

Getränk Kunde

Gastronomiefachmann/frau
 Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung
 zum Einstieg in die 2. Klasse



Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Ziele
<p>Alkoholfreie Getränke</p> <p>Inhalte Wasser Trinkwasser Sodawasser Natürliches Mineralwasser Tafelwasser Heilwasser</p> <p>Frucht- und Gemüsegetränke Fruchtgetränke Sirupe Gemüsegetränke Süßmoste</p> <p>Erfrischungsgetränke und Limonaden Fruchtsaftlimonaden Limonaden Kracherl Isotonische Getränke Energy- und Powerdrinks Wellnessdrinks</p>		<p>Sie sollen bei der Einstufungsprüfung...</p> <p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die 5 unterschiedlichen Wässer erklären können. • die Zusammensetzung von Mineralwasser nennen können. • 3 bekannte In- und Ausländische Marken empfehlen können. • die Herstellung sowie die verschiedenen Konservierungsmethoden von Frucht- und Gemüsegetränken erklären können. • den Unterschied zwischen Fruchtsäften, Fruchtnektaren und Sirupen sowie von Gemüsegetränken erläutern können. • 3 bekannte Frucht- und Gemüsegetränkemarken nennen und empfehlen können. • wissen, wie man Frucht- und Gemüsegetränke lagert und serviert. • die Auswirkungen der Frucht- und Gemüsegetränke auf die Gesundheit kennen. • die Zusammensetzung von Fruchtsaftlimonaden, Limonaden und Erfrischungsgetränken erläutern können. • 5 bekannte Erfrischungsgetränkemarken aufzählen können. • die Begriffe Brause, Kracherl, isotonische Getränke, Energy-, Power- und Wellnessdrinks erklären können. • erläutern können, worauf es beim Einkauf und bei der Lagerung sowie beim Service von Erfrischungsgetränken ankommt. • Alkoholfreie Getränke als Speisenbegleiter und Aperitif empfehlen können. • Getränke aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können.
<p>Alkaloidhaltige Getränke</p> <p>Inhalte Kaffee Herkunft Aufbereitung Rösten Kaffeearten</p>		<ul style="list-style-type: none"> • über die Herkunft bzw. die Anbauggebiete Bescheid wissen. • über die Wichtigkeit des Röstens berichten können. • über die verschiedenen Kaffeearten informieren können. • beschreiben können, worauf beim Einkauf und bei der Lagerung zu achten ist. • die verschiedenen Zubereitungsverfahren erläutern und anwenden können. • 8 verschiedene Kaffeegetränke mit und

Getränk Kunde

Gastronomiefachmann/frau
 Vorbereitung auf die Einstufungsprüfung
 zum Einstieg in die 2. Klasse



<p>Kakao Herkunft Aufbereitung Kakao und Kakaogranulate</p> <p>Tee Herkunft Teearten und ihre Aufbereitung Teemischungen Spezialtees Speziell behandelte Tees Teeähnliche Erzeugnisse</p> <p>Einkauf und Lagerung. Zubereitung. Service. Gesundheit und Wirkung. Trends</p>		<p>ohne Alkohol erklären können.</p> <ul style="list-style-type: none"> den Unterschied zwischen Kakao und Kakaogranulat nennen können. die verschiedenen Zubereitungsarten von Kakaogetränken erläutern können. die Lagerbedingungen und die Besonderheiten im Service nennen können. Getränke aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können. <ul style="list-style-type: none"> Die wichtigsten Tee-Anbaugebiete nennen können Die Unterschiede von Oolong-Tee, grünem Tee und aromatisierten Tee nennen können. 3 Früchte- und Kräutertees verkaufsfördernd empfehlen können. Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Service der einzelnen Teesorten beschreiben können.
<p>Alkohol</p>		
<p>Inhalte Gewinnung Verträglichkeit und Wirkung Missbrauch Gesellschaftliche Stellung Regionale, kulturelle und altersabhängige Trinkgewohnheiten</p>		<p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Verträglichkeit und die Wirkung von Alkohol erklären können. über die Herstellung von Alkohol Bescheid wissen.
<p>Bier</p>		
<p>Inhalte Herstellung Bierarten und Biersorten Bierspezialitäten Bekannte Biermarken Etikettensprache Pflege Lagerung Fehler Ausschank und Service Korrespondenz zu Speisen Degustation Gesundheit und Wirkung Trends</p>		<p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> die Schritte der Bierherstellung erklären können. die Bierarten unterscheiden und ihre Charakteristik beschreiben können. 3 bekannte Biere und Brauereien aus dem In- und Ausland nennen können. erläutern können, was beim Einkauf zu beachten ist und wie Bier fachgerecht gelagert wird. die Korrespondenz von Speisen und Bieren durch verkaufsfördernde Beschreibung anwenden können. über die Einsatzmöglichkeiten von Bier in der Gastronomie Bescheid wissen. Getränke aus der Betriebskarte kennen, erklären und verkaufen können.