

## Lernaufgaben für das Praxislernen im Restaurant



### Lernaufgaben:

- a) Schau dich in deinem Betrieb um. Welche Berufe gibt es? Fülle die untenstehende Tabelle aus, indem du Berufe benennst und deren Haupttätigkeiten darlegst.
- b) Skizziere drei konkrete Kenntnisse, die aus den beiden Schulfächern WAT und Deutsch benötigt werden, um den Beruf gut ausüben zu können.

Berufe	Haupttätigkeiten	Kenntnisse aus WAT und Deutsch
		1.
		2.
		3.
		1.
		2.
		3.
		1.
		2.
		3.

- c) Beobachte aufmerksam eine Restaurantfachkraft bei ihrer Arbeit und notiere dir alle Tätigkeiten, die sie im Laufe eines Tages ausführt.

---



---



---



---



---



---



---



---

- d) Für eine Restaurantfachkraft ist der Umgang mit vielen verschiedenen Menschen Bestandteil ihrer täglichen Arbeit.  
Über welche Eigenschaften sollte jemand, der im Service in einem Restaurant tätig ist, unbedingt verfügen, damit er seine Aufgaben fachkundig ausüben kann?
- e) Wie reagierst du auf die Beschwerde, dass die Speise kalt beim Gast angekommen sei?
- f) Ein Gast möchte als Beilage einen Rucola-Tomaten-Salat. Beschreibe, wie Rucola aussieht und schmeckt.
- g) Ein anderer Gast möchte in seinen Salat auf keinen Fall Chicorée. Beschreibe, wie er aussieht und schreibe ein Koch-Rezept für ein Gericht mit Chicorée auf.
- h) Bei einem Koch-Rezept werden 1,5 Kilogramm Kartoffeln benötigt. Wie viele Gramm sind das?
- i) Die Zeiten der Rechnung auf einem handgeschriebenen Zettel sind vorbei.  
Berechne trotzdem, wie viel Trinkgeld die Servicekraft erhält, wenn der Gast bei einer Rechnung von 45,00 Euro wie folgt Trinkgeld gibt

5 %	10 %	20 %

- j) Beschreibe zwei Hygienevorschriften, die eine Restaurantfachkraft zu beachten hat.

---



---



---



---



---



---



---



---



---