

Berufsprüfung Bereichsleiter/Bereichsleiterin Restauration

Übersicht «Handwerkliche Grundlagen»

In diesem Dokument sind typische Handfertigkeiten zusammengestellt. Das Dokument soll den Kandidatinnen und Kandidaten helfen, die Grundlagen anzuwenden, zu üben und zu beherrschen.

Die Angaben sind an das Lehrbuch «Skills-Trainingbook, aktuelle Auflage, inkl. DVD», angelehnt.

Führen Sie diese Tätigkeiten aus, beschreiben Sie Ihre Erfahrungen und Erkenntnisse und notieren Sie für sich die offenen Fragen.

Geschäftsstelle

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Eichstrasse 20, CH-6353 Weggis
Telefon 041 392 77 77, Telefax 041 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch



Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit DVD Skills-Trainingsbook 1. Auflage 2013	Referenz Rezept Skills- Trainingbook 1. Auflage 2013	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Zubereiten von kalten Gerichten						
Cocktailvariationen	Crevetten, Poulet			Seite 138-141		
Tatarvariationen	Beef, Lachs			Seite 143-146		
Filetieren						
Filetieren von Früchten	Ananas, Orange			Seite 151-154		
Filetieren von Fischen	Rauchlachs, Forelle blau und gebraten			Seite 161-170		
Tranchieren						
Tranchieren von Fleisch	Lammkarree, Entrecôte double oder Chateaubriand, Rindskotelett, Haxe			Seite 188 Seite 190 Seite 195 Arbeiten am Tisch (Gastro Suisse) S. 110-114		
Tranchieren von Geflügel	Ganzes Poulet			Seite 181		

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit DVD Skills-Trainingsbook 1. Auflage 2013	Referenz Rezept Skills- Trainingbook 1. Auflage 2013	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Flambieren und Zubereiten						
Zubereiten von Spaghetti	Spaghetti Carbonara			Seite 206		
Zubereiten von Stroganoff	Filetgulasch Stroganoff			Seite 212		
Flambieren von Früchten	Ananas			Seite 224		
Flambieren von Crêpes	Crêpes Suzette			Seite 218		
Zubereitungen Käse						
Käse schneiden	Frischkäse, Halbhartkäse, Hart-Extrahartkäse, Rotschmierkäse, Blauschimmelkäse			Seite 234		
Zubereitung Kaffeegetränke						
Zubereitung Kaffee	Irish Coffee	Auf klassische Art zubereiten		Seite 245		

Tätigkeit	Mögliches Gericht	Zu beachten	Referenz Tätigkeit DVD Skills-Trainingsbook 1. Auflage 2013	Referenz Rezept Skills- Trainingbook 1. Auflage 2013	Meine Erfahrungen und Erkenntnisse	Meine offenen Punkte (zu klärende Fragen)
Zubereitung Bargetränke						
Zubereitung Bargetränke	Ablauf und Zubereitung	Alle 4 Zuberei- tungsarten		Seite 286 Seite 289		
Dekantieren und Belüften						
Dekantieren und Belüften von Wein			Service-Manual	Seite 72-75		
Fachausdrücke						
Fachausdrücke lernen			Servicelehrbuch 2009 (aktuelle Version, Stand Juni 2017) + Service-Manual	Seite 478-486 Seite 81+82		
Guéridonservice-Ablauf						
Guéridonservice			Servicelehrbuch + Skript Servicetechnik Hotel & gastro formation Schweiz	Seite 128 Seite 18		

Diese Liste ist nicht abschliessend, soll Ihnen aber helfen, die Basistechniken anzuwenden.

Selbstkontrolle

Ihr Wissen und Können sind dann gut, wenn Sie...

- die Techniken gemäss Vorgabe unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit, Hygiene und Effizienz beherrschen
- gleichzeitig mit den Gästen einen Small-Talk führen können.
- die Gerichte in Beschaffenheit, Präsentation, Sensorik (Geschmack, Geruch, ausreichend heiss oder kalt) Ihren Gästen vorbehaltlos serviert werden können.