

Schriftliche Unterlage

für den

praktischen Unterricht

Servieren

3.Klasse

Restaurantfachmann/frau



Name: _____

Klasse: _____

Schuljahr: _____

Lehrbetrieb: _____

Praktische Hinweise für das Arbeiten in der Bar

- Seien Sie immer gepflegt, höflich und diplomatisch
- Achten Sie stets auf Sauberkeit
- Die Gäste kommen zu ihrem Vergnügen – sie sind da, um Geld zu verdienen
- Rauchen, Essen und Trinken hinter der Bar macht keinen guten Eindruck
- Eine gute „mise en place“ ist die halbgetane Arbeit
- Gläser immer am Stiel oder im unteren Drittel anfassen, niemals hineingreifen
- Gläser für Short-drinks gut vorkühlen
- Denken Sie daran, dass ein zerbrochenes Glas den Gewinn von vier Drinks kostet
- Sauberes und kristallhartes Eis ist notwendig
- Zitrusfrüchte geben mehr Saft wenn sie vor dem Pressen in warmes Wasser gelegt oder gerollt werden
- Aufwendige Garnituren im Voraus bereiten
- Bei zu erwartendem hohem Geschäftsgang können Premixes verwendet werden
- Versuchen Sie immer mehrere gleiche Drinks zu verkaufen
- Halten Sie einen Spezialdrink in Reserve, der nicht auf der Barkarte steht
- Der chronologische Arbeitsablauf beim Mixen ist einzuhalten
- Achten Sie stets auf das richtige Maß und die Qualität ihrer Rohprodukte
- Nie mehr als 4 Drinks auf einmal zubereiten
- Nie kohlenensäurehaltige Getränke im Shaker oder Blender mitmixen
- Schläfern Sie ihre Drinks nicht durch zu langes shaken oder rühren ein (10 – max. 25 Sekunden)
- Dem Eis nie die Zeit geben, den Drink zu verwässern
- Dem Zitronensaft keine Zeit geben Obers gerinnen zu lassen
- Gläser nie bis an den Rand füllen
- Beim Einschenken mehrerer Gläser, diese etappenweise füllen
- Unterteller, Underliner, Trinkhalme oder Limonadenlöffel nicht vergessen (falls notwendig)

Geschichte der Bar

Für die ersten Einwanderer Amerikas war der selbstgebrannte Roggenwhisky das wichtigste alkoholische Getränk der schweren Vorpostenzeit. Drugstores und fahrende Händler verkauften Feuerwasser und hielten es für den Ausschank bereit. Die Einwanderer trafen sich in diesen Läden um die Erlebnisse in der neuen Heimat zu besprechen. Um sich und die Ware zu schützen, sperrte der Wirt den Ladentisch und die Regale durch eine Barriere ab. Im Laufe der Zeit wurde dieses Wort durch die meist englischsprachige Bevölkerung auf Bar reduziert.

Der Cocktail

Die Bar ist untrennbar verbunden mit dem Wort Cocktail

Über den Ursprung des Wortes Cocktail gibt es viele Vermutungen. Im Allgemeinen wird behauptet, dass der erste Cocktail nach einem Hahnenkampf in Amerika gemixt wurde. Dem besiegten Hahn wurde eine Feder ausgerissen, dem Besitzer des Siegerhahns als Trophäe überreicht und man trank „on the cock`s tail“. Später wurden die gereichten Getränke Cocktails genannt.

Die Bar heute

Die typische American Bar, wie man sie noch nach dem zweiten Weltkrieg in den besseren Hotels finden konnte, ist heute kaum noch bekannt. Der Barraum – eher klein, mit einem wuchtigen Tresen, viel Plüsch und wenig Tageslicht hatte eine undefinierbare, fast formale Atmosphäre, in der sich nur ein bestimmter Gästekreis wohlfühlte.

Heute gibt es Bars für jede Altersgruppe und jeden Geschmack. In den verschiedenen Ländern Europas hat sich die eine oder andere Form der Bar weiterentwickelt und sich somit auf die landesüblichen Vorlieben und Gepflogenheiten angepasst.

Trinkzeremonien und Trinksprüche

Bereits die Perser, Griechen, Römer, Kelten und Germanen hatten ihre eigenen Trinksitten. In höfischen Kreisen des Mittelalters gab es einen Mundschenk, der als Vorkoster die gebotenen Getränke zu kontrollieren hatte.

In Klöstern trank man den Heiligen zu, genügten diese nicht, erfand man neue. Weltlich Trinkbruderschaften benutzten die Sitte des Gesundtrinkens zu ausschweifenden Gelagen. Dabei zelebrierte man einen Willkommenstrunk, einen Ehrentrunk, einen Rundtrunk und einen Abschiedstrunk. „Trinkfest“ zu sein galt schon damals als besondere Mannestugend.

Aus England stammt der Begriff „einen Toast ausbringen“.

Beim Rundtrunk wurde dem Ältesten, der einen Trinkspruch ausbringen musste, ein Stück Brot ins Glas gegeben. Wenn das Glas die Runde gemacht hatte, musste er den Rest austrinken und das Brot aufessen.

Internationale Trinksprüche

Albanien	Paich	Indien.....	Mubarik
Arabien	Sidha	Iran	Salamati Shemoh
Australien	Bottom's up	Irland	Slainte
Österreich	Prost	Israel	Lochaim
Bolivien	A suya salud	Italien.....	Salute
China.....	Gomei	Japan.....	Kampej
Dänemark	Skal	Jugoslawien	Zivijo
Deutschland	Prosit	Polen.....	Na zdrowje
England.....	Cheers	Spanien.....	Salud
Frankreich.....	a votre sante	Slowakei.....	Na zdravi
Griechenland.....	Lyia sos	Ungarn	Egeszsegere
Holland	Gezondheit	Russland	Zvasha darovia
USA	Your health		

Buch Seite

Datum

Bararten

American Bar – Cocktailbar _____

Hotelbar _____

Restaurantbar _____

Tagesbar _____

Tanzbar (Diskothek) _____

Nachtklub _____

Buch Seite

Datum

Mitarbeiter der Bar (Bar Staff)

Aufgaben _____

Aufgaben _____

Aufgaben _____

Aufgaben _____

Bargeräte



1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	Finish

Buch Seite

Datum

Methoden der Zubereitung von Bargetranken





Build _____





Buch Seite

Datum



Creamer



Margarita



Super Margarita



Martini Glas



Fancy Glas



Libby Gläser



Highballglas (Longdrink)



WW-Glas

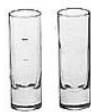
RW-Glas



Sekt- Champagnerschale



Cognacschwenker



Stamperl



Shooter



Obstbranntwein

Weitere Gläser _____

Buch Seite

Datum

Basisgetränke der Bar

Basis

W _____	
W _____	
W _____	
R _____	
G _____	
C _____	
T _____	

Versetzte Weine

Basis _____

W _____	
S _____	
P _____	

Buch Seite

Datum

Aperitif- Digestif – Bitters

Service

C _____	
C _____	
F _____	
R _____	

Anisées

Service

P _____	
R _____	
O _____	
A _____	

Branntweine

Liköre

C_____

G_____ M_____

B_____

C_____ de C_____ < _____

C_____ de M_____ < _____

C_____ de M_____ Weiter Kaffeeliköre: T_____ M_____

K_____

Schaumweine _____

Weine _____

Erfrischungsgetränke _____

Buch Seite

Datum

Barmaße

cl

1 Dash (_____)..... _____

1 Bar spoon (_____)..... _____

Centiliter (_____)..... _____

Fluid ounce (_____)..... _____

Übliches Ausschankmaß für Mixgetränke

Cocktails _____

Sekt – Cocktails _____

Long – Drinks _____

Fancy – Drinks _____

Shooters _____

Before-dinner-Cocktails

Charakteristik

After-dinner-Cocktails

Charakteristik

Sekt-oder Champagnercocktails

Charakteristik

Longdrinks

Charakteristik

Highlight-Exotic-Drinks (Fancy Drinks)

Charakteristik

Non-alcoholic-Drinks

Charakteristik

Weitere Mixed Drink-Gruppen

Mise – en – place der Bar

- Menagen_____
 - Würzbitters_____
 - Sirupe_____
 - Fruchtsäfte_____
 - Garnituren_____
 - Zucker_____
 - Eis_____
 - Sonstiges_____
-

Buch Seite

Datum

Arbeitsablauf beim Zubereiten von Bargetränken!

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

Demonstration

Beobachten Sie den Arbeitsablauf und numerieren Sie die gesehenen Arbeitsschritte von 1-12 durch.

- Glas vorkühlen
- Shaker vorkühlen
- Ingredienzien bereitstellen
- Vorbereiten der Garnitur
- Schmelzwasser abseihen
- Zutaten in den Shaker messen
- Shaken
- Shaker öffnen
- Eis aus dem Gästeglas entfernen
- Cocktail abseihen
- Garnieren und mit Underliner servieren
- Arbeitsplatz und Geräte säubern

Garnituren in der Bar

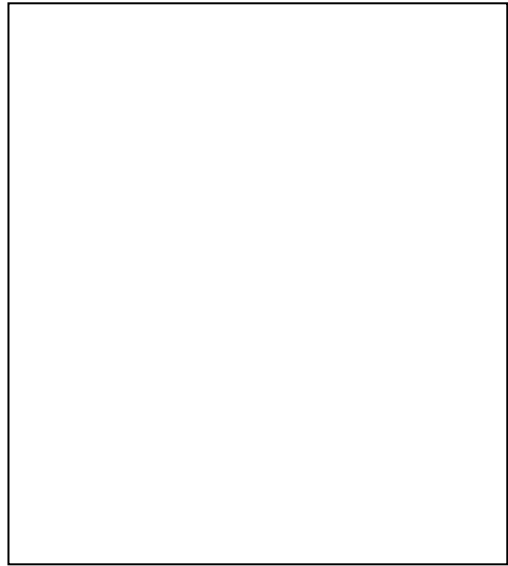


Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: M _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

____ cl. V(W) _____

____ cl. G _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

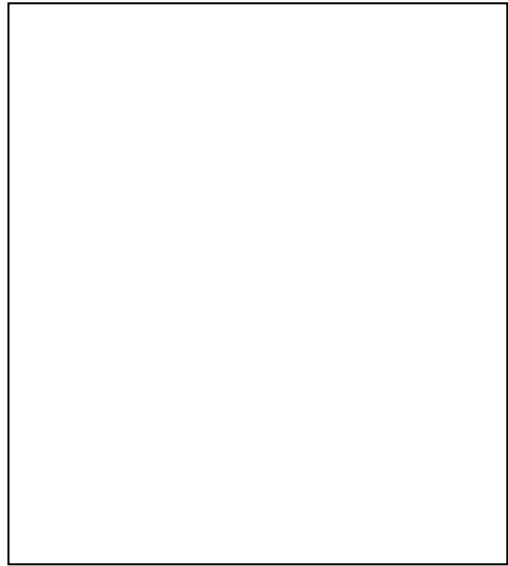
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: M _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

____ ds. A _____

____ cl. V(W) _____

____ cl. W _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

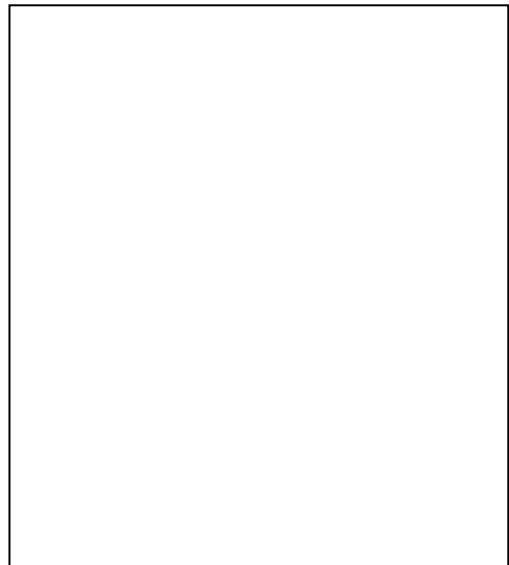
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: A _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

____ cl. O _____

____ cl. C _____ de C _____

____ cl. W _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

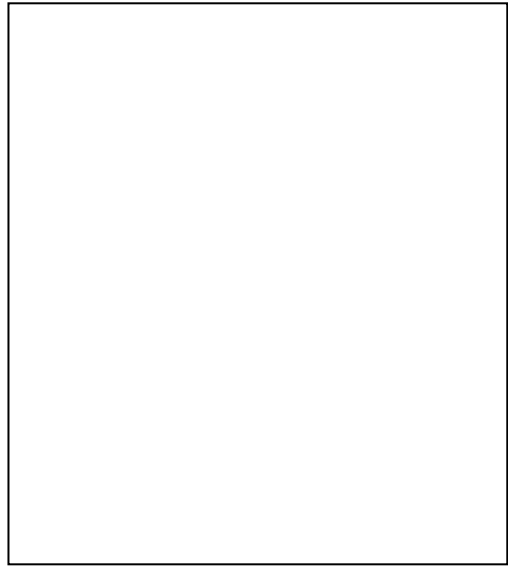
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: W _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

___ cl. L _____

___ cl. Z _____

___ cl. W _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

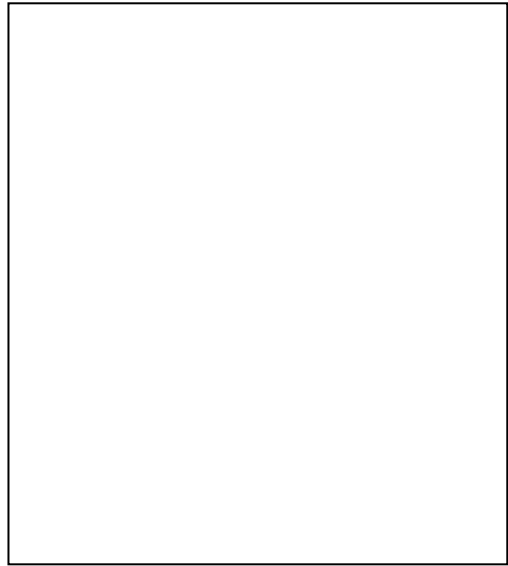
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: G _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

___ cl. L _____

___ cl Z _____

___ cl G _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

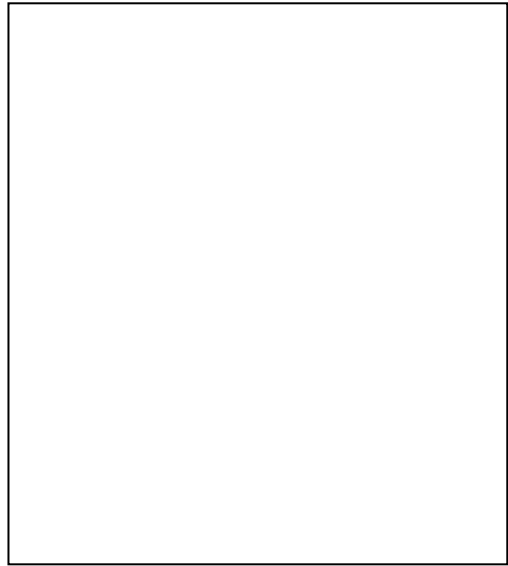
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: C _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

1/2 L _____

_____ BL b _____ Z _____

_____ cl. V(W) _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

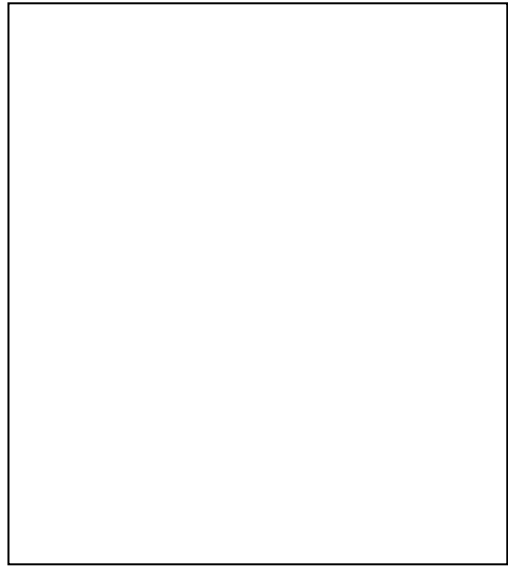
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: P _____ C _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

___ cl. O _____

___ cl. C _____

___ cl. A _____

___ cl. R _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

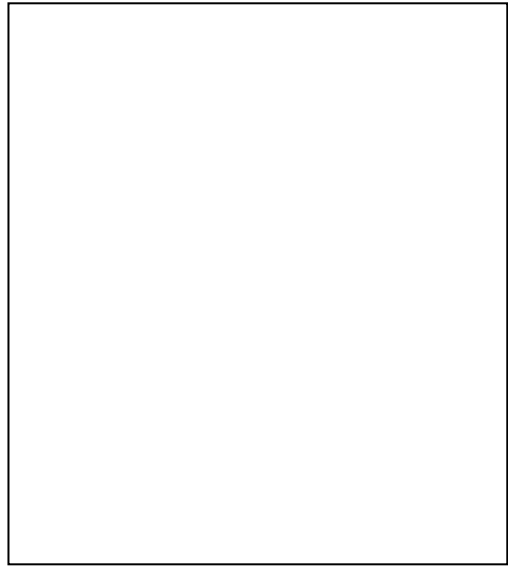
Eisart: _____

Rezeptkartei LAP

Name des Drinks: P _____ P _____

Getränkegruppe: _____

Total Inhalt in cl.: _____



Rezeptur in cl.

___ cl. Z _____

___ cl. O _____

___ cl. A _____

___ cl. R _____ (_____)

___ cl. R _____ (_____)

___ cl. G _____

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

Eisart: _____

Alkoholfreie Barmischgetränke

Name des Drinks: **American Fizz**

Rezeptur in cl.:

2 cl. Orangensaft

2 cl. Zitronensaft

2 cl. Grenadinesirup

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

Name des Drinks: **Joey**

Rezeptur in cl.:

3 cl. Maracujasirup

6 cl. Orangensaft

6 cl. Grapefruitsaft

1 ds. Grenadinesirup

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

Name des Drinks: **Junior Colada**

Rezeptur in cl.:

2 cl. Kokossirup

10 cl. Ananassaft

2 cl. Obers

1 cl. Zitronensaft

1 ds. Curacao blue

Glasart: _____

Zubereitungsart: _____

Garnitur: _____

Buch Seite

Datum

Fachausdrücke in der Bar

Blend: _____

Chilled: _____

Crushed – Ice: _____

Dash: _____

Dash – Bottle: _____

Digestif: _____

Fill: _____

Filler: _____

Float: _____

Frosted: _____

Gill: _____

Grind: _____

Ice – bucket: _____

Ice – shovel: _____

Ice – tong: _____

Jigger: _____

Marge: _____

Mixer: _____

Mixing glass: _____

Muddler: _____

Nutmeg: _____

Nutmeg grater: _____

On the rocks: _____

Peel: _____

Pitcher: _____

Plain: _____

Shake: _____

Squeeze: _____

Stir: _____

Strain: _____

Straight up: _____

Straw: _____

Sugar edge/lip: _____

Twist: _____

Underliner: _____

Buch Seite

Datum

Tranchieren

Beim Tranchieren ist es wichtig, den Körperbau der Tiere und die Beschaffenheit der zu tranchierenden Fleischteile genau zu kennen.

Die MEP ist für alle zu tranchierenden Gerichte gleich.

Geflügel- Arbeitsablauf

Beilagen

Buch Seite

Datum

Boeuf Stroganoff

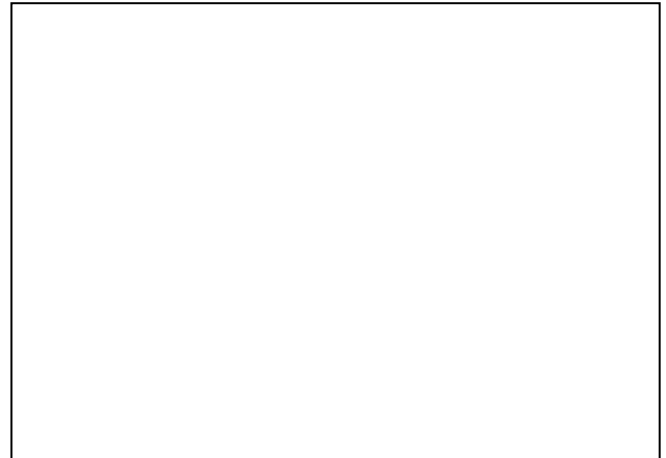
Zutaten

150g in Streifen geschnittene Filetspitzen
2 cl Pflanzenöl
50 g Butter
3 cl Weinbrand
1/16 Liter Glace de Volaille (Demi glace)
4 cl Obers
4 cl Rotwein
Salz, Pfeffer
Blättrig geschnittene Champignons,
gehackte Zwiebel und Petersilie
Garnitur:
In Streifen geschnittene Gewürzgurken,
Sauerrahm und Paprika

MISE EN PLACE:

Platemaster mit Timbale und Deckel
Butterschüssel mit Serviette +UT+DG
Fleisch im Glasravier auf UT + Serviette
Gewürztasse (Salz, Pfeffer, Öl, Paprika u.
Senf)
Weinbrand und Rotwein in der
Glaskaraffe
Sauciere +UT+Serv.+SL
Oberskännchen
Warme FT zum anrichten
Flambierpfanne
Ablageteller (DT)
5 Vorleger
4 Raviers + US + KL Metallunterteller

Guèridon



ARBEITSABLAUF:

Pfanne erhitzen
Öl heiß werden lassen
Fleisch anbraten
Pfeffern u. Salzen
Mit Weinbrand flambieren
Im Timbale warm stellen
Butter zergehen lassen
Zwiebel und Champignons darin
anrösten, mit Rotwein ablöschen
Demi glace beimengen und
reduzieren (Würzen) ev. Gurkenstr.
und Petersilie nach Geschmack
beigeben... mit Obers oder
Sauerrahm vollenden
Fleisch darunter ziehen
Anrichten auf warmen FT
Garnieren

Beilagen_____

Getränk_____

Rüdesheimer

Irish Coffee

Wiederholung:

- Gedeckarten
- Frühstücksarten (Etagé)
- Kaffeehausservice
- Restaurantservice (Servierarten)

Die ordnungsgemäß eingetragenen Aufzeichnungen wurden vom
Servierlehrer

_____ am _____

überprüft.