



Csiszár Zsoltné

A rendelés felvétele, értékesítési technikák



A követelménymodul megnevezése:

Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n20-30



AZ ÉTLAP

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET



1. ábra. Étlap külsők

Az étteremfőnök Önt kéri meg, hogy nyitás előtt ellenőrizze az étlapokat, rendezze őket össze. Mutassa be újonnan kezdő tanuló társának az üzlet étlapjait, magyarázza el neki felépítését, tartalmát, a vele szemben támasztott követelményeket!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Die Speisekarte enthält eine Auswahl an Gerichten, was dem Gast ermöglicht, sein Menü selbst zusammenzustellen.

Man unterscheidet folgende Arten und Angebote:

Standardkarte oder Á-la-carte-karte: Anzahl und Auswahl der Speisen richten sich nach geplanter Beibehaltung des Angebotes (Dauer des gleichbleibenden Angebotes).

Tageskarte: Es ist zu empfehlen, die Auswahl gering zu halten, damit die Speisen auch täglich frisch zubereitet werden können.

Spezialitätenkarte: Die Spezialitäten des Hauses können in der Standardkarte integriert sein oder extra angeboten werden

Saisonkarte: Zusatzangebote von Gerichten der Jahreszeit entsprechend.

Menüangebote: Zu Mittag soll kürzeren, bekömllicheren und leicht zu servierenden Menüs der Vorrang gegeben werden. Am Abend spielt der Zeitfaktor meist keine Rolle, daher werden eher gehobeneren und erweiterten Menüs Angeboten.

Die klassische Speisekarte hält sich an nachstehenden Reihenfolge:

kalte Vorgerichte

Suppen

warme Vorgerichte

Fische

Zwischengerichte

Hauptgerichte

Braten

Gemüse

Süßspeisen

Nachtisch

Alle Überlegungen und die Wahl der Speisen müssen dem betrieblichen Charakter entsprechen. Es ist zu empfehlen, die Angebotspalette niedrig zu halten und dem Erfordernissen entsprechend öfter zu wechseln.

Moderne Gliederung der Speisekarte

| | |
|------------------------------|--|
| Vorspeisen | Kalt |
| Suppen | Klar Gebunden Spezialsuppen |
| Vorspeisen | Warm |
| Fischgerichte | Süßwasserfisch Meeresfisch Meeresfrüchte |
| Fleischgerichte | Fertige Speisen Frisch zubereitete Speisen Reihenfolge: Schlachtfleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm), Geflügel (Hausgeflügel, Wildgeflügel) Wild |
| Vegetarische Gerichte | Getreide Gemüse Salate |
| Beilagen | Vitamin- und Sättigungsbeilagen Salate |
| Desserts | Warme Süßspeisen Kalte Süßspeisen, Eis und Eisspeisen Käsesortiment |

Inhalte der Speisekarte

Wichtige Informationen sollten – neben dem Speisenangebot – in jeder Speisekarte zu finden sein:

- Name und Adresse des Betriebs.
- Öffnungszeiten, Ruhetage, Betriebsurlaube.
- Telefon- und Faxnummer, E-Mail- und Internetadresse, Ansprechperson und Reservierungsmöglichkeit.
- Verkaufspreise inklusive gesetzliche Abgaben und Steuern.
- Zeiteangaben für Speisen mit längerer Zubereitungszeit sowie Gewichtsangaben (z.B. bei Steak oder Fisch).
- Hinweise auf verschiedene Veranstaltungsmöglichkeiten, auf Räumlichkeiten (Ballsaal, Extrazimmer) und Zusatzangebote, z.B. spezielle Tages- oder Wochenangebote
- Hinweise auf saisonelle Spezialitäten sowie Getränke- und Weinempfehlungen
- Chronik oder Philosophie des Hauses.
- Vorstellung der Service- bzw. Küchenleitung.

Layout und Lesbarkeit der Speisekarte

Die Speisekarte ist ein Marketinginstrument und muss daher einladend und verkaufsfördernd gestaltet werden. Die Größe der Speisekarte spielt auch eine Rolle. Wenn sie zu groß ist, stört sie die Gäste ebenso wie die Mitarbeiter. Wenn sie zu klein ist, wirkt sie kleinlich. Die Schrift muss gut leserlich sein. Der Preis für ein Gericht sollte gleich neben dem Angebot stehen. Jeder Gast soll sich in einer Speisekarte leicht orientieren können, daher ist sie übersichtlich zu gestalten.

Lexik

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| e Mahlzeit,-en | étkezés |
| repräsentieren | bemutat |
| enthalten | tartalmaz |
| e Auswahl | választék |
| s Gericht,-e | étel, fogás |
| ermöglichen | lehetővé tesz |
| s Angebot,-e | kínálat |
| unterscheiden | megkülönböztet |
| e Standardkarte,-n | állandó étlap |
| empfehlen | ajánl |
| zubereiten | ételt elkészít |
| e Spezialität,-en | specialitás |
| s Zusatzangebot,-e | kiegészítő ajánlat |
| bekömmlich | könnyen emészthető |
| eine Rolle spielen | szerepet játszik |
| gehoben | magasabb színvonalú |
| erweitert | bővített |
| e Reihenfolge,-n | sorrend |
| s Vorgericht,-e | előétel |
| s Zwischengericht,-e | főételek közötti köztes fogás |
| s Braten | sült |

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| e Gemüse | zöldség, főzelék étel |
| r Nachtsch | befejező fogás |
| e Überlegung, -en | átgondolás |
| e Wahl, -en | választás |
| e Angebotspalette, -n | kínálati paletta |
| s Erforderniss, -e | követelmény |
| e Gliederung, -en | tagolás |
| klar | híg, tiszta, átlátszó |
| gebunden | sűrített |
| r Süßwasserfisch | édes vízi hal |
| r Meeresfisch | tengeri hal |
| e Meeresfrüchte, -n | tenger gyümölcsei |
| s Schlachtfleisch | vágóállat |
| s Rind, -er | marha |
| s Kalb, -:er | borjú |
| s Lamm, -:er | bárány |
| r Schwein | sertés |
| s Geflügel | szárnyas |
| s Hausgeflügel | házi szárnyas |
| s Wildgeflügel | vad szárnyas |
| s Getreide | gabonaféle |
| e Beilage, -n | köret |
| e Sättigungsbeilagen, - | szénhidrát dús köret |
| Käsesortiment | sajtvászték |
| e Öffnungszeit, -en | nyitvatartási idő |
| r Ruhetag, -e | pihenőnap |

A RENDELÉS FELVÉTELE, ÉRTÉKESÍTÉSI TECHNIKÁK

| | |
|--------------------------------|--|
| r Betriebsurlaub,-e | vendéglátó egység zárva tartása (szabadság esetén) |
| e Faxnummer,-n | fax szám |
| e Ansprechperson,-en | kapcsolatot tartó személy |
| e Reservierungsmöglichkeit,-en | foglalási lehetőség |
| gesetzlich | törvényes |
| r Verkaufspreis,-e | eladási ár |
| e Steuer,-n | adó |
| e Abgabe,-n | levonás |
| e Zeitangabe | idő megjelölése |
| s Gewicht,-e | súly |
| e Veransaltungsmöglichkeit,-en | rendezvény szervezésének lehetősége |
| e Räumlichkeit,-en | helyiségek, mellyel az egység rendelkezik |
| e Chronik,-en | krónika, történet |
| e Vorstellung,-en | bemutakozás |
| e Küchenleitung,-en | konyha vezetősége |
| s Marketinginstrument,-e | marketing eszköz |
| einladend | csalogató |
| verkaufsfördernd | értékesítést ösztönző |
| e Größe,-n | méret |
| stören | zavar |
| wirken | hat |
| e Schrift,-en | írás |
| leserlich | olvasható |
| übersichtlich | áttekinthető |
| gestalten | alakít, szerkeszt |

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza a vendéglátó egység étlapját, itallapját!

Hasonlítsa össze más vendéglátó egység étlapjaival!

Tájékozódjon, hogy ki és milyen szempontok szerint állítja össze az étlapot!

Sorolja fel az étlap szerkesztésének szabályait!

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Párosítsa össze a fogalmakat a megfelelő meghatározással!

Standardkarte oder Á-la-carte-karte:

Tageskarte:

Spezialitätenkarte:

Saisonkarte:

- a.) Es ist zu empfehlen, die Auswahl gering zu halten, damit die Speisen auch täglich frisch zubereitet werden können.
- b.) Zusatzangebote von Gerichten der Jahreszeit entsprechend.
- c.) Anzahl und Auswahl der Speisen richten sich nach geplanter Beibehaltung des Angebotes (Dauer des gleichbleibenden Angebotes).
- d.) Die Spezialitäten des Hauses können in der Standardkarte integriert sein oder extra angeboten werden

| |
|---|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|---|

2. feladat

Összekeveredtek a fogások. Tegye őket az étlapnak megfelelő sorrendbe!

Fische

Suppen

kalte Vorgerichte

warme Vorgerichte

Gemüse

Hauptgerichte

Süßspeisen

Zwischengerichte

Nachtisch

Braten

MUNKANYAG

3. feladat

Alkosson összetett szavakat az alábbiakban felsorolt szavak segítségével!

Standard....., Süßwasser.....,fisch,geflügel, Haus.....,karte,speise

Süß, geflügel, karte, fisch, Meeres, Tages, Wild

MUNKANYAG

4. feladat

Milyen jellemzőkkel rendelkezzen az étlap, írjon mellékneveket, kifejezéseket!

5. feladat

Párosítsa a kifejezéseket jelentésükkel!

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| e Mahlzeit,-en | választék |
| repräsentieren | bemutat |
| e Auswahl | kínálat |
| s Gericht,-e | sorrend |
| s Angebot,-e | ajánl |
| empfehlen | étkezés |
| zubereiten | főételek közötti köztes fogás |
| e Reihenfolge,-n | étel, fogás |
| s Vorgericht,-e | sült |
| s Zwischengericht,-e | ételt elkészít |
| s Braten | előétel |
| e Gemüse | híg, tiszta, átlátszó |
| r Nachtisch | választás |
| e Wahl,-en | befejező fogás |
| klar | zöldség, főzelék étel |

6. feladat

Egészítse ki a kifejezéseket úgy, hogy a magyar jelentésnek megfelelő szavakat kapjon!

| | |
|--------------------|--|
|gungsbeilage | szénhidrát dús köret |
|sortiment | sajtvászték |
| Öffnungs..... | nyitvatartási idő |
| Ruhe.... | pihenőnap |
|surlaub | vendéglátó egység zárva tartása (szabadság esetén) |
| Ansprech..... | kapcsolatot tartó személy |
| Reservierungs..... | foglalási lehetőség |
| Verkaufs..... | eladási ár |
| ...uer | adó |
| ...wicht | súly |
|smöglichkeit | rendezvény szervezésének lehetősége |
|lichkeit | helyiségek, mellyel az egység rendelkezik |
| Küchen..... | konyha vezetősége |
|ladend | csalogató |
| Verkaufs..... | értékesítést ösztönző |
| Gr.....e | méret |
| St....en | zavar |

w.....en

hat

.....rift

írás

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Párosítsa össze a fogalmakat a megfelelő meghatározással!

Standardkarte oder Á-la-carte-karte: c.) Anzahl und Auswahl der Speisen richten sich nach geplanter Beibehaltung des Angebotes (Dauer des gleichbleibenden Angebotes).

Tageskarte: a.) Es ist zu empfehlen, die Auswahl gering zu halten, damit die Speisen auch täglich frisch zubereitet werden können.

Spezialitätenkarte: d.) Die Spezialitäten des Hauses können in der Standardkarte integriert sein oder extra angeboten werden

Saisonkarte: b.) Zusatzangebote von Gerichten der Jahreszeit entsprechend.

2. feladat

Összekeveredtek a fogások. Tegye őket az étlapnak megfelelő sorrendbe!

- kalte Vorgerichte
- Suppen
- warme Vorgerichte
- Fische
- Zwischengerichte
- Hauptgerichte
- Braten
- Gemüse
- Süßspeisen
- Nachtisch

3. feladat

Alkosson összetett szavakat az alábbiakban felsorolt szavak segítségével!

Standardkarte, Süßwasserfisch, Meeresfisch, Wildgeflügel, Hausgeflügel, Tageskarte, Süßspeise

4. feladat

Milyen jellemzőkkel rendelkezzen az étlap, írjon mellékneveket, kifejezéseket!

5. feladat

Párosítsa a kifejezéseket jelentésükkel!

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| e Mahlzeit,-en | étkezés |
| repräsentieren | bemutat |
| e Auswahl | választék |
| s Gericht,-e | étel, fogás |
| s Angebot,-e | kínálat |
| empfehlen | ajánl |
| zubereiten | ételt elkészít |
| e Reihenfolge,-n | sorrend |
| s Vorgericht,-e | előétel |
| s Zwischengericht,-e | főételek közötti köztes fogás |
| s Braten | sült |
| e Gemüse | zöldség, főzelék étel |
| r Nachtisch | befejező fogás |
| e Wahl,-en | választás |
| klar | híg, tiszta, átlátszó |

6. feladat

| | |
|---------------------------------|--|
| Sättigungsbeilage | szénhidrát dús köret |
| Käsesortiment | sajtválaszték |
| Öffnungszeit | nyitvatartási idő |
| Ruhetag | pihenőnap |
| Betriebsurlaub | vendéglátó egység zárva tartása (szabadság esetén) |
| Ansprechperson | kapcsolatot tartó személy |
| Reservierungsmöglichkeit | foglalási lehetőség |

| | |
|---------------------------------|---|
| Verkaufspreis | eladási ár |
| Steuer | adó |
| Gewicht | súly |
| Veransatlungsmöglichkeit | rendezvény szervezésének lehetősége |
| Räumlichkeit | helyiségek, mellyel az egység rendelkezik |
| Küchenleitung | konyha vezetősége |
| einladend | csalogató |
| verkaufsfördernd | értékesítést ösztönző |
| Größe | méret |
| stören | zavar |
| wirken | hat |
| Schrift | írás |

MUNKANYAG

AZ ITALLAP

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Főnöke megkéri, hogy az itallap alapján egyeztesse le kollégájával a söntéspult készletét, s italcsoportok szerint jegyezzék be a táblázatba, hogy mi hiányzik. Készítsék oda a kínáláshoz szükséges eszközöket, poharakat is!

Bernadett Apfelsaft, Tee, Glühwein, Volkacher Kirchberg Qualitätswein, Deutscher Rieslingsekt, Waldhimbeergeist, Wodka Moskovsakya , Baileys Irish Cream, Schweppes Bitter Lemon, Bernadett Orangensaft, Bernadett Orangen Limonade, Helles Vollbier 0,5 l, Fanta, 0,4 l , 1998er Rotling – Rose

| Biere | Weine | Fruchtsäfte | Alkoholfreie Getränke | Liköre | Spirituosen | Heiße Getränke |
|-------|-------|-------------|-----------------------|--------|-------------|----------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

In vielen Betrieben gibt es nur eine Getränkekarte, die das gesamte Angebot enthält, angefangen bei den Aperitifs über Wein, Bier , alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee bis hinzu den Digestifs. Die einzelnen Getränkegruppen werden getrennt angeführt.

Folgende Informationen sollen auf einer Getränkekarte vorhanden sein:

- Preisangabe
- Ausschankmenge
- Verweis auf Inklusivpreise

Bei der Gliederung der Getränkekarte ist folgende Reihenfolge zu beachten:

Aperitifs: Südweine (Fino Sherry, trockener, weißer Portwein usw.), Wermut, Bitters, Anisées, trockene Cocktails

Weine (Aufbau wie bei der Weinkarte)

Bier: offenes Bier vor Flaschenbier, inländisches Bier vor ausländischem Bier

Alkoholfreie Getränke

Heißgetränke: Kaffee, Tee, Schokolade- und Milchmodiggetränke

Digestifs: Brände, Liköre, After-Dinner-Cocktails



2. ábra. Vörösbor

Die Weinkarte

Gute Weine sind immer eine harmonische Ergänzung zu einem hervorragenden Essen. Nicht die Menge macht eine gute Weinkarte aus, sondern die Qualität der angebotenen Weine. Wichtig ist, dass man sich die Wünsche seiner Gästezielgruppe überlegt und sein Angebot auf die Nachfrage abstimmt. Natürlich muss sich das Weinangebot auch am Speisenangebot orientieren.

Aufbau und Gliederung einer Weinkarte:

- offene Weine vor Flaschenweinen
- Inländische Weine vor ausländischen Weinen
- Weißweine vor Rosé- und Rotweinen
- Tafel- und Qualitätsweine vor Weinen besonderer Reife und Lesart
- Stillweine vor Schaumweinen

Folgende Informationen sollen auf einer Weinkarte vorhanden sein:

- Kassa- bzw. Artikelnummer

- Bezeichnung des Weines
- Rebsorte bzw. Cuvée
- Riede
- Jahrgang
- Qualitätsstufe
- Alkoholgehalt in Vol. %
- Erzeuger
- Ausschankmenge, Flascheninhalt
- Preisangabe
- Verweis auf Inklusivpreise

Die klassische Getränkereihenfolge lautet: Bier-Weißwein-Roséwein-Rotwein-Dessertwein oder Schaumwein.

Grundregeln für die Getränkeempfehlung:

- Leichte vor schweren Getränken
- Weißweine vor Rosé- und Rotweinen
- Einfache vor qualitativ höherwertigen Weinen
- Körperarme vor körperreichen Weinen
- Junge vor alten Weinen
- Trockene vor süßen Weinen
- Zu hellem Fleisch (Kalb, Schwein, Geflügel) und zu Fischen Weiß - oder Roséwein
- Zu Lamm Rotwein
- Zu dunklem Fleisch (Rind und Wild) Rosé- und Rotweine
- Zu salzigen Speisen trockene Weine
- Zu süßen Speisen süße Weine
- Zu leichten Speisen leichte Weine
- Zu schweren Speisen schwere, alkoholreiche Weine
- Zu klassischen Gerichten Qualitäts- oder Prädikatsweine
- Zu Speisen, die Steak mit Essig mariniert oder sehr scharf mit Paprika Cayennepfeffer oder Curry zubereitet sind, Bier

Lexik

| | |
|--------------------|-------------------|
| r Betrieb,-e | vendéglátó egység |
| e Getränkekarte,-n | itallap |
| r Wein,-e | bor |
| s Bier,-e | sör |
| alkoholfrei | alkoholmentes |
| getrennt | külön |
| aufgeführt | felvezetve |

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| e Preisangabe,-n | ár megjelölése |
| e Ausschankmenge,-n | italkimérés mennyisége |
| r Verweis | utalás |
| trocken | száraz |
| r Aufbau | felépítés |
| e Weinkarte,-n | borlap |
| offenes Bier | csapolt sör |
| s Milchmodischgetränk,-e | tejturmix |
| s Brand,-:a | párlat |
| After-Dinner-Cocktail | étkezés utáni koktél |
| e Ergänzung,-en | kiegészítés |
| hervorragend | kitűnő |
| e Menge,-n | mennyiség |
| e Qualität | minőség |
| offene Weine | folyó borok |
| r Flaschenwein,-e | palackozott borok |
| inländisch | belföldi |
| ausländisch | külföldi |
| e Reife | érettség |
| e Leseart | szüretelés módja |
| still | csendes, szénsav nélküli |
| r Schaum,-e | hab |
| r Wunsch,-:e | kívánság |
| e Nachfrage,-n | kereslet |
| abstimmen auf +A | igazítani valamihez |
| e Bezeichnung,-en | megnevezés |

A RENDELÉS FELVÉTELE, ÉRTÉKESÍTÉSI TECHNIKÁK

| | |
|--------------------------|--------------------|
| e Rebsorte,-n | szőlőfajta |
| s Ried,-e | sás |
| r Jahrgang,-:e | évjárat |
| e Qualitätsstufe,-n | minőség szintje |
| r Alkoholgehalt,-e | alkoholtartalom |
| r Erzeuger,- | termelő |
| e Ausschankmenge,-n | kimérési mennyiség |
| r Flascheninhalt,-e | palack mennyisége |
| e Grundregel,-n | alapszabály |
| e Getränkeempfehlung,-en | italajánlás |
| leicht | könnyű |
| schwer | nehéz |
| einfach | egyszerű |
| qualitativ | minőségi |
| hoherwertig | magasabb értékű |
| körperreich | testes |
| hell | világos |
| dunkel | sötét |
| salzig | sós |
| stark | erős |
| scharf | csípős |
| r Essig | ecet |

Megoldás:

| Biere | Weine | Fruchtsäfte | Alkoholfreie Getränke | Liköre | Spirituosen | Heiße Getränke |
|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Helles Vollbier 0,5 | Volkacher Kirchberg | Bernadett Apfelsaft | Schweppes Bitter Lemon | Baileys Irish Cream | Waldhimbeergeist | Tee |

| | | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------------|--------------|--|----------------------|----------|
| I | Qualitätswein | | | | | |
| | 1998er Rotling – Rose | Bernadett Orangensaft | Fanta, 0,4 l | | Wodka Moskovsakya | Glühwein |
| | Deutscher Rieslingsekt | Bernadett Orangen Limonade, | | | | |

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keressen interneten német nyelvű itallapokat!

Tanulmányozza az üzlet itallapját!

Érdeklődjön milyen szempontok szerint állítják össze az itallapot!

Tájékozódjon van-e speciális itallap az üzletben, ahol dolgozik!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1.feladat

Tegye az italcsoportokat megfelelő sorrendbe, ahogy az itallapon szerepeltetné, egyeztesse kollégáival!

Weine

Aperitifs: Südweine (Fino Sherry, trockener, weißer Portwein usw.), Wermut, Bitters, Anisées, trockene Cocktails

Bier: offenes Bier, Flaschenbier, inländisches Bier, ausländisches Bier

Alkoholfreie Getränke

Digestifs: Brände, Liköre, After-Dinner-Cocktails

Heißgetränke: Kaffee, Tee, Schokolade- und Milchwischgetränke

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

2.feladat

Írja a szakvak mellé ellentétes párjukat!

salzig

leicht

weiß

hell

körperarm

jung

3.feladat

Alkosson összetett szavakat a felsorolt szavak segítségével!

Getränké..., Ausschank..., ...karte, ...mischgetränk, ...wein, ...gang, Alkohol...

...menge, ...inhalt, ...empfehlung, ...arm, körper...

körper, Getränke, reich, Flaschen, Jahr, Wein, menge, gehalt, karte, Milch, Flaschen, Ausschank

4. feladat

Egészítse ki a mondatokat, hogy az italajánlás szakmai szempontjainak megfeleljenek!

- vor schweren Getränken
- Weißweine vor
- vor qualitativ hochwertigen Weinen
- vor körperreichen Weinen
- vor alten Weinen
- vor süßen Weinen
- Zu hellem Fleisch (Kalb, Schwein, Geflügel) und zu Fischen
- Zu Lamm
- Zu dunklem Fleisch (Rind und Wild)
- Zu salzigen Speisen Weine
- Zu süßen Speisen Weine
- Zu leichten Speisen Weine
- Zu schweren Speisen, alkoholreiche Weine

MEGOLDÁSOK

1. feladat

- **Aperitifs:** Südweine (Fino Sherry, trockener, weißer Portwein usw.), Wermut, Bitters, Anisées, trockene Cocktails
- **Weine**
- **Bier:** offenes Bier vor Flaschenbier, inländisches Bier vor ausländischem Bier
- **Alkoholfreie Getränke**
- **Heißgetränke:** Kaffee, Tee, Schokolade- und Milchmodiggetränke
- **Digestifs:** Brände, Liköre, After-Dinner-Cocktails

2. feladat

salzig – süß

leicht – schwer

weiß – schwarz

hell – dunkel

körperarm – körperreich

jung – alt

3. feladat

Getränkete, Ausschankmenge, Weinkarte, Milchmodiggetränk, Flaschenwein, Jahrgang, Alkoholgehalt, Ausschankmenge, Flascheninhalt, Getränkeempfehlung, körperarm, körperreich

4. feladat

- **Leichte** vor schweren Getränken
- Weißweine vor **Rosé- und Rotweinen**
- **Einfache** vor qualitativ hochwertigen Weinen
- **Körperarme** vor körperreichen Weinen
- **Junge** vor alten Weinen
- **Trockene** vor süßen Weinen
- Zu hellem Fleisch (Kalb, Schwein, Geflügel) und zu Fischen **Weiß – oder Roséwein**
- Zu Lamm **Rotwein**
- Zu dunklem Fleisch (Rind und Wild) **Rosé- und Rotweine**
- Zu salzigen Speisen **trockene** Weine

- Zu süßen Speisen **süße** Weine
- Zu leichten Speisen **leichte** Weine
- Zu schweren Speisen **schwere**, alkoholreiche Weine

MUNKANYAG

RENDELÉS FELVÉTELE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET



3. ábra. Tájékoztató tábla

Az üzlet nyitása előtt kollégájával tanulmányozzák át az új étlapot, hogy a vendégeknek megfelelően, magabiztosan tudjanak ételeket ajánlani.

Kalte Vorspeisen

Belugakaviar mit Blinis

Melone mit Rohschinken

Geflügelsalat

Krevettcocktail

Entenleberterrinen mit Sauce Cumberland

Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesan

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen

Grießnockerlsuppe

Rindsuppe mit Champignonnockerln

Tomatensuppe mit Obershaube

Spargelcremesuppe

Zucchinicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Warme Vorspeisen

Karfiol mit Butterbröseln

Gebackene Melanzane mit Sauce tartare

Spargel mit Sauce hollandaise

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Spinatravioli mit Gorgonzolasauce

Fischgerichte

Forellenfilet auf Müllerinart mit Petersielkartoffeln, grüner Salat

Zanderfilet, mit Kräterbutter gebraten, Wildreis, Blattsalate

Karpfenpörkölt mit Butternockerln

Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce mit Gemüse nudeln

Scampi in Dillsauce mit Butterreis

Gebratene Tintenfische auf Sepiarisotto

Hauptgerichte mit Beilagen

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln

Wienerschnitzel mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Burgunderrindsbarten mit Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne

Knusprig gebratene Ente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Geschmorte Milchlammschulter mit Polentauaflauf und Brokkolirosen

Rosa gebratener Rehrücken mit eingelegter schwarzer Nuss und Selleriepüree

Filet Wellington mit glaciertem Gemüse

Vegetarische Speisen

Gemüselasagne

Kürbiskraut mit Röstkartoffeln

Makkaroni mit Gorgonzolasauce

Spinatstrudel mit Schafkäse

Käsegerichte

Geschmolzener Ziegenkäse mit Oliven

Roquefort-Auflauf mit Anisrosinen

Gebackene Käsetascherln auf Apfel-Quitten-Kompott

Warme Süßspeisen

Überbackene Topfenpalatschinke

Topfen-Nuss-Schmarren mit Apfelkompott

Fruchtknödel auf Vanilleschaum

Gebackene Apfelspalten mit Preiselbeeren und Mandelsauce

Kalte Süßspeisen

Crème Caramel

Eispagetti

Apfelkuchen mit Vanilleseice

Reisaufbau

Savarin mit frischen Früchten

Eclair mit Mokka-creme

Krokantparfait mit Beeren

Milyen ételekről van szó? Írják az étel mellé magyar jelentését, illetve németül az ételcsoport meghatározását (hideg előétel, leves stb.)!

Bezeichnung der Speisen

Magyar meghatározása

Ételcsoport (Speisegruppe)

Melone mit Rohschinken

Tomatensuppe mit Obershaube

Forellenfilet auf Müllerinartmit
Petersilienkartoffeln, grüner Salat

Überbackene Gemüsepalatschinke

Schweinsbraten mit Semmelknödel
und Sauerkraut

Spinatstrudel mit Schafkäse


Kürbiskraut mit Röstkartoffeln

Mandelauf auf Amarettospiegel
mit Erdbeeren

Mariellentorte

Apfelkuchen mit Vanilleeis

Alkossanak kérdéseket az étlapon szereplő ételek segítségével!



SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Präsentation der Speisekarte

Die Speisekarten werden zuerst den Damen, dann den Herren und zuletzt dem Gastgeber geöffnet überreicht. Mit dem Präsentieren der Speisekarten beginnt bereits das Verkaufsgespräch. Es können verschieden Aperetifs des Hause angeboten oder auf dem Aperetifwagen präsentiert werden.

Beachten Sie vor allem:

- Konkrete Empfehlungen machen. Aktuelle Alternativen anbieten.
- Interesse wecken.
- Speisen appetitanregend erklären.

- Auf den Gast und seine Wünsche eingehen.

Einige Tipps für den aktiven Verkauf:

- Informieren Sie sich genau über die Angebote, vor allem auch die aktuellen Tagesangebote. Sie sollten die Getränke und die Speisen genau kennen und erklären können.
- Geben Sie Empfehlungen ab, drücken Sie sich dabei einfach und deutlich aus.
- Lassen Sie den Gästen genügend Zeit zum Auswählen.
- Lassen Sie den Gästen ausreden und belehren Sie sie nicht.
- Stellen Sie Fragen, die mit „wie“, „was“ oder „welche“ beginnen. So kann der Gast nicht einfach mit „Nein“ antworten.
- Stellen Sie Alternativfragen. „Hätten Sie als Aperitif gerne ein Glas trockenen Sherry oder lieber ein Campari Orange?“ „Als Beilage würde Reis oder auch Petersilekartoffel sehr gut passen.“
- Bekunden Sie Ihr Interesse durch kurze Kommentare wie „Ja“ oder „Gerne“.
- Nützen Sie die positive Stimmung zu Zusatzverkäufen, wie Salat zur Hauptspeise, Mineralwasser zu Wein.
- Wiederholen Sie die Bestellung, damit keine Missverständnisse aufkommen.
- Bemühen Sie sich i Rahmen der Möglichkeiten, Sonderwünsche zu erfüllen. Sie gewinnen dankbare und treue Gäste.

Die Bestellaufnahme ist eine der wichtigsten Phasen Ihrer Arbeit. Haben die Gäste gewählt, wird die Bestellung entgegengenommen und anschließend boniert. Der Servicemitarbeiter muss sich merken, wer was bestellt hat.

Machen Sie eine Skizze oder verwenden Sie folgendes System:

- Neben jeder Bestellung eine Nummer – Sitzplatznummerierung – schreiben.
- Sitzplatz 1 ist zum Beispiel immer derjenige, der mit Rücklehne zum Eingang sitzt. Die übrigen Sitzplätze werden im Uhrzeigersinn weiternummeriert.
- Nummern einkreisen, wenn es weibliche Gäste sind.
- Tischnummer und Personenzahl eintragen.

Lexik

| | |
|--------------------|--|
| darbieten | átnyújt |
| s Verkaufsgespräch | értékesítéshez kapcsolódó kommunikáció |
| anbieten | kínál |
| r Aperitifwagen | aperetíves kocsi |
| e Alternative | alternatíva, választási variáció |
| e Interesse | érdeklődés |

| | |
|-----------------|----------------|
| wecken | felkelteni |
| appetitanregend | étvágykeltő |
| erklären | elmagyaráz |
| sich ausdrücken | kifejezi magát |
| deutlich | egyszerű |
| belehren | kioktat |
| ausreden | kibeszél |
| nutzen | kihasznál |
| e Stimmung | hangulat |

Megoldás:

| Bezeichnung der Speisen | Magyar meghatározása | Ételcsoport (Speisegruppe) |
|--|--|--------------------------------------|
| Melone mit Rohschinken | dinnye sonkával | kalte Vorspeise |
| Tomatensuppe mit Obershaube | paradisomleves tejszínhabbal | Suppe |
| Forellenfilet auf Müllerinartmit Petersilienkartoffeln, grüner Salat | Pisztráng molnárné módra petrezselymes burgonyával, zöld salátával | Hauptspeise, Fischspeise |
| Überbackene Gemüsepalatschinke | Gratinírozott zöldséges palacsinta | warme Vorspeise |
| Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut | sertéssült zsemlegombóccal, párolt káposztával | Hauptspeise |
| Spinatstrudel mit Schafkäse | Spenótos rétes juhsajttal | warme Vorspeise |
| Kürbiskraut mit Röstkartoffeln | sütőtökös káposzta pirított burgonyával | warme Vorspeise /vegetarische Speise |
| Mandelauflauf auf Amarettospiegel mit Erdbeeren | Mandulafelfűjt amarettó tükrön, eperrel tálalva | Dessert, Nachtisch |
| Mariellentorte | Sárgabaracktorta | Dessert, Nachtisch |
| Apfelkuchen mit Vanilleeis | Almás sütemény vaníliafagylalttal | Dessert, Nachtisch |

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Figyelje meg tapasztalt kollégáját, hogy viselkedik és mit mond rendelésvételkor!

Milyen udvariassági, protokoll szabályokat kell figyelembe venni a rendelés felvételénél.

Tegyenek fel egymásnak az értékesítésre vonatkozó kérdéseket!

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Egészítse ki a szöveget a felsorolt kifejezésekkel!

Einige Tipps für den aktiven Verkauf:

- Informieren Sie sich genau über die Angebote, vor allem auch die aktuellen Tagesangebote. Sie sollten die Getränke und die Speisen genau und können.
- Geben Sie Empfehlungen ab, drücken Sie sich dabei und aus.
- Lassen Sie den Gästen zum Auswählen.
- Lassen Sie den Gästen ausreden und belehren Sie sie nicht.
- Stellen Sie Fragen, die mit beginnen. So kann der Gast nicht einfach mit „Nein“ antworten.
- Stellen Sie „..... als Aperitif gerne ein Glas trockenen Sherry oder lieber ein Campari Orange?“ „ Als Beilage würde Reis oder auch Petersilekartoffel sehr gut passen.“
- Bekunden Sie Ihr Interesse durch kurze Kommentare wie
- Nützen Sie die positive Stimmung zu, wie Salat zur Hauptspeise, Mineralwasser zu Wein.
- Sie die Bestellung, damit keine Missverständnisse aufkommen.
- Bemühen Sie sich in Rahmen der Möglichkeiten, zu erfüllen. Sie gewinnen dankbare und treue Gäste.

Wiederholen / Alternativfragen / Zusatzverkäfen / genügend Zeit / kennen / „Ja“ oder „Gerne“ / deutlich / erklären / einfach / „wie“, „was“ oder „welche“/ Hätten Sie / Sonderwünsche

2. feladat

Páros munka során tanulmányozzák át az itallapot! Vegye fel az italrendelést, ajánljon italt társának, aki a vendég szerepét játssza el, majd cseréljenek szerepet! Csoportmunka esetén több vendég is lehet. Italajánlásnál használják az alábbi szerkezeteket!

- Darf ich
- „Hätten Sie als?“
- Welcehen
- Wünschen Sie zu der Hauptspeise?

Getränkekarte

Biere

A RENDELÉS FELVÉTELE, ÉRTÉKESÍTÉSI TECHNIKÁK

| | |
|---|--------|
| Helles Vollbier 0,5 l (urtypisch und feinwürzig) | 1,90 € |
| Premium Pils 0,4 l <i>ein bayerisches Pils der Spitzenklasse</i> | 2,10€ |
| Hefe Weißbier – hell (eine bayerische Weißbierspezialität) | 2,10€ |
| Herrn – Radler (der sommerliche Durstlöscher) | 1,90€ |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|--|--------|
| Bernadett Brunnen <i>Mineralwasser spritzig</i> | 1,90€ |
| Bernadett Brunnen <i>Mineralwasser, medium oder still mit weniger Kohlensäure</i> | 1,90€ |
| Bernadett Orangen Limonade <i>der vitaminreiche Durstlöscher</i> | 1,90€ |
| Bernadett Zitronen Limonade <i>der spritzig erfrischende Durstlöscher</i> | 1,90€ |
| Bernadett Apfelschorle <i>die fruchtig, prickelnde Erfrischung</i> | 2,10€ |
| Bernadett Orangensaft <i>Schorle – Orangensaftgetränk mit Vitamin C</i> | 2,20€ |
| Bernadett Sport-Fit <i>Grape-Zitrone – das isotonische Sportgetränk</i> | 2,20€ |
| Coca-Cola 0,2 l | 1,40 € |
| Coca-Cola light 0,2 l | 1,50 € |
| Fanta, 0,4 l | 2,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon 0,2 l | 1,80 € |

Fruchtsäfte

| | |
|---|-------|
| Bernadett Apfelsaft <i>das fruchtige Erlebnis</i> | 1,50€ |
| Bernadett Orangensaft <i>natürlich ohne Zuckerzusatz</i> | 1,50€ |

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Vaihinger Traubensaft <i>rot</i> | 1,80€ |
|-------------------------------------|-------|

Heiße Getränke

| | |
|--------------|--------|
| Tasse Kaffee | 1,30 € |
|--------------|--------|

| | |
|----------------|--------|
| Portion Kaffee | 1,20 € |
|----------------|--------|

| | |
|------------|--------|
| Cappuccino | 2,10 € |
|------------|--------|

| | |
|----------|--------|
| Espresso | 1,40 € |
|----------|--------|

| | |
|----------|--------|
| Glas Tee | 1,20 € |
|----------|--------|

| | |
|------------------|--------|
| Glas Tee mit Rum | 1,90 € |
|------------------|--------|

| | |
|---------------|--------|
| Glas Glühwein | 1,90 € |
|---------------|--------|

| | |
|-----------------|--------|
| Latte Macchiato | 2,20 € |
|-----------------|--------|

| | |
|--------------|-------|
| BaileysLatte | 3,00€ |
|--------------|-------|

2 cl Baileys, Espresso und geschäumte Milch

| | |
|------------------|--------|
| Heiße Schokolade | 1,50 € |
|------------------|--------|

Offene Weißweine 0,25 l

| | |
|---------------------|-------|
| Volkacher Kirchberg | 3,10€ |
|---------------------|-------|

*Bocksbeutel, halbtrocken
Müller-Thurgau, Qualitätswein*

| | |
|------------------------------------|--------|
| <i>Nordheimer Vögelein trocken</i> | 3,00 € |
|------------------------------------|--------|

| | |
|-----------------------|-------|
| 1998er Rotling – Rose | 2,60€ |
|-----------------------|-------|

*milder, gemischter
Gutsabfüllung Weingut Herrmann J & Jutta Müller*

| | |
|---------------------------------|-------|
| Oberbergener Baßgeige – trocken | 3,50€ |
|---------------------------------|-------|

Offene Rotweine 0,25 l

| | |
|--------------------|-------|
| WöllsteinerÄffchen | 2,60€ |
|--------------------|-------|

DornfelderRotwein

Gutsabfüllung Weingut Herrmann J. & Jutta Müller

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Württembergertrollinger, halbtrocken | 3,10€ |
|--------------------------------------|-------|

Qualitätswein, fruchtig und frisch

Sekt

Fürst Metternich 0,75 l 16,00€
Deutscher Rieslingsekt, Flaschengärung

Deinhard Cabinet 10,00 €

Edelbrände 2 cl aus dem Naturpark Altmühltal

Waldhimbeergeist 1,60 €

Williams-Christbirnenbrand 1,60 €

Jura-Wacholdergeist 1,60 €

Spirituosen-Spezialitäten 2 cl

Asbach Uralt 1,60 €

Jack Daniel's Whiskey 1,60 €

Wodka Moskovsakya 1,60 €

Likör-Spezialitäten 2 cl

Jägermeister 1,50 €

Fernet Branca 1,50 €

Edelkirschlikör 1,50 €

Underberg 1,50 €

Ramazotti 1,50 €

Baileys Irish Cream 1,50 €

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Einige Tipps für den aktiven Verkauf:

- Informieren Sie sich genau über die Angebote, vor allem auch die aktuellen Tagesangebote. Sie sollten die Getränke und die Speisen genau **kennen und erklären** können.
- Geben Sie Empfehlungen ab, drücken Sie sich dabei **einfach und deutlich** aus.
- Lassen Sie den Gästen **genügend Zeit** zum Auswählen.
- Lassen Sie den Gästen ausreden und belehren Sie sie nicht.
- Stellen Sie Fragen, die mit „**wie**“, „**was**“ oder „**welche**“ beginnen. So kann der Gast nicht einfach mit „Nein“ antworten.
- Stellen Sie **Alternativfragen**. „**Hätten Sie** als Aperitif gerne ein Glas trockenen Sherry oder lieber ein Campari Orange?“ „Als Beilage würde Reis oder auch Petersilekartoffel sehr gut passen.“
- Bekunden Sie Ihr Interesse durch kurze Kommentare wie „**Ja**“ oder „**Gerne**“.
- Nützen Sie die positive Stimmung zu **Zusatzverkäfen**, wie Salat zur Hauptspeise, Mineralwasser zu Wein.
- **Wiederholen** Sie die Bestellung, damit keine Missverständnisse aufkommen.
- Bemühen Sie sich in Rahmen der Möglichkeiten, **Sonderwünsche** zu erfüllen. Sie gewinnen dankbare und treue Gäste.

2. feladat

- Darf ich Ihnen einen Aperitif vor dem Essen empfehlen? Ein Glas trockenerer Sekt?
- „Hätten Sie als Aperitif gerne ein Glas trockenen Weißwein oder ein lieber frisches Bier?“
- Welches Likör darf ich zum Kaffee empfehlen?
- Zu der Hauptspeise könnte ich einen guten Rotwein empfehlen, der passt zu hervorragend.

ÉRTÉKESÍTÉST ÖSZTÖNZŐ INTÉZKEDÉSEK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az üzletbe kialakítják az új étlapot, kínálatot, valamint a dekorációt, hogy a vendégek részére még csalogatóbb legyen az üzletbe belépni. Az Ön dolga, hogy ötleteket adjon a különböző bemutatói lehetőségeket.

Gyűjtsön ötleteket:

Húsvét, tavaszi hangulat, őszi hangulat, borkínálat bemutatása

| |
|-------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------|

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Ziel dieser Maßnahmen ist es, die Bedürfnisse des Gastes zu wecken bzw. zu verstärken, um so eine Grundlage für ein positives Verkaufsklima zu schaffen. Verkaufsfördernde Maßnahmen beginnen bereits bei Zeitungsinseraten, TV-Spots, Homepage, Aktivitäten vor dem Lokal sowie Einladungen zu speziellen Veranstaltungen. Beim Betreten des Restaurants müssen die verkaufsfördernden Maßnahmen Ihre Fortsetzung finden und können durch gezielte Präsentationen ergänzt werden.

SCHAUKÄSTEN

Vor dem Restaurant am Eingang von der Straße müssen Schaukästen so gestaltet sein, dass der Gast neugierig wird, und möchte den Gastronomiebetrieb betreten. Sie müssen immer aktualisiert werden.

DISPLAY-TISCHE

Alles was der Gast sieht, kauft er leichter.

Was eignet sich besonders gut für eine Präsentation auf einem Display-Tisch?

- Getränke in Flaschen, Weine, Spirituosen.
- Rohwaren, vor allem Gemüse, Obst, Fische, Schal- und Krustentiere auf Eis.
- Schaustücke, Skulpturen, hauseigene Torten
- Spezielle Themen z.B. Weihnachten, Oster, Wildwochen

WEINKLIMASCHRÄNKE

In Weinklimaschränken können die angebotenen Weine nicht nur präsentiert werden, sondern auch gesichert, dass die Weine jederzeit servierfähig, richtig temperiert sind. Auch für Rotweine gibt es eigene Klimazonen.



4. ábra. Weinklimaschrank

VERKAUF VOM WAGEN

- Aperitif- und Digestifwagen
- Hors-d'oeuvre-Wagen
- Für das Warmhalten und Tranchieren von Fleischstücken
- Flambierwagen
- Käsewagen
- Dessert- und Mehlspeisewagen



5. ábra. Flambierwagen



6. ábra. Aperitif- und Digestifwagen

Lexik

e Maßnahme

intézkedés

s Bedürfnis

igény

wecken

ébreszt, felkelt

vertstärken

megerősít

s Verkaufsklima

értékesítési klíma

verkaufsfördernd

értékesítést ösztönző

s Zeitungsinsert

újsághirdetés

TV-Spot

Tv bejátszás, reklám

| | |
|-------------------------|------------------|
| e Einladung | meghívás |
| e Veranstaltung | rendezvény |
| s Betreten | belépés |
| ergänzen | kiegészít |
| r Eingang | bejárat |
| r Schaukasten | kirakat |
| angeregt | izgatott |
| r Display-Tisch | bemutató asztal |
| e Rohware | nyers termék |
| Schal- und Krustentiere | kagylók és rákok |
| s Schaustück | bemutatótárgy |
| e Skulptur | szobor |
| gesichert | biztosított |
| servierfähig | felszolgálható |

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Soroljon fel az Ön üzletében értékesítést segítő eszközöket!
Milyen hangulatelemeket használnak az egyes alkalmakkor?

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Párosítsa a szavakat jelentésükkel!

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| e Maßnahme | ébreszt, felkelt |
| s Bedürfnis | intézkedés |
| wecken | értékesítési klíma |
| vertstärken | értékesítést ösztönző |
| s Verkaufsklima | igény |
| verkaufsfördernd | megerősít |
| e Einladung | bejárat |
| e Veranstaltung | izgatott |
| r Eingang | kirakat |
| r Schaukasten | meghívás |
| angeregt | nyers termék |
| r Display-Tisch | kagylók és rákok |
| e Rohware | bemutató asztal |
| Schal- und Krustentiere | rendezvény |
| gesichert | felszolgálható |
| servierfähig | biztosított |

2. Feladat

Sorolja fel az éttermi felszolgálókocsikat, melyekről ételt lehet kínálni, felszolgálni

3. feladat

Sorolja fel miért előnyös az éttermi borhűtőszekrény alkalmazása!

4. feladat

Olvassa el az éttermi a prospektusokat, s válaszoljon a kérdésekre!

a. Weintemperierschrank

- aus echtem massivem Tulpen baumholz
- Farbe Walnuss hell
- fahrbar mit 4 Rollen

Technische Daten

- Kapazität: 50 Flaschen
- Statische Abkühlung (teilweise)
- Termostatregelung +4 +7 +10 C oder +6 +9 +12 C
- Anschluss: 230 volt
- Kältemittel: Gs R 134 A
- Nettogewicht: 69 kg
- Bruttogewicht (inkl. Verpackung) 123 kg
- Maße Verpackung 76 x 76 x H 157 cm

Milyen anyagból készült a hűtőszekrény?

Hány palack bort tud egyszerre tárolni?

Hány kg csomagolás nélkül?

Fixen állítható, vagy gurulós?

Milyen színű?

b. Flambierwagen

Ausführung

- Gestell aus vielschichtigem Holz
- Farbe: Walnuss
- Mit Schublade für Besteck
- Edelstahl-Brenner mit Sicherheits-Sensor
- Seitenplatte aufklappbar
- Flaschenhalter aus Stahl verchromt
- Schwenkbare Rollen
- Gas-Flasche und Druckregler sind nicht im Lieferumfang enthalten
- Nettó Gewicht: 25 kg
- Seitenplatte geöffnet. B 128 x T 50 x H 85 cm

Milyen anyagból készült?

Milyen színű?

Hová helyezhetők az evőeszközök, az üvegek?

Hogyan növelhető a munkafelület?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| e Maßnahme | intézkedés |
| s Bedürfnis | igény |
| wecken | ébreszt, felkelt |
| vertstärken | megerősít |
| s Verkaufsklima | értékesítési klíma |
| verkaufsfördernd | értékesítést ösztönző |
| e Einladung | meghívás |
| e Veranstaltung | rendezvény |
| r Eingang | bejárat |
| r Schaukasten | kirakat |
| angeregt | izgatott |
| r Display-Tisch | bemutató asztal |
| e Rohware | nyers termék |
| Schal- und Krustentiere | kagylók és rákok |
| gesichert | biztosított |
| servierfähig | felszolgálható |

2. Feladat

- Aperitif- und Digestifwagen
- Hors-d'oeuvre-Wagen
- Für das Warmhalten und Tranchieren von Fleischstücken
- Flambierwagen
- Käsewagen
- Dessert- und Mehlspeisewagen

3. feladat

- Präsentiert die Weine dekorativ
- Kühlt die Weine fachgemäß ab
- Man kann verschieden Temperaturen einstellen

4. feladat

a. Weintemperierschrank

- Milyen anyagból készült a hűtőszekrény? **Masszív tulipánfa**
- Hány palack bort tud egyszerre tárolni? **Maximum 50 palackot**
- Hány kg csomagolás nélkül? **69 kg**
- Fixen állítható, vagy gurulós? **Gördíthető 4 keréken**
- Milyen színű? **Világos dió**

b. Flambierwagen

- Milyen anyagból készült? **Többrétegű fa**
- Milyen színű? **dió**
- Hová helyezhetők az evőeszközök, az üvegek? **Beépített fiókba, az üvegek fém tartóba**
- Hogyan növelhető a munkafelület? **Felhajtható oldallappal**

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Roswitha Macher–Andrea Staltner–Elfride Derflinger–Sylvia Pehak–Eduard Mitsche–Peter Frischer: Küche, Trauner Verlag, 2008.

Heinz Lenger–René Lenger–Wilhelm Gutmayer–Hans Stickler–Rudi Wolfschlukner: Einführung in Servieren, Trauner Verlag, 2006.

Burri Rainer–Eltschinger Bruno–Thomas–Honaer Patrik– Koke Wolfgang– Lämmler Leni–Maissurow Peter– Srucki Andreas–Wyss Jörg: Service–Lehrbuch, Verlag Gastrosuisse

www.spirituosen-world.de 2010.09.05.

www.landgasthaus-zur-muehle.de 2010.09.05.

www.intergastro.de 2010.09.05.

MUNKKANYAG

A(z) 1470-06 modul n20-as szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

| A szakképesítés OKJ azonosító száma: | A szakképesítés megnevezése |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 33 811 02 1000 00 00 | Pincér |
| 52 811 02 0000 00 00 | Vendéglős |

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató