

Schriftliche Unterlage
für den
praktischen Unterricht
Servieren
3.Klasse
Restaurantfachmann/frau



Name: _____

Klasse: _____

Schuljahr: _____

Lehrbetrieb: _____

Inhaltsverzeichnis

Praktische Hinweise für das Arbeiten in der Bar	4
Bararten	5
Barmitarbeiter / Barstaff	6
Bargeräte	7
Zubereitungsarten	8
Bargläser	9
Arbeitsablauf beim Zubereiten von Bargetränken!	10
Basisgetränke der Bar	11
Barfachausrücke	12
Barmaße	12
Before Dinner Drinks	13
After Dinner Drinks	14
Sour's	15
Fizzes/Collinses	16
Fancy Drinks	17
Alkoholfreie Cocktails	19
Aperitif	20
Digestif	22
KÄSEMESSER-SCHNEIDETECHNIKEN	24
Tranchieren	27
Truthahn flambée	28
Truthahngeschnetzeltes	28

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
- 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 kohlensäurehaltige 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
- Gläser nie bis an den Rand füllen
- Beim Einschenken mehrerer Gläser, diese etappenweise füllen

Bararten

American Bar - Cocktailbar

Hotelbar - Lobbybar

Restaurantbar

Tagesbar

Tanzbar (Disothek)

Barmitarbeiter / Barstaff

Barmanager / Barchef

Aufgaben: _____

Barkeeper / Bartender / Barmaid

Aufgaben: _____

Barwaiter / Barwaitress

Aufgaben: _____

Barcommis

Aufgaben: _____

Bargeräte



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

Zubereitungsarten



Bargläser



Arbeitsablauf beim Zubereiten von Bargetränken!

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Beobachten Sie den Arbeitsablauf und nummerieren 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

Basisgetränke der Bar

Basis

Marken

W _____

W _____

W _____

R _____

G _____

T _____

C _____

Barfachausrück

Blend: _____

Build in Glass: _____

Clubservice: _____

Filler, Chaser: _____

Float: _____

Frozen: _____

On the rocks: _____

Peel: _____

Pourer: _____

Pouring Drink: _____

Squeeze: _____

Straight up: _____

Strain: _____

Twist: _____

Underliner: _____

Barmaße

Dash: _____

Barspoon: _____

Zentiliter: _____

Fluid ounce: _____

Before Dinner Drinks

Charakteristik:

- _____
- _____
- _____
- _____

Beispiele:

Martini Dry

_____ cl G _____

Glas: _____

_____ cl W _____

Zubereitung: _____

Garnitur: _____

Manhattan

_____ cl W _____

Glas: _____

_____ cl W _____

Zubereitung: _____

_____ ds A _____

Garnitur: _____

Weitere Beispiele:

After Dinner Drinks

Charakteristik:

- _____
- _____
- _____
- _____

Beispiel:

Alexander

_____cl W _____

Glas: _____

_____cl C _____

Zubereitung: _____

_____cl O _____

Garnitur: _____

Weitere Beispiele:

Sour's

Charakteristik:

- _____
- _____
- _____
- _____

Beispiel:

Whiskey Sour

_____cl W_____

Glas: _____

_____cl Z_____

Zubereitung: _____

_____cl L_____

Garnitur: _____

Weitere Beispiele:

Fizzes/Collinses

Charakteristik:

- _____
- _____
- _____
- _____

Beispiel:

Gin Fizz

_____cl G_____

Glas:_____

_____cl Z_____

Zubereitung:_____

_____cl L_____

Garnitur:_____

Weitere Beispiele:

Fancy Drinks

Charakteristik:

- _____
- _____
- _____
- _____

Beispiele:

Caipirovka Skriptum Seite 18

Pina Colada Skriptum Seite 18

Planters Punch Skriptum Seite 18

Weitere Beispiele:

Caipirovka

_____ L _____

Glas: _____

_____ BL Z _____

Zubereitung: _____

_____ cl W _____

Garnitur: _____

Pina Colada

_____ cl R _____

Glas: _____

_____ cl C _____

Zubereitung: _____

_____ cl O _____

Garnitur: _____

_____ cl A _____

Planters Punch

_____ cl R _____

Glas: _____

_____ cl R _____

Zubereitung: _____

_____ cl O _____

Garnitur: _____

_____ cl A _____

_____ cl Z _____

_____ cl G _____

Alkoholfreie Cocktails

American Fizz

2 cl Orangensaft

2 cl Zitronensaft

2 cl Grenadine

Filler Soda

Highball / großer Tumbler

Shaker

Zitronenscheibe

Joey

3 cl Maracujasirup

6 cl Orangensaft

6 cl Grapefruitsaft

1 ds Grenadine

Hurricane / Fancy

Blender

Orangenspalte mit Kirsche

Junior Colada

2 cl Kokossirup

2cl Obers

10 cl Ananassaft

1 ds Curacao bleu

Hurricane Fancy

Blender

Ananasviertel mit Kirsche

Aperitif

Weinbasis (Versetzte Weine):

.....

Service:.....

Schaumweine:

.....

Service:

Aperitif – Bitter:

.....

Service:.....

Anisbasis:

.....

Service:

Angesetzte Aperitif:

.....

Service:

Alkoholfreie Aperitif:

.....

Service:

Klare Brände:

.....

Service:

Before Dinner Cocktails:

.....

Bier / Wein:

.....

Digestif

Weinbasis (Versetzte Weine):.....

.....

Service:

Digestif – Bitter:

.....

Service:

Edelliköre:

.....

.....

Brände (International):

.....

.....

Klare Brände:

.....

Service:

After Dinner Cocktails:

.....

Sonstige:

.....

.....

KÄSEMESSER-SCHNEIDETECHNIKEN

Die Käsemesser:



Käselyra.

Weichkäsemesser:



Hartkäse- Eingriffmesser:



Serviertemperatur von Käse: _____

Bei Frischkäse _____

Anrichten von Käse:

Richten Sie den Käse nach der Gaumenlogik von

_____ im

Uhrzeigersinn gefällig an!

Die Ecken schauen immer nach _____ !!!

Beigaben zu Käse:

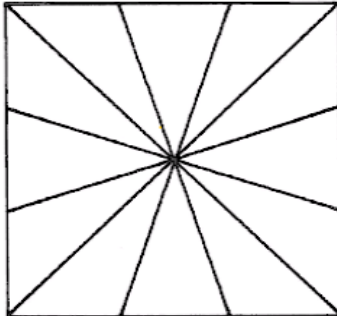
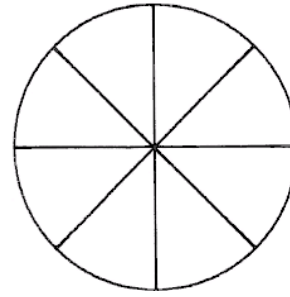


Bild : Ama- Kaesewelten

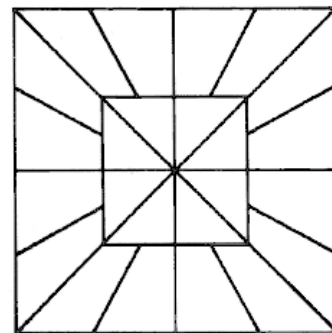
- **Achten Sie auf einen gleich großen Rindenanteil !**
- **Käse immer in gleich große Stücke schneiden!**
- **Als Hauptgericht ca. 180- 200 g 7-8 Käsesorten**
- **Als Nachtisch ca. 80-100g 4-6 Käsesorten**

Beispiele für Schneidearten:

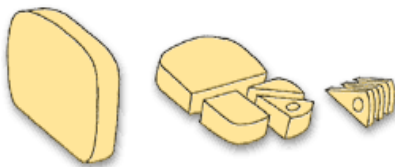
Bei Runden wie z.B. Camembert werden Dreiecke herausgeschnitten.



Auch bei Käse in einer Viereckform wird der Käse in Dreieckform geschnitten

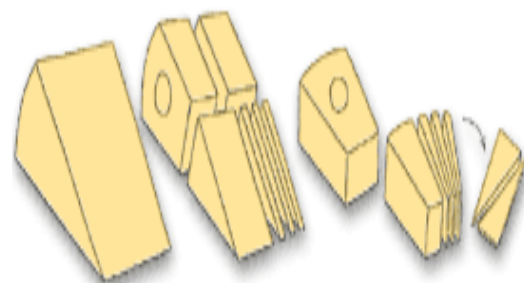
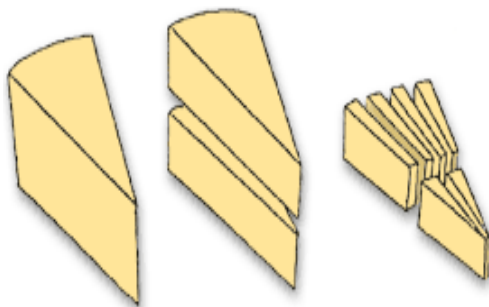
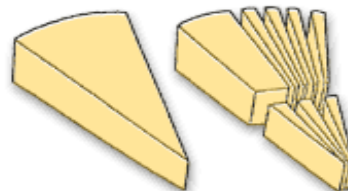


Bei pyramidenförmigen Käsesorten ist das Schneiden in Dreiecksform etwas komplizierter und bedarf entsprechender Übung.



Schnittkäse- Block

Hartkäse Laib Tortenform



Einteilung der Käse nach der Beschaffenheit:

Käsegruppe:

Beispiele:

Frischkäse: _____

Sauermilchkäse: _____

Weichkäse:

- mit Weißen Edelschimmel

- mit Rotkulturreifung

- mit Doppelschimmelreifung

- mit Blauen oder grünem Edelschimmel

Schnittkäse:

- mit Rotkulturreifung

Hartkäse:

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

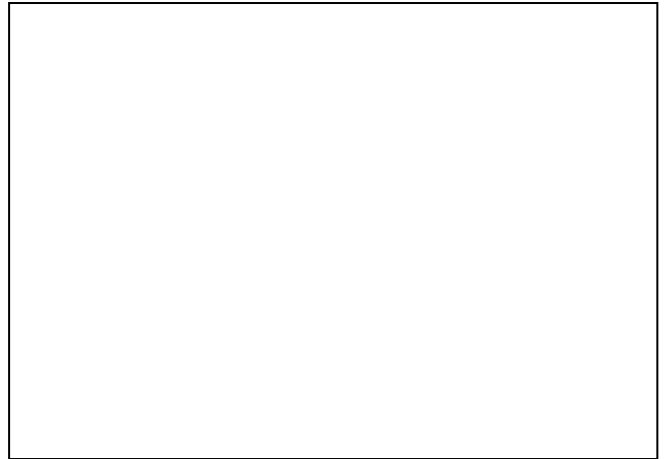
Beilagen

Truthahn flambée Truthahngeschnetzeltes

Zutaten

150g geschnittene Truthahnbrust
2 cl Pflanzenöl
50 g Butter
3 cl Weinbrand
1/16 Liter Glace de Volaille (Demi glace)
4 cl Obers
4 cl Madeira
Salz, Pfeffer und Muskat
Geschälte Mandeln oder Pistazien

Guèridon



MISE EN PLACE:

ARBEITSABLAUF:

Beilagen_____

Getränk_____

