

Prüfungsablauf 2014

Treffpunkt: vor der Bar, Nachmittag – 13.55 Uhr vor der Bar

<p>Abendservice im Restaurant Gäste platzieren und Getränke-service 18:00 Uhr</p> <p>1. Gang aus der Küche um 18:15 Uhr</p>	<p>Platzieren der Gäste Vorstellen des Menüs und empfehlen der Getränke</p> <p>Bonieren und abrufen der einzelnen Speisenfolgen</p> <p>Servieren der einzelnen Speisenfolgen und betreuen der Gäste während deren Anwesenheit.</p> <p>Beim Hauptgericht wird die Servierart „Clochenservice“ angewendet.</p> <p>Kaffeesevice und Digestif</p>	<p>Offener Wein zur Vorspeise und Flaschenwein zum passenden Gang, Mineralwasser bzw. andere vorhandene Getränke</p> <p>Servierregeln beachten</p> <p>Sättigungsbeilage und Sauce werden nachgereicht. (Mise en Place am Gueridon (Gast nach dem Lüften der Clochen informieren was nachserviert wird)</p> <p>Auswahl zur Empfehlung wird vor dem Service bekanntgegeben.</p>
<p>Nach dem Digestif Service</p>	<p>Erstellen einer Gästerechnung laut der Konsumation der Gäste</p>	
<p>Aufräumen für den nächsten Prüfungshalbtage</p>	<p>Station 1 - Restaurant Station 2 – Besteck Station 3 – Gläser Station 4 – Mise en Place Küche und Service, Office</p>	<p>Die jeweiligen Prüflinge der Stationen sind mit deren Commis für die zugeteilten Bereich verantwortlich.</p>

SAUBERKEIT SCHUHE KLEIDUNG NAMENSSCHILD FRISUR FINGERNÄGEL FREUNDLICHKEIT
HÖFLICHKEIT WISSEN VERTRAUEN GUTE LAUNE ergeben ZUSAMMEN ERFOLG!!

Wichtig:

Dekoration mit Kerzen wird von den Prüflingen für den eigenen Tisch selbst mitgebracht!
Kerzenständer mitbringen oder von der Schule verwenden!

