

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil: **Kurs Nummer** **1.201**

Angeboten von: Harald Meier, Silke Schmidt

Titel: Praxis Service

Inhalte und Ziele	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsabläufe im (Schul-)Restaurant• Das Servicepersonal als Gastgeber• Eindecken „Grundgedeck“• Einsetzen/Ausheben von Speisen (und Getränken) Tragetechnik• Das Besteck, Servierhilfen, (ggf. noch Spezialbestecke)• Pflege und Aufbewahrung von Tischwäsche• Fachbegriffe der Textilindustrie• Tisch-, Tafelformen• Die Serviette [Deko-, Mund-, Arbeitsserviette]• Festeinmaleins; Bewirtung (Internetrecherche)• Menügedeck mit unterschiedlichen Deko-Servietten• Präsentation der Arbeit & Verkaufsgespräch am Beispiel eines Menüs• Fachbegriffe• Servierarten / Serviermethoden / Vorlegegriffe• Engl. Service am Gast, Franz. Service, Amerik. Service
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none">• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit• Arbeitsergebnis am Prüfungstag: „Eindecken eines Menüs“

