



PRÜFUNGS- VORBEREITUNG RESTAURANTFACHLEUTE

IHK Karlsruhe, 28. April 2022



AGENDA

I.

Komplexe Prüfungsaufgabe

II.

Eindecken und Service

III.

Tranchieren, Filetieren und Vorlegen

IV.

Cocktail mixen

I. KOMPLEXE PRÜFUNGSAUFGABE



- Schriftlicher Teil: 2 Stunden
- Anlassbezogene Angebote
- Anforderungen in der Aufgabe beachten
- Vertragliche Rahmenbedingungen
- Angebotsform beachten

- Mündlicher Teil: 20 Minuten
- Schriftliche Unterlagen dürfen mitgebracht werden
- Gastgeberfunktion ausüben
- Alternativen anbieten

II. EINDECKEN UND SERVICE

- Mise en place vollständig richten
- Gläser und Besteck polieren



II. EINDECKEN UND SERVICE

- Überprüfen, dass Gläser, Teller und Tischwäsche nicht beschädigt sind



II. EINDECKEN UND SERVICE

- Tische und Stühle ausrichten
- Dabei auch den gesamten Raum beachten
- Abstände und Ausrichtung zu anderen Tischen beachten



II. EINDECKEN UND SERVICE

- Sauberes Molton auflegen
- Tischdecke auflegen
- Unterbruch zum Eingang
- Gleiche Seitenlängen beachten



II. EINDECKEN UND SERVICE

- Beim Auflegen des Bestecks Schablone, Serviette oder Teller zur Bestimmung des Abstands benutzen



II. EINDECKEN UND SERVICE

- Stuhlkanten schließen mit der Tischdecke ab
- Gleichmäßige Ausrichtung der Servietten



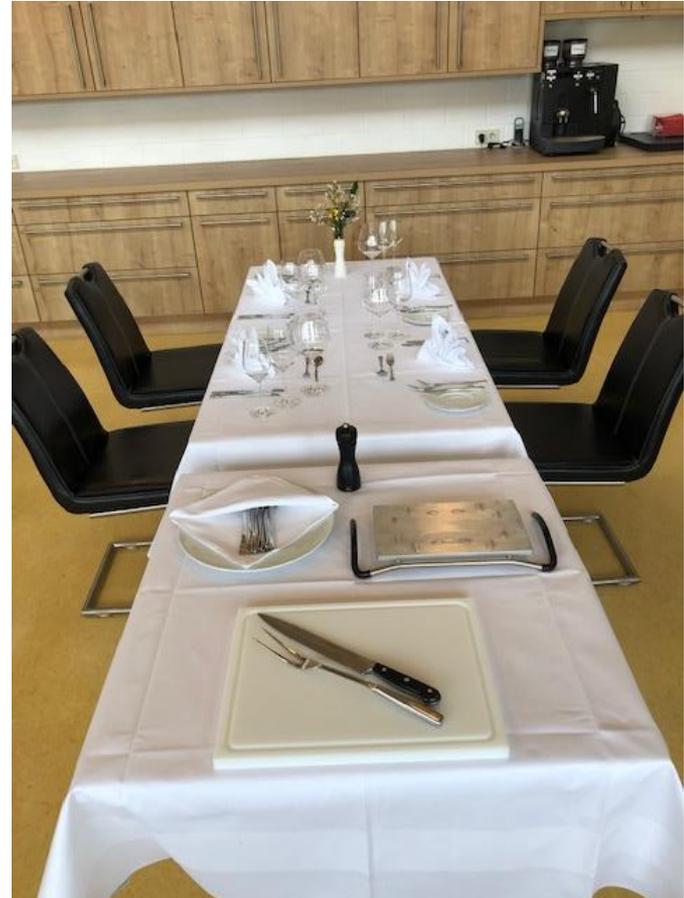
II. EINDECKEN UND SERVICE

- Dessertbesteck und Gläser bilden eine Linie
- Höhere Tischgestecke und Kerzen an den Tischrand



II. EINDECKEN UND SERVICE

- Vorlegebesteck
- Rechaud
- Schneidebrett
- Tranchierbesteck
- Evtl. Teller



III. TRANCHIEREN, FILETIEREN UND VORLEGEN



- Hygiene!
- Zutaten, Arbeitsgeräte bereitstellen
- Zügig und exakt arbeiten
- Gleiche Mengen auf Teller verteilen
- Reihenfolge der Speisen beachten

<https://www.karlsruhe.ihk.de/fachthemen/uebersicht-ausbildung/fuer-azubis/pruefungen-ausbildung/merkblaetter-ausbildung/>

IV. COCKTAIL MIXEN



- Hygiene!
- Zutaten, Arbeitsgeräte bereitstellen
- Gläser vorkühlen
- Eis im Shaker
- Rezepturen und Mengen beachten, Jigger benutzen
- Gleiche Mengen in Gläser verteilen
- **Unterhaltung mit dem Gast**

IHR ANSPRECHPARTNER



Peter Minrath

Bildungsberater

Leiter Fachkräftesicherung | Veranstaltungen



Telefon

0721 174 - 217



E-Mail

peter.minrath@karlsruhe.ihk.de



Website

www.karlsruhe.ihk.de/

