**Arbeitsaufträge (Vorschläge) mit Quellenverzeichnis**

|  |
| --- |
| 1. **Beschreiben Sie das Eindecken eines Frühstückstisches für eine Person incl. aller Frühstückskomponenten und der Tischdekoration.**   **Quellen:**  Loderbauer, J. (2019): Das Verkaufsbuch Bäckerei und Konditorei. Hamburg: Handwerk und Technik.  Herrmann, F. J. (2015): Gastronomie Grundstufe. Hamburg: Handwerk und Technik  www.hotelfach-wissen.de**,** [**w**[www.tischleindeckdich-blog.de](http://www.tischleindeckdich-blog.de)**ww.tischleindeckdich-blog.de**](http://www.tischleindeckdich-blog.de) |
| 1. **Erfassen Sie die Regeln zum Belegen für eine Käse-Wurst-Platte und Möglichkeiten der Garnierung.**   **Quellen:**  Latz, N. u.a. (2018): Verkauf – Fleischerei heute. Hamburg: Handwerk und Technik.  Arbeitsblatt s. Anlage  https://www.youtube.com/watch?v=xh8GywhRXwU (10 Arten von essbaren Garnituren)  https://www.youtube.com/watch?v=578P4NGKs8M (Obst schnitzen) |
| 1. **Stellen Sie eine Portion Obstsalat her und richten sie an. Berücksichtigen Sie dabei sensorische, ernährungsphysiologische und dekorative Aspekte.**   **Quellen:**  Loderbauer, J. (2019): Das Verkaufsbuch Bäckerei und Konditorei. Hamburg: Handwerk und Technik.  Bewertungsraster s. Anlage  https://www.lecker.de/obstsalat-die-besten-tipps-und-rezepte-51465.html  https://www.youtube.com/watch?v=yxjDUGonKuc (Obst schneiden – Küchentipps)  https://www.in-form.de/wissen/obst-gemuese-gesund/  https://www.5amtag.de/ |
| 1. **Entwerfen Sie einen informativen und werbewirksamen Tischaufsteller für ein Frühstück mit Obstsalat.**   **Quellen:**  Informations- und Arbeitsblatt s. Anlage |
| 1. **Kunden möchten ihre Frühstücksrechnung begleichen. Sie erstellen je nach Wunsch eine Rechnung oder eine Quittung.**   **Quellen:**  Nuding, H.; Ubrich, K. (2016). Fachmathematik Bäckerei und Konditorei. Hamburg: Handwerk und Technik. |
| 1. **Decken Sie einen Mustertisch für das neue Frühstück für 1 Person ein und dokumentieren Sie Ihr Ergebnis. Berücksichtigen Sie dabei Ihre Erkenntnisse aus den Arbeitsaufträgen 1 bis 4. Ziel ist, dass der Tisch von allen Mitarbeiter\*innen der Bäckerei Haferkamp jederzeit so eingedeckt werden kann.** |
| 1. **Bewerten Sie den Frühstückstisch einer Mitschülerin oder eines Mitschülers mit Hilfe eines**   **Kriterienkataloges.**  **Quellen:**  Bewertungsraster s. Anlage |

**Beratungsanfragen** sind jederzeit willkommen unter:

[Fachberatung an Berufsbildenden Schulen — Regionale Landesämter für Schule und Bildung (rlsb.de)](https://www.rlsb.de/bu/schulen/unterricht-faecher/bbs) (Abruf 15.01.2021)

**Anlagen**

* ausgewählte Materialien