OSZ GASTGEWERBE BRILLAT-SAVARIN-SCHULE	**Lernfeld ASE** **Gastgewerbliche Berufe** **Menüerstellung / Einführung**	**2. Ausbildungsjahr**

Handlungsrahmen:
Sie sind Auszubildende im Hotel „Brillat-Savarin“, Unter den Linden 1, 10117 Berlin, Tel. +49 30 6549871-0, Fax. +49 30 6549871-11, empfang@hotel-brillat-savarin-berlin.de,
Ihr Hotel beschäftigt 47 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 15 Auszubildende und verfügt über 130 Doppelzimmer und 42 Einzelzimmer. Es besitzt ein großes internationales Restaurant mit 40 Vierer-Tischen und eine dazugehörige große Postenküche sowie ein kleines vegetarisches Restaurant mit Platz für 60 Gäste und einer offenen Schauküche.

Lernsituation: **Über gastgewerbliche Angebote informieren**

Die Auszubildenden erstellen einen Überblick über gastgewerbliche Angebote / Leistungen und dazugehörige Prozesse. Sie sollen Menüregeln kennen und anwenden.

Hinweis: Nutzen Sie zur Bearbeitung der Aufgaben Ihr **Trauner-Fachbuch „1- fach Servieren“ und Skript!**

1. Definieren Sie die folgenden Begriffe:
   - Speise
   - Speisenkomponente
   - Gericht
   - Menü
   - Garnitur
   - Garnierung

2. Formulieren Sie sechs Menüregeln. Nutzen Sie dazu das Skript.

---

3. Welche Kriterien müssen noch beachtet werden?

4. Wenden Sie Ihre Kenntnisse beim Lösen der Arbeitsaufträge 1 und 2 im Skript an.

5. Vervollständigen Sie im Skript die Übersicht „Fleischfarben“.