

## Stundenbild

<b>Schule</b>	Ferrarischule Innsbruck
<b>Unterrichtsgegenstand</b>	Küchen- & Restaurantmanagement
<b>Klasse</b>	2 CHW
<b>Klassenlehrer/in</b>	Dipl.-Päd. Eveline Vrataric-Mayr
<b>Datum</b>	23.01.2020
<b>Zeit</b>	10:55 – 14:15
<b>Thema</b>	Getränkekunde Weinherstellung; Service für ca. 150 Personen und Kindergruppe in der BK
<b>Kandidat/in</b>	Vanessa Trichas
<b>Betreuer/in</b>	Bettina Fischer BEd

---

Unterschrift Klassenlehrer/in

Unterschrift Betreuer/in

## Theoriegeleitete Unterrichtsplanung

<https://ph-tirol.ac.at/de/content/formulare-ibp>

Vorlage Abgabe-Studienleistung E und IK

Thema:	<b>Getränk Kunde Weinherstellung</b>
Eingereicht von:	<b>Vanessa Trichas</b>
Matrikelnummer:	<b>41782377</b>
Datum:	<b>23.01.2020</b>
Modulnummer- und Bezeichnung:	<b>Theorie-Praxis-Transfer III</b>
Lehrveranstaltungsbezeichnung:	<b>Großküchenmanagement UE</b>
Lehrveranstaltungsleitung	<b>Christine Schöpf, BEd</b>

### Erklärung

Ich, **Vanessa Trichas** erkläre, dass ich die vorgelegte Arbeit selbst verfasst und keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Sämtliche aus fremden Quellen direkt oder indirekt übernommene Gedanken sind als solche kenntlich gemacht und im Quellen- bzw. Literaturverzeichnis angeführt.

Diese Arbeit (oder Teile davon) wurde bisher weder in gleicher noch in ähnlicher Form in einem anderen Modul oder einer anderen Lehrveranstaltung vorgelegt.

Ich bin damit einverstanden, dass diese Arbeit unter Wahrung aller Urheberrechte für andere Lehrer/innen zugänglich gemacht wird. Ausgenommen davon sind persönliche Reflexionen.

Vanessa Trichas e

# 1 Planungsformular

Institut für Berufspädagogik  
Pädagogisch-praktische Studien (PPS)



## Planungsformular Fachbereich Ernährung

### Kontaktdaten

Name der Schule	Ferrarischule Innsbruck		
Praxislehrperson	Dipl.-Päd. Eveline Vrataric-Mayr		
Wie dürfen unsere Studierenden mit Ihnen in Kontakt treten?	E-Mail	e.vrataric@ferrarischule.at	
	Telefon	Schule	Privat erreichbar ab
	Sprechstunde	Donnerstag, 9.50 - 10.40 Uhr	

### Lehrübung

Thema	Getränkekunde Weinherstellung; Service für ca. 150 Personen und Kindergruppe in der BK		
Tag der Lehrübung (Datum)	23.01.2020	Uhrzeit z. B. 8:00 bis 8:50 Uhr; Doppelstunde - Pause?	10.55-14.15
Raum/Stockwerk		Anzahl der Schüler/innen (m/w)	13
Unterrichtsgegenstand	KRM	Klasse (Jahrgang)	HW2C/1
Nach welchem Lehrplan wird unterrichtet?		Wie viele Unterrichtseinheiten haben Sie in Ihrer Lehrstoffverteilung für diesen Themenbereich vorgesehen?	4
Ausbildungsschwerpunkte bzw. Vertiefungen			
Mir ist es wichtig, dass folgender Ausschnitt aus den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. Kompetenzen in der Stunde behandelt wird: Falls Sie keinen speziellen Wunsch haben, Zelle bitte frei lassen.			
Folgende Kompetenzen sollten bei Planung zusätzlich berücksichtigt werden:	<input checked="" type="checkbox"/> Fachkompetenz		<input type="checkbox"/> Lesekompetenz
	<input type="checkbox"/> Methodenkompetenz		<input type="checkbox"/> Sozialkompetenz
Tiefe des Unterrichtsthemas	<input checked="" type="checkbox"/> Neuer Inhalt	<input type="checkbox"/> Wiederholung	<input type="checkbox"/> Vertiefung
Vorkenntnisse der Schülerinnen/ Schüler? Falls es keine speziellen Vorkenntnisse gibt, auf die aufgebaut werden können, Zelle bitte frei lassen.			
Lehrbuch	Autor	Titel	Auflage/ Jahr

Hospitation am:	keine	Unterschrift Praxislehrperson:	
Lehrübung am:	23.01.2020	Unterschrift Praxislehrperson:	

## 2 Bedingungsanalyse

Klasseninterne Bedingungen und Wissensstand der Zielgruppe (individualpädagogische Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Schultyp	HLW	
Alter	15 bis 16 Jahre	
Gruppengröße	13	
Anzahl von weiblichen und männlichen Lernenden	13 w	
Anzahl der Lernenden mit Deutschschwäche		
Besondere Stärken*		
Besondere Schwächen*		
Disziplin		
Vorkenntnisse, die für die Stunde relevant sind und auf die aufgebaut werden kann		

\* z. B. Motivation, Konzentration, selbstständiges Arbeiten, Kommunikationsverhalten, Sozialverhalten

Schulische Gegebenheiten (infrastrukturelle Analyse)

Bedingungen	IST-Stand	Relevante Schlussfolgerungen für die Planung
Unterrichtszeit	10:55 – 14:15 Uhr	
Schulordnung	Kleidungs Vorschrift: Service-Kleidung, keine Rucksäcke etc. im Schulrestaurant	
Eigene Beobachtungen, die für die Planung relevant sind:	Volksschüler & BetreuerInnen kommen auch zum Mittagessen	Kindersalate vorbereiten
Weitere Informationen der Praxislehrperson		

## Fachliche und persönliche Eingangsvoraussetzungen

### Die Schülerinnen und Schüler

- haben eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in ihrem Erscheinungsbild den Anforderungen der Berufsfelder
- kennen die Grundlagen der Arbeitssicherheit, Hygiene und Ergonomie und setzen diese in der betrieblichen Situation um
- können das Grundinventar und die Standardgeräte in Küche und Restaurant fachgerecht einsetzen
- kennen die fachtheoretischen Grundlagen der Küchentechnik und Speisenzubereitung
- kennen wesentliche Qualitätskriterien zur Beurteilung der verwendeten Lebensmittel
- kennen die Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel
- wenden grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken an und setzen dabei Geräte fachgerecht ein
- können Grundrezepturen fachgerecht zubereiten und grundlegende Garmethoden anwenden

- stellen ausgewählte Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse her
- können einfache Portionier- und Anrichtetechniken anwenden
- können einfache Arbeitsabläufe organisieren und durchführen
- beherrschen die Fachsprache und setzen diese in der betrieblichen Kommunikation richtig ein
- können Servicegrundtechniken und einfache Servierabläufe unter Anleitung fachgerecht durchführen
- kennen die grundlegenden Umfangsformen mit dem Gast und können diese anwenden
- gehen wertschätzend mit den eingesetzten Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien, Betriebsmitteln und Geräten um

### Persönliche Eingangsvoraussetzungen

#### Die Schülerinnen und Schüler

- arbeiten selbstständig
- helfen sich gegenseitig.
- arbeiten konzentriert und zeigen Willensstärke.
- verfügen über ein gutes Stressmanagement.

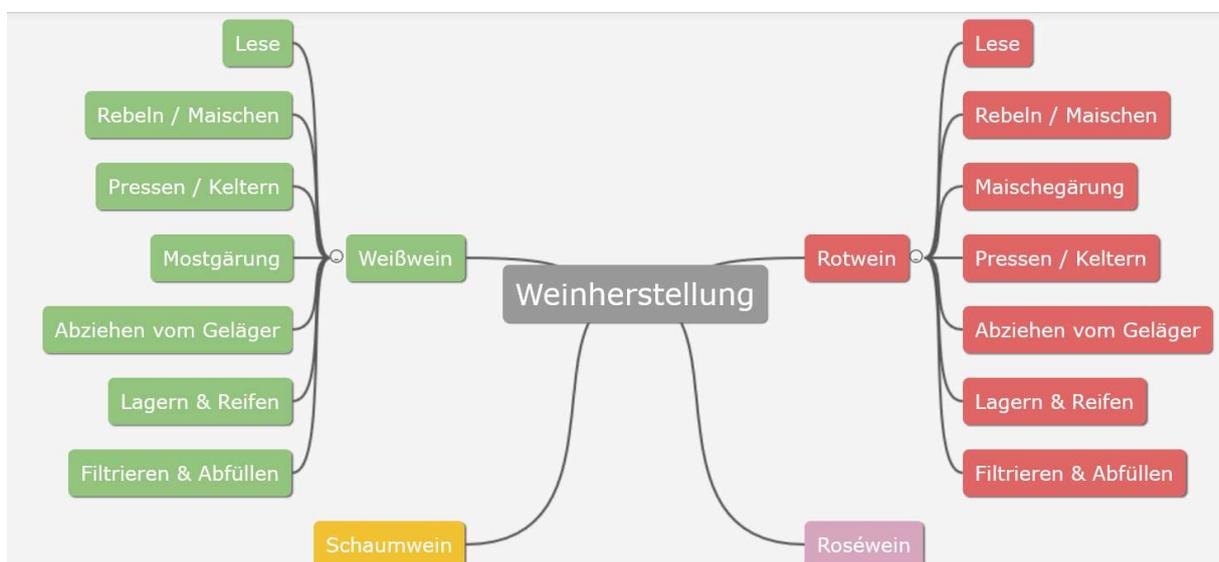
## 3 Sachanalyse (fachwissenschaftliche Auseinandersetzung)

### Themenblock – Überblick: Wein

- Weinbau
- Weinherstellung
- Weinservice

### Stundenthema: Weinherstellung

- Weißwein
- Rotwein
- Roséwein
- Schaumwein



## Fachliche Vorbereitung

Quellen	
Schulbücher	<p>bbp: Bundeszentrale für politische Bildung. (14. November 2012). <i>Spickzettel anfertigen</i>. Abgerufen am 08. Januar 2020 von Bundeszentrale für politische Bildung: <a href="http://www.bpb.de/lernen/grafstat/grafstat-bundestagswahl-2013/148891/spickzettel-anfertigen">http://www.bpb.de/lernen/grafstat/grafstat-bundestagswahl-2013/148891/spickzettel-anfertigen</a></p> <p>Gutmayer, W., Stickler, H., &amp; Lenger, H. (2011). <i>Getränkkunde</i>. Linz: Trauner Verlag.</p> <p>Kirchner, J., Krieger, A., Stöger, E., &amp; Krammer, H. (2010). <i>Die Jungsomeliers</i>. Linz: Trauner Verlag.</p> <p>Macher, R., Pehak, S., Dax, S., Derflinger-Traxler, E., Stickler, H., &amp; Gutmayer, W. (2003). <i>Service, Getränke und Betriebsorganisation</i>. Linz: Trauner Verlag.</p>
Skripten	<p>Pfeil, J. (2018). PHT. <i>Großküchenmanagement</i>. Innsbruck.</p> <p>Ranetbauer, M. (2018). PHT Ernährungspädagogik 3.- 4. Semester. <i>Großküchenmanagement</i>. Innsbruck.</p>

## Inhaltsreduktion

Für das Stundenthema „Weinherstellung“ bleibt nur wenig Zeit, es wird in ca. 30 Minuten besprochen. Dafür werden die wichtigsten Schritte besprochen, der Unterschied zwischen Weißwein- und Rotweinherstellung erklärt und weitere wichtige Begriffe für die Weinherstellung besprochen. Da die Schülerinnen zum ersten Mal von diesem Thema hören, habe ich nur die wichtigsten Schritte der Weinherstellung herausgesucht, die Schritte Vorklären/Entschleimen, Chaptalisieren/Entsäuern und Schönen und Stabilisieren werden von mir nur kurz erklärt.

## Inhaltsauswahl und Verknüpfungsmöglichkeiten

Die Schülerinnen und Schüler lernen im Unterrichtsfach „Großküche/Betriebsküche“ wichtige Lektionen für die Gemeinschaftsverpflegung. Zum ersten Mal werden sie anderen Schülerinnen und Schüler, Lehrpersonen und im Falle der Ferrarischule auch Kindergartenkinder und deren Betreuer und Betreuerinnen aus der Umgebung ein Menü servieren. Dabei ist es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler lernen, den Überblick über die zugeteilten Tische zu behalten. Sie lernen außerdem auch mehrere Teller mehrere Meter weit zu den Tischen zu tragen und die Tische einzudecken. Die Arbeitsabläufe unterscheiden sich sehr von jenen in der Lehrküche, es geht vor allem um rationales Arbeiten. Auch wenn die Schülerinnen und Schüler nach der 3. Klasse ins Berufspraktikum starten, wird dieses Wissen von Nutzen sein, da dieses Praktikum auch im Service absolviert werden kann.

Gerade das Thema Wein ist im Alltag einer HLW von großer Bedeutung. In der dritten Klasse können die Schülerinnen und Schüler den Jungsomelier-Kurs absolvieren, wobei Vorwissen schon von Vorteil ist. Auch im Hinblick auf die Abschlussprüfungen in der Küche und im Service sind Weinkenntnisse wichtig, da die Schülerinnen bestimmte Fragen zum Thema Wein beantworten müssen und auch die eingeladenen Gäste Fragen stellen können.

## 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

Zu finden im Anhang an den Unterrichtsverlauf

## 5 Curriculare Auseinandersetzung und Kompetenzen

### Allgemeines Bildungsziel\*

Durch eine ausgewogene Kompetenzentwicklung in den verschiedensten Bereichen und auch im Bereich Ernährung, Gastronomie und Hotellerie sowie berufsorientierte Praxis, sollen die AbsolventInnen zu kritischem und kreativem Denken und verantwortungsvollem Handeln befähigt werden.

### Allgemeine didaktische Grundsätze\*

Die Lernenden als Persönlichkeiten stehen im Mittelpunkt. Ein wertschätzender und fördernder Umgang zwischen allen Beteiligten ist jedenfalls Grundvoraussetzung für das Gelingen von Unterricht - Der Unterricht ist so zu gestalten, dass die Lernenden das bisher erworbene Wissen praktisch anwenden können

### Unterrichtsprinzipien\*

Die Schule hat Bildungs- und Erziehungsaufgaben, die nicht einzelnen Unterrichtsgegenständen zugeordnet sind. Diese sind als Unterrichtsprinzipien im Unterricht sämtlicher Unterrichtsgegenstände zu berücksichtigen.

### Bildungs- und Lehraufgabe

Die Schülerinnen und Schüler können

- im betrieblichen Einsatz in der Küche Richtlinien der Arbeitssicherheit und Ergonomie sowie das betriebliche Hygienemanagement umsetzen
- das Inventar und die Geräte der Küche fachgerecht einsetzen
- grundlegendes theoretisches Wissen über Rezepturen und Speisenzubereitung anwenden
- Speisen und Getränke unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie der Hygiene-Leitlinie herstellen
- in der betrieblichen Situation unterschiedliche Rollen übernehmen, Arbeitsprozesse anleiten und entsprechende Aufgaben selbstständig und im Team durchführen sowie die Ergebnisse bewerten.

### Lehrstoff:

#### Restaurant:

- Arbeitsorganisation, Servierbrigaden.
- Arbeits- und Servierabläufe: Serviersysteme, Servierarten, Vorlegen, Gedeckarten. Tischgestaltung, Speise- und Getränkekarten. Grundlagen der Gästebetreuung und -beratung
- Bonier- und Abrechnungssysteme
- Mahlzeiten des Tages
- Getränke und Getränkeservice: Alkoholfreie Getränke, Heißgetränke, Bier, Wein, Schaumweine und versetzte Weine

### Stundenziel

Die SuS zählen die Schritte der Weißwein- und Rotweinherstellung auf und erklären diese.

## Kompetenzen (Deskriptoren, Ziele, Lernergebnisse)

### Zu finden im Unterrichtsverlauf

#### Ergebnissicherung der Fachkompetenzen

Die neu erlernten Themen werden in dieser Einheit durch Zwischenfragen, Wiederholen der Herstellungsschritte und die Mitarbeit überprüft.

## 6 Unterrichtsverlauf inkl. theoriegeleiteter Planung

Kompetenzen	Lehrstoff/Inhalt	Sozialform/ Methode	Medien/ Lehrmittel	Zeit/ Unterrichtsphase
	<b>Einstieg</b> Vorstellung Erklären des Ablaufs Erläutern des Stundenziels	L		10:55 – 11:00 5 min.
Die SuS erklären die Schritte der Weinherstellung. Die SuS verstehen den Unterschied zwischen WW- & RW-Herstellung.	<b>Erarbeitung - Theorie</b> Jede S bekommt eine Karteikarte mit einem Schritt der Weinherstellung zugeteilt und muss dazu im Buch die richtige Beschreibung finden und diese auf der Karteikarte notieren.  Im Anschluss werden die Schritte der Reihe nach von den SuS erklärt (gemeinsam mit der PPP) & der Unterschied zwischen Weißwein- & Rotweinherstellung aufgezeigt; währenddessen wird das Arbeitsblatt ausgefüllt.	S  LSG	B1 - Kärtchen B2 – Arbeitsblatt B3 – PowerPoint Lehrbuch	11:00-11:30 30 min.  10 min.  20 min.
Die SuS wiederholen neue Inhalte.	<b>Ergebnissicherung</b> Schwindelzettel Die SuS halten auf der Rückseite von B1 wichtige Begriffe der heutigen Einheit mit Erklärung fest.	S	B1	11:30 – 11:35 5 min.
Die SuS bestimmen das richtige Besteck/Gedeck für das heutige Menü.	<b>Erarbeitung Praxis</b> Besprechung des Menüs – Gedeck <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwiebelsuppe (70)</li> <li>• Ungarische Nudelpfanne mit Fleisch (180)</li> <li>• Bunte Nudelpfanne mit Zucchini, Paprika, Tomate</li> <li>• Salatbuffet (200)</li> <li>• Karottenschnitte (150)</li> </ul>	LSG	B4	11:35 – 11:40 5 min.

	Aufdecken der Tische & Vorbereitungsarbeiten	S	B4, B5	<b>11:40 – 12:30 50 min.</b>
	Gemeinsames Essen mit der Kochgruppe	S	B4, B5	<b>12:30 – 13:00 30 min.</b>
Die SuS wenden das Zweikeln- nersystem im Schulrestaurant an.	Service im Schulrestaurant	S	B4, B5	<b>13:00 – 14:00 60 min.</b>
	Aufräumarbeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Müll entsorgen</li> <li>• Salatbuffet aufräumen</li> <li>• Suppenplatz reinigen und aufräumen</li> <li>• Wäsche in die Wäscherei bringen</li> </ul>	S	B4, B5	<b>14:00 – 14:15 15 min.</b>
Didaktische Reserve	Video zur Weinherstellung: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ozjRun-68hE">https://www.youtube.com/watch?v=ozjRun-68hE</a>			
Break	Die Ergebnissicherung kann im Falle als Stundeneinstieg in der nächsten Stunde genützt werden und beim Essen kann Zeit eingespart werden			

### Abkürzungs- und Farbmarkierungserklärung

<b>E</b>	<b>Einstieg</b>	S	Schülerinnen/Schüler
		LSG	Lehrer-Schüler-Gespräch
<b>E</b>	<b>Erarbeitung</b>	EA	Einzelarbeit
		PA	Partnerarbeit
<b>E</b>	<b>Ergebnissicherung</b>	GA	Gruppenarbeit
		PP	Power Point
		AB	Arbeitsblatt

**Direkte Vorbereitung:**

- AB drucken
- Karteikarten vorbereiten

Theoriegeleitete Planung s. 4 Didaktische Analyse, theoriegeleitete Planung

<p><b>Einstieg</b> Vorstellung Erklären des Ablaufs Erläutern des Stundenziels</p>	<p><b>10:55 – 11:00</b> <b>5 min.</b></p>
<p><b>Erarbeitung - Theorie</b> Jede Schülerin bekommt eine Karteikarte mit einem Schritt der Weinherstellung zugeteilt und muss dazu im Buch die richtige Beschreibung finden und diese auf der Karteikarte notieren. Das bedeutet, die Schülerinnen führen selbst eine Recherche durch und versuchen, die wichtigsten Informationen zu jedem Schritt der Weinherstellung zu finden.  Im Anschluss werden die Schritte der Reihe nach von den Schülerinnen erklärt (gemeinsam mit der PPP) &amp; der Unterschied zwischen Weißwein- &amp; Rotweinherstellung aufgezeigt; währenddessen wird das Arbeitsblatt ausgefüllt. Das Arbeitsblatt fungiert später auch als Informationsblatt zum Thema Weinherstellung.</p>	<p><b>11:00-11:30</b> <b>30 min.</b>  10 min  20 min</p>
<p><b>Ergebnissicherung</b> <b>Schwindelzettel</b> Alle SuS bekommen eine Karteikarte (wenn möglich auch noch die Rückseite von vorher) und müssen darauf notieren, was sie sich von dieser Stunde zum Thema Weinherstellung gemerkt haben. <i>Das Verfassen eines "Spickzettels" fördert das eigenverantwortliche Arbeiten der Lernenden. Theoretische Inhalte können durch die strukturierte Darstellung in Stichpunkten, Schaubildern und Symbolen besser verinnerlicht werden. So fällt es im Nachhinein auch leichter, ein Thema mit all seinen Aspekten zu artikulieren und anderen zu vermitteln. (bpb: Bundeszentrale für politische Bildung, 2012)</i></p>	<p><b>11:30 – 11:35</b> <b>5 min.</b></p>

## 7 Beilagen

### B1 - Karteikarten

<b>Lese</b>	<b>Lagern &amp; Reifen</b>
<b>Rebeln/Maischen</b>	<b>Filterieren und Abfüllen</b>
<b>Pressen/Keltern</b>	<b>Most</b>
<b>Mostgärung</b>	<b>Schwefeln</b>
<b>Maischegärung</b>	<b>Sturm</b>
<b>Abziehen vom Geläger</b>	<b>KMW</b>
<b>Barrique</b>	

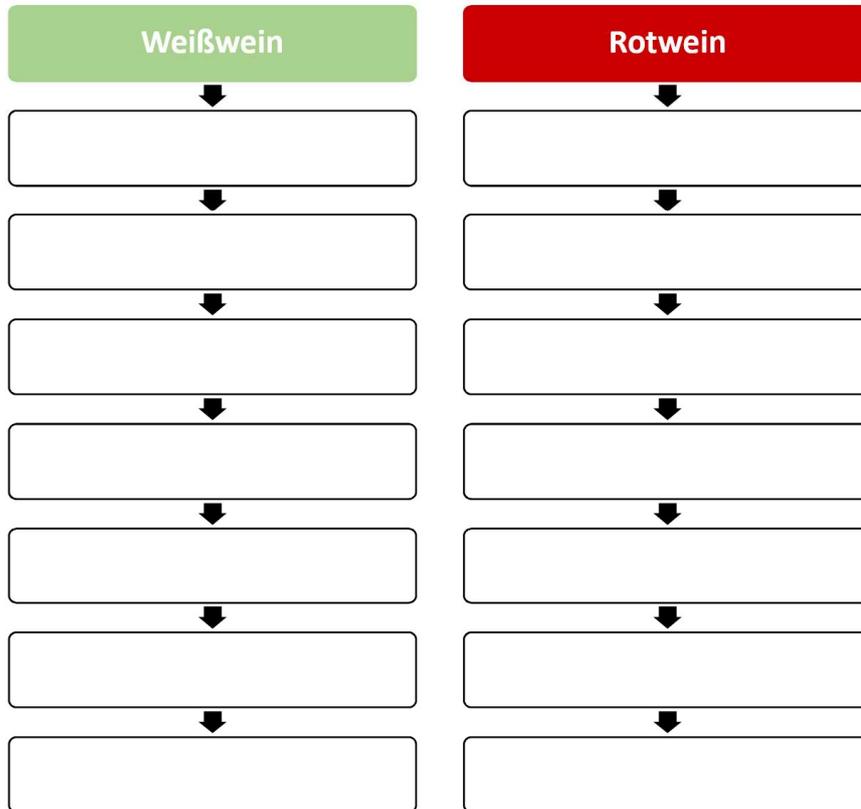
## B2 – Arbeitsblatt & Lösung

### Weinherstellung



Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Datum: 11.01.2020



Was ist der Unterschied zwischen Maischegärung und Mostgärung?

---

---

Warum werden Weine geschwefelt?

---

---

Warum werden Weine aufgebessert?

---

---

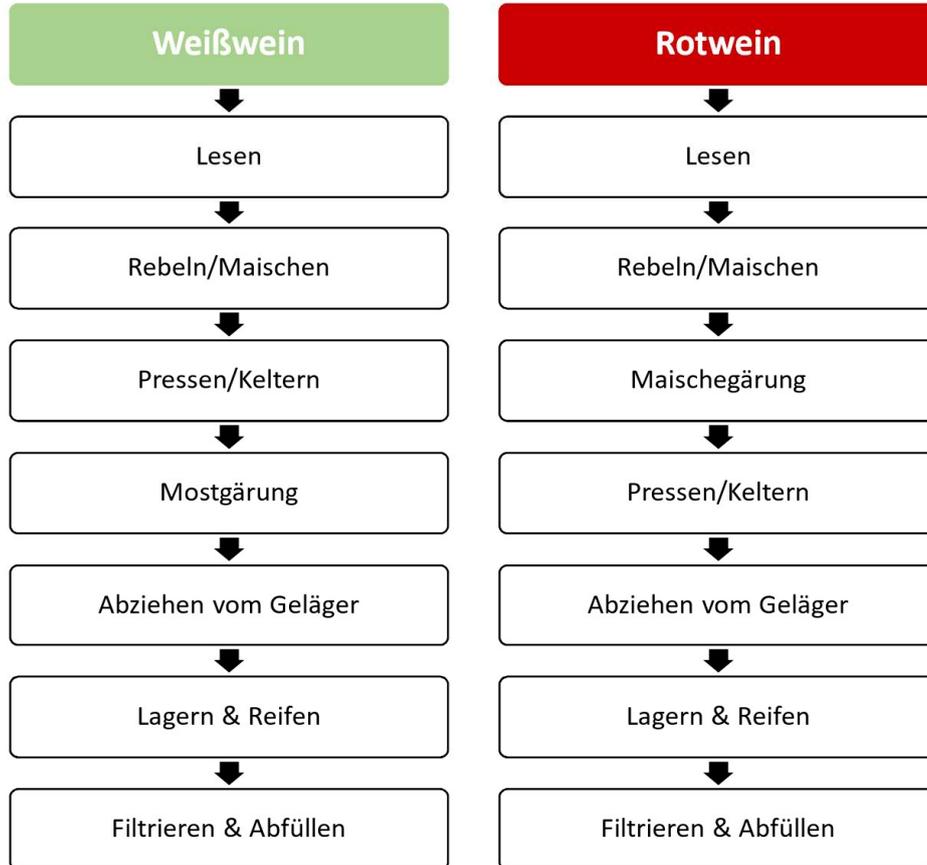
## Weinherstellung



Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Datum: 11.01.2020



**Was ist der Unterschied zwischen Maischegärung und Mostgärung?**

**Mostgärung bei WW: Trauben werden vorher gepresst (Was ist Most)**

**Maischegärung bei RW: Während der Maischegärung werden die Farbstoffe aus den Schalen ausgelaugt**

**Warum werden Weine geschwefelt?**

**Farbschutz und Haltbarkeit**

**Warum werden Weine aufgebessert?**

**Hefe benötigt Zucker, um Alkohol zu erzeugen, je mehr Zucker, desto mehr Alkohol kann man erzeugen**

B3 – Powerpoint





### Abziehen vom Geläger

Der Jungwein wird von der Gärückständen umgefüllt → Klärung



### Lagern und Reifen

- Bukett wird ausgebaut
- Inhaltsstoffe & Geschmackskomponenten verbinden sich
- Barriquefässer/Stahltanks



### Filtern und Abfüllen

- **Filtern:** Mikroorganismen entfernen
- **Abfüllen:** je nach Qualitätsstufe und Rebsorte



### Rotweinerstellung

- Lese
- Reben/Malschen
- Zwischenschritt: Schwefeln
- **Maischegärung**
- Pressen (Keltern)
- Lagern & Reifen
- Filtern & Abfüllen



### Most

- = frischer, trüber Traubensaft



### Sturm

- Entsteht bei der stürmischen Gärung von Most
- Alkoholhaltig
- Name in Deutschland: Federweißer



### Klosterneuburger Mostwaage KMW

- 1 Grad KMW = 1 kg Traubenzucker in 100 kg Most bei 20°C
- In Deutschland: Öchsle

## B4 - Einteilung

### Einteilung Service

### HW2C

2019/20

		03.10.	10.10	17.10.	24.10.	07.11.	14.11.	21.11.	28.11.	5.12.	12.12.	19.12.	09.1.	16.1.	23.1.	30.1.	06.2.
1	Baumgartner Viktoria	LT	LT	K	K	F4	F4	F2	F2	R4	R4	R2	R2	LT	SB	F3	F2
2	Eder Hanna	LT	LT	SB	SB	K	K	F3	F3	F1	F1	R3	R3	R1	LT	F4	F3
3	Eder Valentina	R1	R1	LT	LT	K	K	F4	F4	F2	F2	R4	R4	R2	R1	LT	SB
4	Flöck Felicia	R2	R2	LT	LT	SB	SB	K	K	F3	F3	F1	F1	R3	R2	LT	F4
5	Haufler Selina	R3	R3	R1	R1	LT	LT	K	K	F4	F4	F2	F2	R4	R3	R1	LT
6	Karakurum Ela	R4	R4	R2	R2	LT	LT	SB	SB	K	K	F3	F3	F1	R4	R2	LT
7	Lichtblau Lea-Sophie	F1	F1	R3	R3	R1	R1	LT	LT	K	K	F4	F4	F2	F1	R3	R1
8	Lindner Lena	F2	F2	R4	R4	R2	R2	LT	LT	SB	SB	K	K	F3	F2	R4	R2
9	Mayr Vanessa	F3	F3	F1	F1	R3	R3	R1	R1	LT	LT	K	K	F4	F3	F1	R3
10	Patterer Sina	F4	F4	F2	F2	R4	R4	R2	R2	LT	LT	SB	SB	K	K	F2	R4
11	Prettenhofer Annika	K	K	F3	F3	F1	F1	R3	R3	R1	R1	LT	LT	K	K	SB	F1
12	Stern Alina	K	K	F4	F4	F2	F2	R4	R4	R2	R2	LT	LT	SB	F4	K	K
13	Tichacek Eva	SB	SB	K	K	F3	F3	F1	F1	R3	R3	R1	R1	LT	LT	K	K

Service BK

HW 2C/1 2019/20

Dipl.-Päd. E. Vratarić-M.

### Aufgabenbereiche im Service – Einteilung nach Einteilungsraster

**LT = Lehrertisch:** Service bei den Lehrertischen; Vorbereitungsarbeiten: Holen der Wäsche in der Wäscherei; Decken der Lehrertische, Vorbereiten des Mise-en-place bei den Lehrertischen, Vorbereiten des Mise-en-place im „Officebereich“ für Kaffee, Wein, Dessert, usw.

**K = Betreuung Volksschulkinder:** Service für die Kinder; Vorbereitungsarbeiten: Aufdecken der „Kindertische“; Aufdecken für die Koch- und Serviergruppe; Vorbereiten der Salate für die Kinder. Abräumen der Kindertische, Mithilfe bei der Geschirrrückgabe

**R1 – R4 = Service im Restaurantbereich (Tischreihen nahe der Essensausgabe bis hin zu den Lehrertischen);**  
Vorbereitungsarbeiten: Besteck polieren, Wasserkrüge vorbereiten und füllen, Vorbereiten des Mise-en-place, Mithilfe beim Aufdecken.

**F1 – F2 = Service im „Fastbereich“ (Tischreihen vom Eingang bis zur Mitte des Speisesaals);** Vorbereitungsarbeiten: Aufdecken der Deckservietten im gesamten Speisesaal, Aufstellen der Tischdekoration, Serviettenfalten, Decken der Tische.

**SB = Salat- und Suppenbuffet; Betreuung und Verkauf von Salat und Suppe, Ausgabe der Suppe für die Kinder;**  
Vorbereitungsarbeiten: Aufdecken des Mise-en-place bei den beiden Salatbuffets; Vorbereitung des Suppenbuffets; Abräumen der Tische in der Aula;

Service BK

HW 2C/1 2019/20

Dipl.-Päd. E. Vratarić-M.

## B5 – Checkliste

## Checkliste:

- Tischwäsche holen
- Kaffeemaschine vorbereiten & Mise en Place für Kaffeeservice
- Lehrtisch vorbereiten
  - Stühle ausrichten
  - Eindecken
  - Servietten falten
  - Mise en Place: Wassergläser, Wasserkrüge
- Salatbuffet und Suppenplatz vorbereiten
  - Teller auffüllen
  - Dressings + Unterteller + Serviette
  - Essig + Öl + Körner/Samen mit Unterteller und Servietten
  - Kindersalate marinieren
  - Brot bereitstellen
  - Suppentassen & Unterteller bereitstellen
- Schülertische eindecken (Tischwäsche, Gedeck, Deko, Wasserglas, Wasserkrug)
- Tische den SuS zuteilen
- Essensausgabe
  - Besteck & Teller auffüllen
  - Temperaturkontrolle!!!
- Abwasch
  - Abfalleimer & Besteckeimer

## 8 Literaturverzeichnis

bbp: Bundeszentrale für politische Bildung. (14. November 2012). *Spickzettel anfertigen*. Abgerufen am 08. Januar 2020 von Bundeszentrale für politische Bildung:  
<http://www.bpb.de/lernen/grafstat/grafstat-bundestagswahl-2013/148891/spickzettel-anfertigen>

Gutmayer, W., Stickler, H., & Lenger, H. (2011). *Getränk Kunde*. Linz: Trauner Verlag.

Kirchner, J., Krieger, A., Stöger, E., & Krammer, H. (2010). *Die Jungsomeliers*. Linz: Trauner Verlag.

Macher, R., Pehak, S., Dax, S., Derflinger-Traxler, E., Stickler, H., & Gutmayer, W. (2003). *Service, Getränke und Betriebsorganisation*. Linz: Trauner Verlag.