

# **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

Druck 5 4 3 2

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert 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  
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: BOROS GmbH, 42103 Wuppertal

Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: Konrad Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt-Hohestadt

## 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 TECHNISCHEN 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