**AUFGABENSTELLUNG**

**Prüfungsgebiet: RESTAURANTMANAGEMENT**

**Modell B**

Im Prüfungsrestaurant sind für vier Gäste ein Speisen- und Getränkeservice einschließlich Getränkeempfehlung sowie die Gästebetreuung durchzuführen.

Für vier Personen ist ein Menügedeck mit Couvert bzw. ein internationales Grundgedeck aufzulegen und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten.

Serviceart: Tellerservice

*Hier bitte die konkrete Spezialangabe einfügen.*

Aus der beiliegenden Getränkekarte sind die korrespondierenden Getränke auszuwählen, schriftlich zu fixieren und fachgerecht zu servieren.

* Der korrespondierende Wein zu Vor- und Hauptspeise ist glasweise anzubieten. 1**)**
* Zur Hauptspeise wird Flaschenweinservice geboten. 1**)**
* Der Wein für den Hauptgang ist zu dekantieren. 1**)**
* Der Wein für den Hauptgang ist zu belüften. 1**)**
* Die Weingläser sind zu avinieren. 1**)**
* Der korrespondierende Wein zur Hauptspeise wird in der Portionskaraffe angeboten. 1**)**

 1**)**Nichtzutreffendes bitte streichen

**SPEISENFOLGE/MENÜ**

**(ohne Jourgebäck)**

Arbeitszeit:

Praktische Durchführung (210 Minuten):

Prüfungsraum:

Datum: