsanforderung „Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen planen“ auch auf die Anforderungen und Faktoren anderer Bereiche wie beispielsweise „Arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen“, „Speisen und Getränke servieren und ausheben“ oder „Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen“ Bezug genommen.

Die Aufgabe wird meistens mit einer Fallstudie eingeleitet, und der folgende Arbeitsauftrag gliedert sich größtenteils in 3 Teile, die den oben erwähnten Mindestanforderungen entsprechen.

Die größten Variationsmöglichkeiten ergeben sich bei den Fallbeispielen und den Arbeitsaufträgen für den A-Teil, während für die beiden anderen Teile die Aufgabenstellungen durch die konkreten Anforderungen der Ausbildungsordnung nicht so stark verändert werden können. Die Lösungsvorschläge für die folgenden Fallbeispiele mit A-Teilen sowie B- und C-Teilen finden Sie ab Seite 76.

Aufgabe 1

Sie sind in einem gastronomischen Unternehmen im Servicebereich für die Planung und Durchführung von Bankettveranstaltungen zuständig.

In der vergangenen Woche haben Sie mit Herrn Ullmann ein Telefonat mit folgendem Inhalt geführt:

Herr Ullmann hat für die Feier seines 50. Geburtstags an einem Samstag im Mai Ihren Festsaal (siehe Anlage) reserviert. Als Tischform möchte er **auf keinen Fall Einzeltische** haben.

Die Veranstaltung, zu der 43 Personen erwartet werden, soll um 19.00 Uhr mit einem Stehempfang im Raum beginnen. Zum Essen soll es ein Menü mit 5 Gängen und um Mitternacht ein Käsebüfett für die Gäste geben. Herr Ullmann hat für den Abend die Kapelle „Swing“ engagiert, die während des Essens Hintergrundmusik und nach dem Essen bis 3.00 Uhr zum Tanz spielen wird.

Teil A

Unterbreiten Sie Herrn Ullmann folgende Vorschläge:

- Je 1 alkoholisches und alkoholfreies Mischgetränk als Aperitif
- 3 verschiedene **warme** Würzbissen (Fingerfood) dazu
- 5 verschiedene Käsesorten für das Mitternachtsbüfett
- Ein Menü mit 5 Gängen
- 2 korrespondierende Weine aus Deutschland

Lösungsvorschläge für die komplexen Prüfungsaufgaben aus Kapitel 7

Vorbemerkung: Bei den folgenden Lösungsvorschlägen für die **korrespondierenden Weine** wurden hinsichtlich der **Jahrgänge** keine Angaben gemacht. In der Prüfung müssen diese selbstverständlich angegeben werden.

Aufgabe 1

Teil A

Aperitif:

1. Erdbeermark, aufgefüllt mit Prosecco
2. Florida (2 cl Zitronensaft, 5 cl Orangensaft, 5 cl Ananassaft, 5 cl Grapefruitsaft, 2 cl Maracujasirup, mit Fruchtstücken garniert)

Warme Würzbissen (Fingerfood):

1. Kleine Lauchtörtchen mit Speck und Zwiebeln
2. Warme Minicroissants, mit Schafskäse gefüllt
3. Kleine Frühlingsröllchen mit Chilidip

Käsesorten für das Mitternachtsbüfett:

1. Hartkäse, z. B. Emmentaler
2. Halbfester Schnittkäse, z. B. Reblochon
3. Schnittkäse, z. B. Appenzeller
4. Weichkäse, z. B. Brie de Meaux
5. Blauschimmelkäse, z. B. Gorgonzola

Garnituren und Beilagen, z.B. Trauben, Birnen, exotische Früchte, Paprikapulver, Oliven, Nüsse, Kracker, verschiedene Brotsorten und Butter

Korrespondierende Weine und Menü

**Würzburger Stein
Silvaner trocken
Qualitätswein b. A.
Staatlicher Hofkeller Würzburg, Franken**

**Spargelcocktail-Vinaigrette
Toast und Butter**

Samtsuppe von frischen Artischocken

**Pochierte Lachsschnitte
in Rieslingschaum mit Wildreis**

**Ihringer Winklerberg
Spätburgunder Weißherbst Spätlese trocken
Weingut Dr. Heger, Ihringen am Kaiserstuhl, Baden**

**Kalbsmedaillons in Morchelrahmsauce
Blattspinat und Macairekartoffeln**

Dessertvariationen von Erdbeeren und Rhabarber

11 | Weitere praktische Prüfungsaufgaben

Die Ausbildungsordnung sieht als weitere praktische Prüfungsaufgabe, also als zweites Drittel des praktischen Examens, folgende Beispielmöglichkeiten vor:

- A Das Zubereiten von Getränken, Präsentieren und Servieren,
- B das Zubereiten von Speisen im Gästebereich, Präsentieren und Servieren oder
- C das Erstellen einer Abrechnung.

In diesem Teil der praktischen Prüfung wird dem Prüfling also **eine** Aufgabe gestellt, die der Prüfungsausschuss aus den genannten Beispielen auswählt. Er formuliert eine Aufgabe, die sich auf wesentliche Ausbildungsinhalte bezieht und damit hauptsächlich die folgenden Prüfungsanforderungen enthält:

- Getränke zubereiten, präsentieren und servieren.
- Speisen zubereiten, präsentieren und servieren.
- Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen.
- Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken.
- Speisen und Getränke servieren und ausheben.
- Bestellungen entgegennehmen.
- Serviceablauf organisieren.
- Mit verschiedenen Serviermethoden servieren.
- Gastrechnung erstellen und abrechnen.

Diese in der praktischen Prüfung vorgegebene Aufgabe bezieht sich im Einzelnen auf **eines** (entweder A, B oder C) der nachstehenden Ausbildungsgebiete:

- A Herstellen von Cocktails und Mixgetränken oder
- B Arbeiten beim Tisch des Gastes, wie beispielsweise Filetieren, Tranchieren oder Flambieren, oder
- C Erstellen einer Gastrechnung

Erfahrungsgemäß stammen die meisten Prüfungsaufgaben aus dem Bereich B und die wenigsten aus dem Bereich C.

A Herstellen von Cocktails und Mixgetränken

Diese Prüfungsaufgabe bezieht sich im Wesentlichen auf die Kenntnisse der Rezepturen und die Fertigkeiten der Herstellung bestimmter klassischer Cocktails und Mixdrinks.

Der Prüfling soll durch die Bearbeitung dieser Aufgabe zeigen, dass er

- die entsprechenden Arbeitsplatzvorbereitungen treffen,
- den gewünschten Drink unter Berücksichtigung der Rezepturvorgaben und der Hygienerichtlinien zubereiten und
- ihn fachgerecht präsentieren und servieren kann.

Welcher Cocktail vom Kandidaten zubereitet werden muss, wird vom Prüfungsausschuss festgelegt oder vom Prüfling durch Ziehen einer Karte mit dem Namen des Mixdrinks entschieden.

Als prüfungsrelevant gelten mindestens die folgenden klassischen Cocktails und Mixgetränke.

Dry Cocktails: Martini Dry, Gibson, Manhattan

Medium Cocktails: Side Car, White Lady, Daiquiri, Margarita

Sweet Cocktails: Alexander, Grasshopper

Fizzes and Collinses: Gin Fizz, Tom Collins

Sours: Whiskey Sour, Brandy Sour

Aperitif: Americano

Fancy Drink: Bloody Mary

Der Arbeitsplatz hinter der Bar

Die Grundlage für das Mixen von Cocktails ist die Vollständigkeit der Barutensilien, Gläser, der alkoholischen und alkoholfreien Getränke, Mixzutaten und Früchte. Nachstehend wird die für die Herstellung der am Ende genannten klassischen Cocktails und Mixdrinks benötigte Mindestausstattung beschrieben.

Barutensilien

- Mixmaschine (Blender)
- Cocktailshaker (2-teilig) oder Boston Shaker (Glas- und Metallteil)
- Rührglas (Mixing Glass) mit Barlöffel (langstielig)
- Barsieb (Strainer)
- Messbecher (Jigger)
- Eiskübel (Ice Bucket) mit Eiswürfeln (Ice Cubes)
- Eiszange (Ice Tongs) oder Eisschaufel (Ice Shovel) mit Löchern zum Abfließen des Schmelzwassers

Bewertung mit Punkten und Noten

Die Bewertung der Prüfungsleistungen obliegt dem Prüfungsausschuss und erfolgt mittels Vergabe von Punkten, die unter Verwendung eines 100-Punkte-Umrechnungsschlüssels in Noten umgerechnet und ausgedrückt werden. Der Punkteschlüssel reicht von 0 bis 100 Punkten, was parallel dazu den Schulnoten von 6 („ungenügend“) bis 1 („sehr gut“) entspricht. Alle Prüfungsleistungen werden zunächst mit einer entsprechenden Anzahl von Punkten bewertet, die dann gemäß dem folgenden Schema in eine Note umgerechnet werden.

Punkte	Dezimalnote	Notenstufe
92 – 100	1,4 – 1,0	Note 1
Beschreibung der Leistung: sehr gut! Eine den Anforderungen in besonderem Maße entsprechende Leistung.		
81 – 91	2,4 – 1,5	Note 2
Beschreibung der Leistung: gut! Eine den Anforderungen voll entsprechende Leistung.		
67 – 80	3,4 – 2,5	Note 3
Beschreibung der Leistung: befriedigend! Eine den Anforderungen im Allgemeinen entsprechende Leistung.		
50 – 66	4,4 – 3,5	Note 4
Beschreibung der Leistung: ausreichend! Eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht.		
30 – 49	5,4 – 4,5	Note 5
Beschreibung der Leistung: mangelhaft! Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind.		
0 – 29	6,0 – 5,5	Note 6
Beschreibung der Leistung: ungenügend! Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst die Grundkenntnisse lückenhaft sind.		

Alle 3 Prüfungsteile der praktischen Prüfung haben die gleiche Gewichtung und werden mit jeweils höchstens 100 Punkten bewertet.

Die Summe der erreichten Punkte aus den 3 Prüfungsaufgaben wird durch 3 geteilt und damit das Ergebnis der praktischen Prüfung errechnet. Die Punktzahl wird nach dem 100-Punkte-Schlüssel (siehe vorne) in eine Note umgerechnet. Um die Prüfung zu bestehen, sind dabei mindestens 50 Punkte (entspricht der Dezimalnote 4,4 = „ausreichende“ Leistung) erforderlich.

Umrechnungsschlüssel

Schulnote	Punkte	Schulnote	Punkte
1,0	100	3,5	66
1,1	98	3,6	64
1,2	96	3,7	62
1,3	94	3,8	61
1,4	92	3,9	59
1,5	91	4,0	57
1,6	90	4,1	55
1,7	89	4,2	54
1,8	88	4,3	52
1,9	87	4,4	50
2,0	85	4,5	49
2,1	84	4,6	47
2,2	83	4,7	45
2,3	82	4,8	43
2,4	81	4,9	41
2,5	80	5,0	38
2,6	79	5,1	36
2,7	77	5,2	34
2,8	76	5,3	32
2,9	74	5,4	30
3,0	73	5,5	29
3,1	71	5,5	23
3,2	70	5,7	17
3,3	68	5,8	12
3,4	67	5,9	6
		6,0	0

Preise und Belobigungen:

Belobigung: mindestens 87 Punkte, keine Note unter „gut“

Preis: mindestens 92 Punkte, keine Note unter „sehr gut“