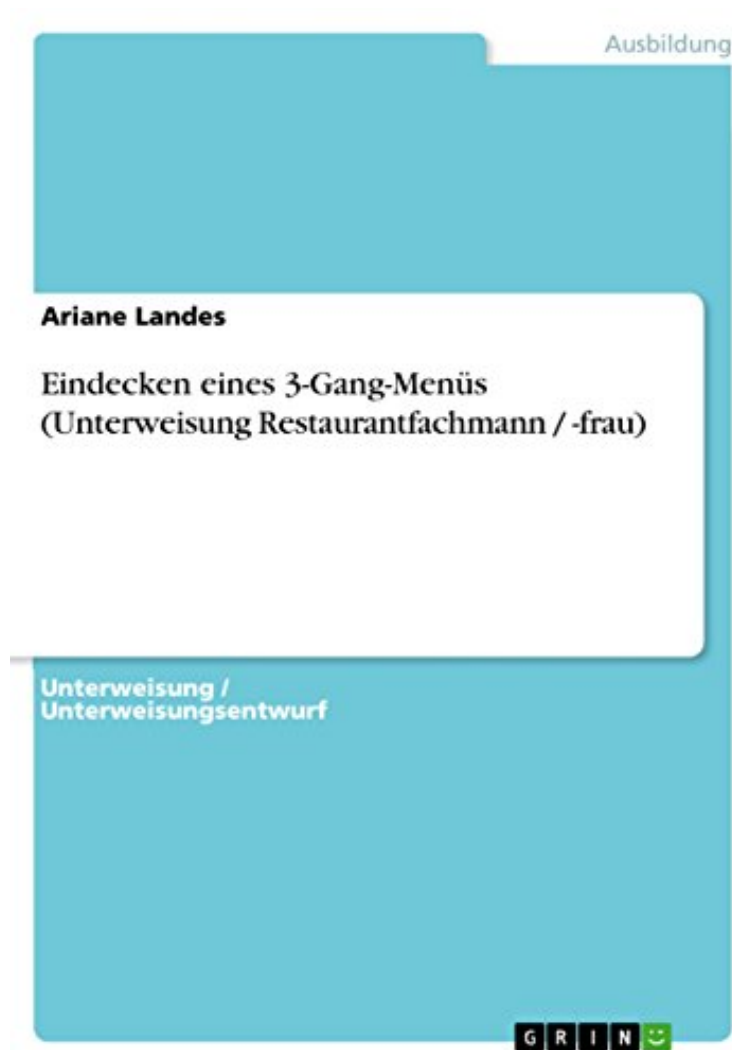


(Mobile ebook) Eindecken eines 3-Gang-Menuuml;s (Unterweisung Restaurantfachmann / -frau) (German Edition)

Eindecken eines 3-Gang-Menuuml;s (Unterweisung Restaurantfachmann / -frau) (German Edition)

Ariane Landes

*audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC*



[Download](#)

[Read Online](#)

#4484120 in eBooks 2008-05-06 2008-05-06 File Name: B00D2CU7EC | File size: 21.Mb

Ariane Landes : Eindecken eines 3-Gang-Menuuml;s (Unterweisung Restaurantfachmann / -frau) (German Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Eindecken eines 3-Gang-Menuuml;s (Unterweisung Restaurantfachmann / -frau) (German Edition):

Unterweisung / Unterweisungsentwurf aus dem Jahr 2008 im Fachbereich AdA Gastronomie / Hotellerie / Tourismus, Note: keine, , Veranstaltung: Ada Vorlesung, 0 Quellen im Literaturverzeichnis, Sprache: Deutsch, Abstract: Bei

dieser Unterweisung soll der Lehrling lernen ein 3-Gang Menü laut Karte bzw. Küchenanweisung fachgerecht einzudecken. Hierbei muss die genaue Menüfolge beachtet werden, denn der Gast benutzt die Bestecke von außen nach innen, doch beim Eindecken geht es genau anders herum vor. Es wird mit dem Hauptgangbesteck begonnen, um eine Basis für den einzudeckenden Platz zu schaffen, um eine Orientierung für alle weiteren Besteckteile zu schaffen. Den ersten Anhaltspunkt bietet die Serviette. Der zweite wichtige Punkt hierbei ist, die Größe des Hauptgangtellers beim Eindecken zu berücksichtigen, damit beim späteren Servieren das Besteck so weit auseinander liegt, dass der Servicemitarbeiter den Hauptgangteller zwischen Messer und Gabel absetzen kann, ohne dass er das Besteck berührt. Das Eindecken von Frühstückstisch- und Restauranttischen ist eine der Hauptaufgaben im Servicebereich. Bietet ein Haus einen à la carte Service an, ist es wichtig, dass der Auszubildende die erforderlichen Besteckteile zum Eindecken verschiedener Speisen kennt. Laienhaftes Arbeiten würde das Serviceniveau herabsetzen.