

Führen der Lerndokumentation

Beginnen



Beginnen Sie jetzt mit dieser Lerndokumentation zu arbeiten

Ihre Arbeitsberichte sollen vom ersten Tag an geführt werden und sollen einen Einblick in ihre Ausbildung geben. Gestalten sie die Berichte so, dass sie einen Nutzen davon haben und der Leser einen Einblick in ihre drei Bildungsjahre in Erfahrung bringen kann.

1. Achten sie auf eine saubere Gestaltung in Text Bild – sei es mit handgeschriebenem Text, Text mit PC, Skizzen, Bilder u.v.m.
2. Kontrollieren sie selbst Ihre Arbeiten. Sind sie Stolz und haben Freude – zeigen sie die Arbeiten dem Berufsbildner, den Mitarbeitern und den Eltern
3. Beurteilen sie Ihre Arbeitsberichte kritisch und stellen sie Ihren Lernprozess fest – ebenfalls wird sich Ihr Berufsbildner und üK-Instruktor ab der guten Leistung freuen

Möglichkeiten im 1. Bildungsjahr

Beschreiben sie Arbeiten die sie nach Anweisung des Bildungsverantwortlichens ausführen:

- Aufdecken
- Öffnen von Flaschenwein
- Dekantieren
- Mise en place für den Mittagsservice erstellen
- Frühstücksbuffet aufstellen
- Gartenterrasse einrichten
- usw.

Ihre Arbeiten sollen so beschrieben sein, dass sie nachvollziehbar sind das heisst, sie geben ihre Beschreibungen dem Mitlernenden und er kann sie ausführen.

Möglichkeiten im 2. Bildungsjahr

Ab dem zweiten Bildungsjahr beschreiben sie Arbeitsvorgänge die sie selbständig ausführen, erklären, bewerten und reflektieren:

- erklären von Gerichten in Bezug auf Herkunft und Zubereitungsart
- beschreiben von Weinen
- Tagesablauf reflektieren
- Bankettablauf beurteilen und analysieren
- usw.

Sie können auch aus dem Modelllehrgang ein entsprechendes Thema erarbeiten.

Führen der Lerndokumentation

Beginnen



Möglichkeiten im 3. Bildungsjahr

Im dritten Bildungsjahr beschreiben sie Arbeiten für die sie verantwortlich sind. Dabei tragen sie Verantwortung in Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen:

- Checkliste für die Kaffeemaschine erstellen
- Erstellen von einem Hygienekonzept
- Sammeln von neuen Ideen – wie können wir das kreativ umsetzen
- Betriebsabläufe erstellen und durchführen
- Einsatzplan analysieren
- Tagesprogramme für einen neuen Lernenden oder Schnupperstift erstellen
- usw.

Sie haben verschiedene Möglichkeiten um diese Lerndokumentation zu führen:

Modelllehrgang ⇒ **Register 3**

Die Fachkompetenzen sind in einzelne Semester aufgeteilt und in verschiedene Themenbereiche gegliedert. Diese Themen müssen nach den vorgegebenen Unterlagen bearbeitet werden.

Arbeitsberichte ⇒ **Register 5**

Je nach gewählter Aufgabe können Sie die Arbeitsberichte gestalten und dokumentieren – die Beispiele geben Ihnen Anhaltspunkte oder Ideen.

Arbeitssicherheit ⇒ **Register 11**

Was müssen sie in Ihrem Betrieb zu diesem Thema beachten? In ihrer Lerndokumentation finden sie unsere Richtlinien im üK

Hygiene ⇒ **Register 12**

Wie ist Ihr Lehrbetrieb punkto Hygiene organisiert? Sammeln Sie alles was sie zu diesem Thema in ihrem Lehrbetrieb umsetzen.

Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Beispiel 1. Lehrjahr ☞ Dekantieren eines Rotweines

Plateau mit folgender Mise en place:

- ✓ Dekantierkaraffe auf Unterteller mit Artischocke
- ✓ Kerzenständer mit Kerze
- ✓ Zundhölzli im Aschenbecher
- ✓ Zapfenzieher
- ✓ 2 Unterteller (z.B. Brotteiler, 1x mit Papierunterlage)
- ✓ Papierserviette
- ✓ Weintuch
- ✓ Wein im Körbli, Klammer oder Wiege



3 Gründe warum dekantiert wird:

- ✓ Der Wein wird vom Depot getrennt
- ✓ Der Wein soll sich mit Sauerstoff anreichern können, damit sein Bukett voll entfaltet wird
- ✓ Den Wein auf Trinktemperatur bringen
- ✓ Das Zeremoniell, die Arbeit am Tisch

Ablauf beim Dekantieren

1. Den Wein dem Gast präsentieren
2. Den Wein vorsichtig im Körbli liegend öffnen, die Kapsel darf ganz weggeschnitten werden. **Achtung**, die Weinflasche darf sich nicht drehen. Den Flaschenhals mit der Papierserviette reinigen, den Korken auf den Unterteller legen, auf Wunsch des Gastes zum riechen geben
3. Den Wein zum probieren geben
4. Kerze anzünden
5. Die Karaffe in die linke Hand nehmen, das Weinkörbli mit dem Wein in die rechte Hand
6. Die Kerze muss hinter der Flasche stehen damit der Kerzenschein durch den Flaschenhals sichtbar ist
7. Den Wein vorsichtig in die Karaffe um leeren. Sobald das Depot vor dem Flaschenhals sichtbar wird den Vorgang stoppen
8. Die Karaffe auf den Unterteller mit Artischocke stellen, die Flasche aus dem Körbli nehmen und auf den Unterteller mit Papier stellen.
9. Kerze auslöschten
10. Den Wein den Gästen einschenken

Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Beispiel 1. Lehrjahr ☞ Aufdecken im Lehrbetrieb

Ablauf

- ❖ *Zuerst werden alle Tische mit dem Lappen gereinigt*
- ❖ *Molton auflegen, Achtung das die gerippte Seite nach unten liegt*
- ❖ *Tischläufer auflegen, die Bergfalte schaut zur Türe*
- ❖ *Die Stühle richtig hinstellen*
- ❖ *Serviette in die Mitte des Läufers legen*
- ❖ *Besteck auf ein Plateau richten, heisses Wasser in Krug geben, Besteck mit Gläserntuch polieren*
- ❖ *Das Grundgedeck auflegen*
- ❖ *Gläser auf Sauberkeit kontrollieren und auf Plateau stellen*
- ❖ *Das Rotweinglas kommt 1 cm über dem Hauptgangmesser, das Weissweinglas rechts davon, im 45 Grad Winkel*
- ❖ *Menage auf den Tisch stellen, achten das überall die Salzstreuer zur Türe schauen*
- ❖ *Blumen aus dem Kühlraum holen, frisches Wasser geben, frisch anschneiden, verwelkte Blätter wegnehmen, Blumen wieder einstellen und Vase trocknen*
- ❖ *Blumen auf die Tische verteilen*
- ❖ *Stühle gleichmässig ausrichten*
- ❖ *Schlusskontrolle, ist alles sauber, macht es einen guten Eindruck, riecht es angenehm im Raum?*



Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Beispiel 1. Lehrjahr ☞ Mise en place für die Kaffeepause

Anlass

*Seminar - Firma Hausamann 09.30 Uhr
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Mineralwasser,
Gipfeli, Früchtekorb*

Geschirr



Dessertteller

Kaffeeunterteller

Kaffeetassen

Teetassen

Glaswaren



Wassergläser

Fruchtsaftgläser

Fruchtsaftkrug

Lebensmittel



Gipfeli

Äpfel, Birnen, Erdbeeren

Orangen, Bananen, Kiwi,

Zitronenschnitze für Mineral

Getränke



Orangensaft

Mineral mit und ohne Kohlensäure 3 dl

Kaffee in Thermoskrügen

Heisses Wasser in Thermoskrügen

Sonstiges



Früchteschale, Brotkorb mit Serviette

Flaschenöffner

Kaffeelöffeli, kleine Messer

Papierservietten, Abfallkübeli

Aromakiste mit Teeauswahl, Kaffeerahm

Streuzucker, kalte Milch

Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Beispiel 2. Lehrjahr Bankettvorbereitung

Arbeitsablauf

1. *Bestuhlung richten*

2. *Moltons auflegen*

3. *Tischtücher auflegen*

4. *Stühle richten, Servietten auflegen*

5. *Besteck richten und aufdecken*

6. *Gläser kontrollieren, aufdecken*

7. *Menükärtli platzieren, Menagen und Blumen*

8. *Stühle ziehen, Schlusskontrolle*

Speziell zu beachten

- Auf Sauberkeit prüfen, habe ich die genaue Personenzahl?*
-
- Die gerippte Seite nach unten*
-
- Bergfalt beachten, Mittelfalte muss genau in der Mitte sein!*
-
- Servietten in gleichen Abständen auflegen*
-
- Auf Sauberkeit prüfen, sonst polieren, richtige Besteckteile auflegen (Küche)*
-
- Richtige Gläser zu den Weinen, evtl. bei Chefin nachfragen*
-
- Nachfragen ob Raucher oder Nichtraucher*
-
- Sieht der Tisch einladend aus? Alles sauber und korrekt aufgedeckt?*
-



Das Menü

<i>Melone mit Rohschinken</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>
<i>Pochierte Seezungenfilet</i>
<i>Safransauce, Trockenreis</i>
<i>Schweinsfiletmedaillons</i>
<i>Gemüsegarnitur, Krokette</i>
<i>Dessertteller</i>

Besteck / erweiterte Menage

- Kleines Messer, kleine Gabel, Pfeffermühle richten*
-
- Grosser Löffel, wird im Suppenteller serviert*
-
- Gourmetlöffel, Fischgabel*
-
- Grosses Messer, grosse Gabel*
-
- Vorlegebesteck richten für den Nachservice*
-
- Dessertlöffel und Dessertgabel*
-

Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Erklärung der Gerichte

Melone mit Rohschinken

Spargelcremesuppe

Pochierte Seezungenfilet

Safransauce

Trockenreis

Schweinsfiletmedaillons

Gemüse garnitur

Kroketten

Dessertteller

Kurzbeschreibung

Es ist eine Charantais-Melone, sie kommt aus Südfrankreich, aus Cavaillon. Das Fleisch ist orangefarbig, sehr süß und hat einen intensiven Geschmack.

Rohschinken ist vom Schwein und wird gesalzen und luftgetrocknet

Gemüsecremesuppen werden mit Gemüse, Gemüsefond und Rahm gemacht und werden gemixt und dann abpassiert

Pochieren ist ein sehr schonender Garprozess zwischen 65 - 75 °C in wenig Flüssigkeit. Seezunge ist ein Salzwasserfisch, gehört zu der Gruppe Plattfische

Diese Pochierflüssigkeit wird für die Sauce weiterverwendet

Werden sautiert, d.h. im Fettstoff kurz angebraten

Im Öl frittiert bei max. 175 Grad

Verschiedene hausgemachte Sorbet (Sorbet = Wasserglace, kein Rahm) diverse Früchte Schokoladenmousse, Erdbeertörtli, kleine Cremeschnitte

Serviceart

Alles Tellerservice

Bemerkungen

beim Hauptgang gibt es einen Nachservice

Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Beispiel 2. Lehrjahr ☞ Weinvorbereitung für das Bankett

Arbeitsablauf

1. *Den Prosecco kühl stellen*

2. *Den Weisswein kühl stellen*

3. *Den Rotwein im Rotweinkeller richten*

4. *Gläser am Buffet richten um den Wein zu probieren*

5. *Weinklammern richten für den Rotwein*

Speziell zu beachten

Im Frigor im 1. Stock in die unterste Schublade stellen 6 - 8 °C

Im Frigor im 1. Stock in die zweitunterste Schublade stellen

Damit die Temperatur stimmt erst 1 Stunde vor Bankettbeginn holen

Von jeder Sorte Gläser 6 richten auf einem Plateau

Dieser Rotwein wird im Körbli serviert, wir haben Weinklammern.



Die Weine

Prosecco del Veneto Vivalda

Sancerre 2004

*Brunello di Montalcino Nardi
1999*

Saxer Pinot noir Spätlese

Gläser

Sektkelch

Roséweinglas da es ein kräftiger Weisswein ist

Bordeauxglas (Flaschenform)

Rotweinglas

Erklärung der Weine

Prosecco del Veneto Vivalda

Sancerre 2004

*Brunello di Montalcino Nardi
1999*

Saxer Pinot noir Spätlese

Kurzbeschrieb

Kommt aus Italien, Gebiet Veneto, Traubensorte Prosecco

Aus Frankreich, Gebiet Val de la Loire, Traubensorte Sauvignon blanc

Aus Italien, Gebiet Toscana, Produzent Casale del Bosco, Traubensorte Brunello, während 16 Monaten im Eichenfass, dann 6 Monate im Barrique gelagert

Schweiz - Thg - aus Nussbaumen - Traubensorte Blauburgunder - Ausbau im neuen französischen Holzfass

Führen der Lerndokumentation

Arbeitsberichte



Beispiel 3. Lehrjahr Arbeiten mit dem Feuchtwischer

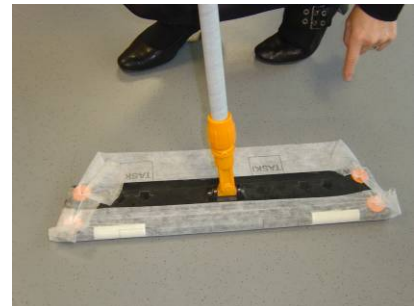
Mise en place:

- Feuchtwischer
- Einwegtücher
- Glasspray
- Schaufel und Wischer



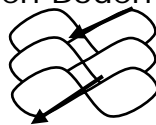
Tuch befestigen:

- Einwegtuch ganz wenig mit Glasreiniger besprühen
- Tuch auf den Boden legen, vorne einschlagen, am Klettverschluss andrücken
- Von der Seite einschlagen, in den Druckknöpfen befestigen
- Den hinteren Teil nicht einschlagen, so können wir unter den Möbeln wischen

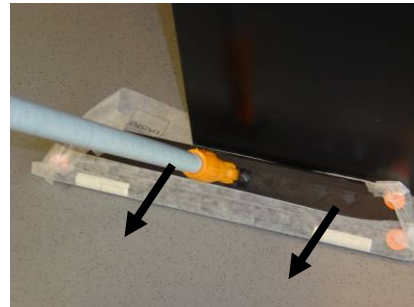


Vorgehen:

- Stühle aufstuhlen
- Zuerst den Rand wischen
- In einer liegenden Acht den Boden stückweise aufwischen



- Auf eine gerade Körperhaltung achten
- Die Pfeile müssen immer zum Arbeitenden schauen



Aufräumen:

- das Tuch lösen, mit dem Schmutz zusammenfalten
- mit der Schaufel und dem Wischer den Schmutz zusammen wischen
- Den Feuchtwischer mit einem feuchten Tuch abreiben und versorgen

