


<p>Fach: FK</p>	<p>Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „FK Getränkekunde Gastronomiefachfrau/-mann“</p>	 <p>Landesberufsschule Lochau</p>
---------------------	---	---

Thema Wasser

- Arten und Erklärung
- Marken mit Herkunft
- Service

Thema Frucht- und Gemüsegetränke

- **Fruchtgetränke:** Saft, Nektar, Sirup, Direktsaft, Saft aus Konzentrat, Fruchtsaftgetränke
- Service (speziell: frisch gepresste Säfte)
- **Gemüsegetränke:** Saft, Cocktail
- Service (speziell: Tomaten- und Karottensaft)
- **Smoothies**

Thema Erfrischungsgetränke

- Arten mit Erklärung und Beispiel (Marke)
- Korrespondenz zu Speisen

Thema Milch und Kakao

- **Milch:** Inhaltsstoffe, Unterteilung (Arten) mit Erklärung und Beispiel, Unterschied Shake und Frappé
- **Kakao:** Definition, Zubereitung von Kakao, Trinkschokolade und Granulat

Thema Kaffee

- Definition mit Herkunft
- Aufbereitungsverfahren (kurze Erklärung ohne Schritte)
- Arabica und Robusta (kurze Erklärung)
- Erklärung „Rösten“
- Faktoren für ein gutes Kaffeegetränk
- Zubereitungsmethoden
- Kaffeespezialitäten

Thema Tee

- Definition mit Herkunft
- Erklärung Begriffe: Broken, Fannings, Dust, Leaf Tea, Buchstabenauf einer Teeverpackung (z.B. FTGFOP)
- Aufbereitung Schwarzer Tee, Grüner Tee, Oolong Tee, PU ERH-Tee, Weißer Tee, teeähnliche Produkte
- Zubereitung von Schwarzem Tee, Grüner Tee, Früchtetee
- Service

Thema Alkohol

- Erklärung mit Entstehung
- aushangpflichtigen Gesetze

Thema Bier

- Definition
- Herstellungsschritte
- Einteilung (4 mit Beispiel)
- 6 nationale und 4 internationale Marken mit Herkunft
- Service
- Korrespondenz zu Speisen