

## Berufliches Projekt 2 bei den Fachverkäufern im 3. Lehrjahr

### Erfrischungsgetränke und alkoholische Getränke präsentieren und servieren

Die Lehrlinge des 3. Ausbildungsjahres hatten die Aufgabe sich in einer Gruppenarbeit zum Thema Getränke zu informieren. Sie mussten dabei den Arbeitsauftrag erfassen und selbständig Aufgaben verteilen. Eine Woche hatten sie Zeit, mit Hilfe des Internets zu den entsprechenden Themen zu recherchieren und ihre Informationen sinnvoll zusammenzustellen. Der PC erleichterte dabei die Gestaltung ihrer Präsentation und Getränkekarte.

Die Getränkekarte sollte als Einzelarbeit gestaltet werden. Sie sollte für Aufgussgetränke, Wässer und Erfrischungsgetränke entwickelt werden. Wichtige Hinweise standen auf der Arbeitsanweisung, so dass die Schwerpunkte bereits gesetzt waren.



Die Gruppenarbeiten lauteten wie folgt:

## BP 2 Getränke präsentieren und servieren

Auftrag Gruppenarbeit

Recherchieren Sie zum Thema **Wasser und Erfrischungsgetränke** zu folgenden Inhalten:

- Wassertypen (Anforderungen und Gewinnung)
- Fruchtgetränke, Limonaden (Arten, Mindestanforderungen)
- Bedeutung für die Ernährung
- Servieren

Stellen Sie Ihre Ergebnisse der Klasse vor und gestalten Sie ein Handout mit den wichtigsten Informationen im A4-Format!

Bereiten Sie einen Tisch für vier Personen vor und realisieren Sie folgende Bestellung:

Jeder Gast möchte einen warmen Snack, Wasser und jeder ein anderes Erfrischungsgetränk.

Wählen Sie Speisen und Getränke dafür selbst aus und demonstrieren Sie das Servieren der von Ihnen ausgewählten Snacks und Getränke.

Erstellen Sie bei der Vorbereitung eine Aufstellung mit den von Ihnen benötigten Materialien.



## BP 2 Getränke präsentieren und servieren

Auftrag Gruppenarbeit

Recherchieren Sie zum Thema **Bier** zu folgenden Inhalten:

- Herstellung
- Biersorten und Gattungen
- Ernährungsphysiologische Bewertung
- Servieren

Stellen Sie Ihre Ergebnisse der Klasse vor und gestalten Sie ein Handout mit den wichtigsten Informationen im A4-Format!

Bereiten Sie einen Tisch für vier Personen vor und realisieren Sie folgende Bestellung:

Jeder Gast möchte zu einen herzhaftem Snack jeweils eine andere Sorte Bier.

Wählen Sie Speisen und Getränke dafür selbst aus und demonstrieren Sie das Servieren der von Ihnen ausgewählten Snacks und Getränke.

Erstellen Sie bei der Vorbereitung eine Aufstellung mit den von Ihnen benötigten Materialien.



## BP 2 Getränke präsentieren und servieren

Auftrag Gruppenarbeit

Recherchieren Sie zum Thema **Spirituosen** zu folgenden Inhalten:

- Begriffsbestimmung
- Einteilung
- Alkoholgewinnung
- Spirituosenherstellung am Beispiel Weinbrand
- Einteilung und Besonderheiten von Likören

Stellen Sie Ihre Ergebnisse der Klasse vor und gestalten Sie ein Handout mit den wichtigsten Informationen im A4-Format!

Decken Sie einen Tisch für 5 Personen für ein Kaffeetrinken, zu dem von jedem Gast zum Abschluss eine andere Spirituose gewünscht wird. Wählen Sie Speisen und Getränke dafür selbst aus und demonstrieren Sie das Servieren der von Ihnen ausgewählten Getränke.

Erstellen Sie bei der Vorbereitung eine Aufstellung mit den von Ihnen benötigten Materialien.

