

# Musterbetrieb

Die Aufgaben basieren auf diesem Musterbetrieb.

## Lage

- Ein Gastronomiebetrieb am Bielersee mit einem Restaurant «Winzerstube» und einer Rôtisserie mit 14 Gault-Millau-Punkte, einer Terrasse und 14 Hotelzimmern
- In unmittelbarer Nähe einer Anlegestelle der Bieler Schifffahrtsgesellschaft

## Räume

- Winzerstube mit 40 Sitzplätzen und einer Weinbar mit 6 Sitzplätzen und 10 Stehplätzen
- Rôtisserie mit 50 Sitzplätzen
- Terrasse mit Blick auf den See mit 80 Sitzplätzen
- Rustikaler Weinkeller für Apéros oder kleine Anlässe bis 20 Personen
- 3 Banketträume mit 25/60/200 Sitzplätzen
- 14 Hotelzimmer im 3-Sterne-Bereich

## Öffnungszeiten

- 6 Tage geöffnet
- 07.00 Uhr bis 23.30 Uhr
- Montag ist Ruhetag

## Mitarbeitende

- 1 Besitzer des Betriebes
- 1 Stellvertreterin (auch für die Administration und Rezeption verantwortlich)
- 1 Chef de Service und 3 Chef de rang, 4 Servicemitarbeitende und 3 Lernenden
- 1 Küchenchef mit 6 Köchen und 3 Lernenden
- 1 Leiterin Hotellerie und 2 Aushilfen
- 15 Aushilfen, die je nach Wetter und Reservationen auf Abruf im Service arbeiten

## Gästeprofil

Mittag: Viele individuelle Gäste auf der Durchreise von Biel nach Neuenburg, bestehend aus Handwerkern, Geschäftskunden und Touristen

Abend: Viele individuelle Gäste, Stammgäste und Hotelgäste

## Preisniveau

Mittleres Preisniveau, siehe Gerichte- und Getränkeliste

## Sperrfrist:

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2020 nicht** zu Übungszwecken **verwendet werden.**