



Eindecken eines Tisches für ein 3-Gang-Menü

im Berufsfeld Gastronomie und Hauswirtschaft

Kompetenzerwartungen

Die Schülerinnen und Schüler

- decken einen Tisch für ein Dreigangmenü ein.
- berücksichtigen dabei Anlass und Speisenangebot.
- unterscheiden die grundlegenden Tischtextilien, Besteck-, Gläser- und Geschirrarten.
- legen den Materialbedarf fest.
- planen den Arbeitsablauf.
- decken den Tisch fachgerecht ein und berücksichtigen dabei ästhetische Aspekte.
- bewerten die Arbeitsergebnisse und leiten Verbesserungsvorschläge ab.

Inhalt

Personal- und Arbeitsplatzhygiene, Arbeitsmaterialien, Eindecken von Tischen, Arbeitsablaufplan