

Schulinterner - Lehrplan

für den „Berufskundlichen – Unterricht“

von Restaurationsfachmann/-frau

an der Gewerblich- industriellen Berufsschule Solothurn

Stephan Herter

Empfehlungen für die Semestereinteilung

- Servicelehrbuch
- Wigl- Ordner als Lehrhilfsmittel
- E-learning wigl
- Dossier Betriebswirtschaft Compendio
- Küchenfachbuch Pauli
- Duboux Fachwörterbuch

Empfehlungen für die Semestereinteilung (Grobeinteilung der Fächer/inkl. Infoziele)

Lektionen	1. Semester	Feinziele
10	<p>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau der Branche/Organisation der Betriebe - Grundbegriffe Budget etc. erklären 	<ul style="list-style-type: none"> - Geschichtliche Entwicklung des Tourismus in der Schweiz nennen - Imagerträger und Förderer in der Schweizer Gastronomie - Berufsverbände und Vereinigungen in der Branche und deren Tätigkeiten - Gastgewerbliche Betriebe unterscheiden - Grundbegriffe der Betriebswirtschaftslehre nennen und Budget, Umsatz, Aufwand, Ergebnis, Ertrag, Investition, Wirtschaftlichkeit, Produktivität und Kostenstruktur
8	<p>Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung - Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung - Grundbegriffe der Mikroorganismen - Regeln der persönlichen Hygiene, der Arbeitsplatz- und der Lebensmittelhygiene 	<ul style="list-style-type: none"> - Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung begründen - Vorschriften der Lebensmittelverordnung und der Hygieneverordnung nennen sowie deren Umsetzung bei der Arbeit beschreiben - Die Regeln der persönlichen Hygiene, der Arbeitsplatz- und der Lebensmittelhygiene begründen

	<ul style="list-style-type: none"> - Empfehlungen der „Branchenlösung“ und deren Einsatzgebiete - Unfallsituationen und Unfallverhütungsmassnahmen - Massnahmen der Brandverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Empfehlungen der Branchenlösung in allen Einsatzgebieten nennen - Unfallsituationen aufzeigen und Unfallverhütungsmassnahmen beschreiben - Massnahmen zur Brandbekämpfung nennen und erklären
6	<p>Logistik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze des korrekten Einkaufes, der Kontrolle, der Annahme, der Lagerung und der Ausgabe 	<ul style="list-style-type: none"> - dito
14	<p>Gästebetreuung und Verhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Korrekte Umgangsformen - Arbeitsausrüstung - Gästerechnung - Ablauf von der Bestellung bis zur Abrechnung - Bestellsysteme, Fremdwährungen - Verschiedene Zahlungsmöglichkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Die korrekten Umgangsformen, beim Empfang, Begrüssen, Informieren, Platzieren, Betreuen und beim Verabschieden beschreiben - Die Wirkung einer sauber präsentierten Gästerechnung erklären - Den Ablauf von der Bestellung bis zur korrekten Abrechnung aufzeigen - Die verschiedenen Bestellsysteme erklären. - Die Umrechnungsformeln von Fremdwährungen erklären und durchführen - Die verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten beschreiben (Barzahlung, Kreditkarten, Checks, Debitoren, Gutscheine usw)

12	Verkauf, Speise- und Getränkeausgabe <ul style="list-style-type: none"> - Regeln der Verkaufstechnik - Aktiver/passiver Verkauf 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Regeln einer korrekten Verkaufstechnik erklären - Aktiven und passiven Verkauf erklären
22	Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche Grundlagen der Verarbeitung, Verkauf und Deklaration - Gesetzliche Vorschriften zur Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Milchprodukte, Getreide, Eier - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken wie Milch- und Milchmischgetränke, Weinherstellung 	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Deklaration und die gesetzlichen Vorschriften kennen - Milch, Milchprodukte (Joghurt, Butter und Käse), Milch- und Milchmischgetränke kennen inkl. der Verarbeitung, Herkunft und Lagerung - Eier, Grössen, Deklarationen und der korrekte Umgang, der Lagerung und der gesetzlichen Vorschriften - Getreide – wie wird es in der Gastronomie eingesetzt- Arten und Herstellung(Brot und Getreide) inkl. Brotsorten - Weinherstellung nach den 4 Arten: Weisswein, Roséwein, Rotwein (Maischeerwärmt und Maischevergoren) - Saft inkl. deren Einteilung in de Getränkegruppen – Saft, rückverdünnter Saft, Nektar und Sirup

8	<p>Werterhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abläufe von Reinigungsprozessen für die Verkaufs- und Fertigungsräume - Wahl und Einsatz von Maschinen, Geräte und Utensilien für die Reinigung - Eigenschaften/Merkmale der Servicegegenstände - Auswahl der geeigneten Produkte für Reinigungsarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Abläufe von Reinigungsprozessen für die Verkaufs- und Fertigungsräume aufzeigen und erklären - Die Wahl und den Einsatz von Maschinen, Geräte und Utensilien für die Reinigung erklären und begründen - Die Auswahl der geeigneten Produkte bei Reinigungsarbeiten erklären

Lektionen	2. Semester	Feinziele
10	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Ökonomische und ökologische Zusammenhänge erläutern - Ablauforganisation erklären(Organigramm, Nahtstellen, Checklisten) - Kommunikations- und Informationsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Zusammenhänge zwischen Wirtschaftslage, Politik, Tourismus und Gastronomie aufzeigen - Arbeitsorganisation unterschiedlicher gastgewerblicher Betriebe beschreiben - Organigramm und Führungsstruktur der Serviceorganisation und deren Nahtstellen erklären - Informations- und Kommunikationsmittel nennen und deren Einsatz erklären
12	Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz <ul style="list-style-type: none"> - Gesundheitsvorsorge- und Schutzmassnahmen - Verhaltensmassnahmen bei einem Brandausbruch 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Gesundheitsvorsorge- und Gesundheitsschutzmassnahmen beschreiben - Die Verhaltensregeln bei Brandausbruch beschreiben
10	Logistik	

16	Gästebetreuung und Verhalten <ul style="list-style-type: none"> - Auswirkungen des persönlichen Verhaltens - Wirkung des verbalen und nonverbalen Auftretts - Steigerung der Selbstsicherheit - Teamwork 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Auswirkung des persönlichen Verhaltens auf die Mitarbeiter und die Gäste darstellen und begründen - Die Wichtigkeit und die Wirkung (Haltung, Gestik und Mimik) des verbalen und nonverbalen Auftretts beschreiben - Die Kriterien zur Steigerung der Selbstsicherheit anwenden und beschreiben - Den Begriff Teamwork erklären - Wirkung der eigenen Persönlichkeit auf das Team erklären
4	Verkauf, Speise- und Getränkeausgabe <ul style="list-style-type: none"> - Formendes aktiven Verkaufes - Bedeutung der Zusatzverkäufe 	<ul style="list-style-type: none"> - Formen zum aktiven Verkauf aufzeigen - Die Bedeutung von Zusatzverkäufen in der heutige Zeit aufzeigen und erklären
20	Fertigung Lebensmittel- und Getränkekunde <ul style="list-style-type: none"> - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Fisch, Krusten- und Weichtiere 	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsphysiologische Grundlagen von Fisch und Krustentiere - Unterschiede Plattfische etc. - Lagerung von Fisch und Krustentiere

	<ul style="list-style-type: none"> - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken wie Kaffee, Tee, Schweizer Wein - Grundzubereitungsarten 	<ul style="list-style-type: none"> - Die wichtigsten Süss- und Salzwasserfische beschreiben inkl. der Herkunft - Die wichtigsten Krustentiere und Weichtiere beschreiben - Detaillierte Aufteilung der Schweiz nach den 3 Regionen und deren wichtigsten Kantonen, Untergebiete und Weine (Laut SEFA- Buch) inkl. Traubensorten und Charakter - Kaffeesorten, Länder, Herstellung Kaffeetypen und Ausschankarten - Dito Tee inkl. CTC und Blatt – Tee Unterschiede - Die 14 Grundzubereitungsarten erklären und deren Einsatzzweck aufzeigen
8	<p>Werterhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien im Restaurationsbereich - Eigenschaften und Bedingungen von Einrichtungen, Maschinen, Geräte und Werkzeug des Service- und Küchenbereiches - Vorgehensweise bei Beschädigungen, Mängel und Reparaturen von Einrichtungen, Mobiliar und Materialien 	<ul style="list-style-type: none"> - Eigenschaften und Bedienung von Maschinen, Geräten und Werkzeugen des Restaurationsbereiches erklären - Die Auswahl der entsprechenden Geräte für den Arbeitseinsatz begründen - Unterhalts- und Grundreinigung von Materialien im Restaurationsbereich (Keramische Produkte, Glas, Metalle, Kunststoffe, Textilien und Holz beschreiben) - Korrektes Vorgehen, wenn Mängel und Reparaturen von Einrichtungen, Mobiliar und

		Materialien anstehen.
--	--	-----------------------

Lektionen	3. Semester	Feinziele
10	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätssicherung - Sinn und Zweck der Geschäftspolitik - Zusammenwirken von Tourismus und Ökologie 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Qualitätssicherung mit Beispielen erläutern - Sinn und Zweck der Geschäftspolitik, Leitbild und Philosophie eines Gastgewerbebetriebes
14	Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz <ul style="list-style-type: none"> - Zusammenhänge und Auswirkungen von mangelnder Hygiene erklären - Inhalt der Hausapotheke - Hilfsmittel zur Brandbekämpfung 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Zusammenhänge und die Auswirkungen von mangelnder Hygiene erklären und aufzeigen welche Krankheiten, Imageprobleme, Haftung, Kosten bis hin zu Betriebsschliessung die Folge haben könnte - Den Einsatz der verschiedenen Hilfsmittel zur Brandbekämpfung nennen und beschreiben
0	Logistik	

16	Gästebetreuung und Verhalten <ul style="list-style-type: none"> - Wirkung der eigenen Persönlichkeit auf das Team - Massnahmen zum Schutz der Gesundheit von Gästen - Serviceformen und deren Vor- und Nachteile - Tischformen 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Massnahmen um Schutz der Gesundheit von Gästen nennen - Die verschiedenen Mahlzeitarten beschreiben - Die Serviceformen nennen und korrekt unterscheiden - Vor- und Nachteile der einzelnen Serviceformen gegenüber stellen und zuordnen - Die aktuellen Tischformen der verschiedenen Anlässe beschreiben -
8	Verkauf, Speise- und Getränkeausgabe <ul style="list-style-type: none"> - Möglichkeiten und Mittel der Verkaufsförderung - Massnahmen zur Verkaufsförderung entwickeln - Verkaufshilfsmittel und deren Gestaltungsmöglichkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Möglichkeiten und die Mittel der aktiven Verkaufsförderung erklären - Die Massnahmen für eine Verkaufsförderung entwickeln und begründen - Die Verkaufshilfen aufzählen und die Gestaltungsmöglichkeiten der Verkaufshilfe erklären
24	Fertigung Lebensmittel- und Getränkekunde	<ul style="list-style-type: none"> - Die wichtigsten Schlachtfleischarten – Rind,

	<ul style="list-style-type: none"> - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von Fleisch und Geflügel - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken: Süßgetränke, Mineral und Wein 	<p>Schwein, Kalb und Lamm unterteilen inkl. deren Verwendungszweck, Lagerung, Umgang und der Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klassische Gerichte zu den Fleischspeisen definieren (Rossini, Baden – Baden ect.) - Geflügelarten nennen und unterscheiden inkl. Haar und Federwild. Dazu klassische Gerichte nennen (americaine etc.) - Unterschiede laut LMV Limonaden, Tafelwasser und Tafelgetränk - Die Weingebiete Frankreichs definieren. Daraus die detailliert Bordeaux, Burgund, Côte du Rhône und Elsass erarbeiten. Untergebiete, Traubensorten, Typizitäten etc. - Randgebiete wie Roussillon und Provence kurz erwähnen
8	<p>Werterhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ökonomische und ökologische Grundsätze von Reinigungsprozessen und deren Bedeutung 	<ul style="list-style-type: none"> - Die ökonomischen und ökologischen Grundsätze von Reinigungsprozessen und deren Bedeutung erklären

Lektionen	4. Semester	Feinziele
10	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiter einführen, Instruktionmethoden - Grundsätze der Mitarbeitereinsatzplanung 	<ul style="list-style-type: none"> - Merkpunkte zur Einführung neuer Mitarbeiter beschreiben - Grundsätze der Mitarbeitereinsatzplanung beschreiben und dabei die gesetzlichen Vorschriften und sonstige Rahmenbedingungen nennen und einhalten
6	Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	<ul style="list-style-type: none"> - Wichtigkeit der Hygiene in Bezug auf die Qualitätssicherung HCCP erklären - Grundbegriffe der Mikroorganismen in Bezug auf die Hygiene erklären - Verhalten in Unfallsituationen, Erste – Hilfe – Massnahmen beschrieben - Inhalt einer Hausapotheke nennen und den Umgang sowie deren Einsatz beschreiben
10	Logistik	

	<ul style="list-style-type: none"> - Wareninventar und Bedeutung Inventar erläutern 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Wareninventar beschreiben und die Bedeutung erläutern
10	<p>Gästebetreuung und Verhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herrichten von Tischen - Gedecke und Spezialgedecke - Verschiedene Anlässe nennen, analysieren und Vorschläge unterbreiten - Regeln und gesetzliche Vorschriften im Getränke – und Speiseservice 	<ul style="list-style-type: none"> - Die verschiedenen Anlässe nennen, analysieren und korrekte Vorschläge unterbreiten - Korrektes herrichten von Tischen beschreiben und begründen - Alle aktuellen Gedecke und Spezialgedecke beschreiben - Die Regeln und die gesetzlichen Vorschriften für einen korrekten Getränke- und Speiseservice erklären und umsetzen
12	<p>Verkauf, Speise- und Getränkeausgabe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Mahlzeitarten - Bedeutung von Dekorationen und Möglichkeiten - Einsatz von Vitrinen, Showtischen usw. - Dekorationselemente für Räume und Tische 	<ul style="list-style-type: none"> - Aufzeigen welche verschiedenen Mahlzeitarten in der Schweiz anzutreffen sind und wie sich diese unterscheiden - Die Bedeutung der Dekoration erläutern und verschiedenen Dekorationsmöglichkeiten aufzählen (inkl. Vitrinen, Showtischen etc.) - Die Dekorationselemente für die Räume und den Gästetisch aufzählen
30	<p>Fertigung Lebensmittel- und Getränkekunde</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennt die Verarbeitung, Lagerung, Bedeutung

	<ul style="list-style-type: none"> - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Gemüse, Früchte und Obst - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: - Wein, Bier, Mineralwasser - Verarbeitung und Zubereitung der wichtigsten Lebensmittel unter Berücksichtigung der geeigneten Kochmethoden 	<p>und Herkunft von Gemüse, Obst und Früchten. Inkl. Kartoffeln und deren Schnittarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterteilung von Obst und Früchten - Nährwerte nennen und Saisonale Tabelle erarbeiten - Verbindung zu Süßspeisen aufzeigen inkl. Lagerung, Herstellung und Verkauf von kalten, warmen und gefrorenen Süßspeisen - Champagner gegen Schaumweine - Die Gebiete Italiens zuordnen, den Untergebieten die Weine und die Trauben zuordnen. - Die Gesetzgebung erklären können. - Die Bierherstellung, Biertypen, die Ausschankmethoden erkennen inkl. kennen der CH und der Ausländischen Biermarken und deren Herkunft - Herstellung und Vorkommen von Mineralwasser inkl. dem Kennen von CH und Ausländischen Mineralwassermarken - Unterschiede zu Siphon, Soda und Selters aufzeigen
2	Werterhaltung	

Lektionen	5. Semester	Feinziele
10	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Regeln der Auftragserteilung und deren Kontrolle - Zusammenhänge Wirtschaftslage, Politik, Tourismus und Gastronomie 	<ul style="list-style-type: none"> - Regeln der Auftragserteilung und der Kontrollen beschrieben - Die Zusammenhänge zwischen der Wirtschaftslage, Politik, Tourismus und Gastronomie aufzeigen
0	Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	
4	Logistik <ul style="list-style-type: none"> - Umweltgerechtes Verhalten - Abfallarten und sachgerechtes Entsorgen 	<ul style="list-style-type: none"> - Ökologische korrekte Entsorgung aufzeigen und umweltgerechtes Verhalten anhand von Beispielen begründen - Abfallarten unterscheiden und die sachgerechte Entsorgung erklären
10	Gästebetreuung und Verhalten	

	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Gästesegmente und Gästetypen - Unterschiedliche Gästeerwartungen - Kommunikation mit unterschiedlichen Gästen beschreiben - Sprachliche Ausdrucksformen 	<ul style="list-style-type: none"> - Die verschiedenen Gästesegmente und Gästetypen aufzeigen - Unterschiedliche Gästeerwartungen im Bereich Betreuung, Beratung und Dienstleistungsangebot erklären - Die Kommunikation mit den unterschiedlichen Gästen erklären und beschreiben - Die sprachlichen Ausdrucksformen unterscheiden und situationsgerecht anwenden
6	<p>Verkauf, Speise- und Getränkeausgabe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zusammensetzung des Verkaufspreises - Notwendigkeit des marktorientierten Preisgestaltens - Pflanzen- Schnittblumen und Dekorationselemente und Pflege - Voraussetzungen zur Schaffung von angenehmer Raumatmosphäre /Ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Aufzeigen wie sich heute Verkaufspreise zusammensetzen - Die Notwendigkeit des marktorientierten Preisgestaltung erklären und Unterschiede von psychologischen und politischen Preisen aufzeigen - Die Pflanzen-, die Schnittblumen und die Dekorationspflege erklären - Voraussetzungen zur Schaffung von einer angenehmer Raumatmosphäre erklären
44	<p>Fertigung Lebensmittel- und Getränkekunde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Merkmale der Gewürze und Würzmittel - Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und 	<ul style="list-style-type: none"> - Die wichtigsten Gewürze nennen, deren Bedeutung, Herkunft und Einsatzzweck kennen

	<p>Merkmale von alkoholfreien und alkoholischen Getränken Verschiedenen Weinbaugebiete, Spirituosen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zubereitung, Ausschanktemperaturen, Ausschankmenge und die passenden Gläser - Bedeutung der gesunden Ernährung - Aufgabe und Bedeutung von Nährstoffen - Gebote der vollwertigen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> - Kennen des Destillationsvorganges und den 6 Grundspirituosen - Unterteilung der Destillaten nach den Rohprodukten - Spanien und Portugal dito Italien - Kennen de wichtigsten Weinregionen der „Neuen Welt“ Amerika, Südamerika, Südafrika, Australien und Neuseeland. Daraus die wichtigsten Traubensorten und Charakteren - Ausschanktemperaturen und die Passenden Gläser werden laufend vermittelt
6	<p>Werterhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einsatz von Reinigungsmitteln und – Methoden in Bezug auf Ökonomie und Ökologie 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Einsatz von Reinigungsmittel und Methoden in Bezug auf die Ökologie und Ökonomie erklären

Lektionen	6. Semester	Feinziele
20	Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Einsatzplanung 	<ul style="list-style-type: none"> - Einsatzplanungen für verschiedene Situationen erarbeiten und erklären
0	Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	
0	Logistik	
15	Gästebetreuung und Verhalten <ul style="list-style-type: none"> - Gespräche mit unterschiedlichen Gästen üben - Berufs- und Situationsbezogene Reaktionen - Korrektes Verhalten in schwierigen Situationen - Gästereklamationen,(korrektes Verhalten bei Annahme, einordnen und 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Reaktionen Berufs- und Situationsbezogen üben - Das korrekte Verhalten in schwierigen Situationen im Umgang mit den Gästen üben - Reklamationsmanagement, wie läuft eine korrekte Reklamation ab - Die Verhaltensfehler erkennen und Verbesserungen vorschlagen

	<p>entsprechende Lösungen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verhaltensfehler - Arbeitstechniken für die Zubereitung von Speisen und Getränke vor dem Gast 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Arbeitstechniken für die Zubereitungen von Speisen und Getränke vor dem Gast erklären und umsetzen - Die persönlichen Arbeitsausrüstung und die Gegenstände umschreiben und begründen
20	<p>Verkauf, Speise- und Getränkeausgabe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verkaufsverhalten bei verschiedenen Gästebedürfnissen - Speise- und Getränkeangebot verkaufsfördernd schildern und erklären - Menurechtschreibung 	<ul style="list-style-type: none"> - Das verkaufsverhalten der verschiedenen Gästebedürfnisse erklären und aufzeigen - Speise- und Getränkeangebote verkaufsfördernd schildern und erklären - Die korrekte Menurechtsschreibung in Deutsch - Französische
21	<p>Fertigung Lebensmittel- und Getränkekunde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das klassische Menugerippe aufschreiben - Teigwaren, Suppen, Saucen und Vorspeisen - Mahlzeiten fachgerecht zusammenstellen - Grundregeln der Kostformen - Harmonie von Speisen und Getränken - Bar und Mixgetränke 	<ul style="list-style-type: none"> - Unterteilung und Ablauf erklären und aufzeigen - Unterteilung der verschiedenen Gänge inkl. die Unterteilung aufzeigen und deren Ableitungen nach warmen und kalten benennen - Grundlagen der Degustation aufzeigen und vor allen die Leute im Bereiche der Sensorik intensiver Schulen und erleben lassen - Grundregeln, Grundzubereitungsarten und das Handling an der Bar aufzeigen und erleben
4	<p>Werterhaltung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eigenschaften und Merkmale der

		Servicegegenstände (Geschirr, Besteck, Gläser usw.) erklären
--	--	---