**AUFGABENSTELLUNG**

**Prüfungsgebiet: RESTAURANT**

**Modell B 4**

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

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

Serviceart: À la carte-Service, Tellerservice

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

Die Speisenauswahl aus der Karte ist von den Gästen zu erfragen, schriftlich festzuhalten und in der Küche zu annoncieren.

* Korrespondierende Getränke sind im Fachgespräch zu empfehlen. 1**)**
* 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

**SPEISENANGEBOT SIEHE BEIBLATT**

Arbeitszeit:

Stationenbereich (90 Min)

Praktische Durchführung (210 Minuten)

Beginn des Serviceablaufes (Zeitangabe)

Prüfungsraum:

Datum: