**AUFGABENSTELLUNG**

**Prüfungsgebiet: RESTAURANT**

**Modell B 3**

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

Für vier Personen ist ein internationales Grundgedeck und die entsprechende Mise en place selbstständig vorzubereiten sowie laut Bestellung der Gäste nachzudecken.

Serviceart: Tellerservice

Das Getränkeangebot des Hauses ist aus der beiliegenden Getränkekarte zu entnehmen. Die Getränkeauswahl ist schriftlich zu fixieren.

* 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

Folgende Menüs/Speisenfolgen werden geboten:

**ANGABE DER MENÜS/SPEISENFOLGE**

Arbeitszeit:

Stationenbereich (90 Min)

Praktische Durchführung (210 Minuten)

Beginn des Serviceablaufes (Zeitangabe)

Prüfungsraum:

Datum: