INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Praktické odborné předměty
Jméno autora:	Dipl.-Germ. Lenka Procházková
Datum:	26. června 2013
Ročník: (Cíl. skupina):	2. ročník (4. roč. opakování)
Anotace:	Odborné praktické předměty : TPO - kuchař, kuchyňský inventář a přístroje, TOS - obsluha, číšník, praktický úkol – jídelníček, rozhovor v restauraci.

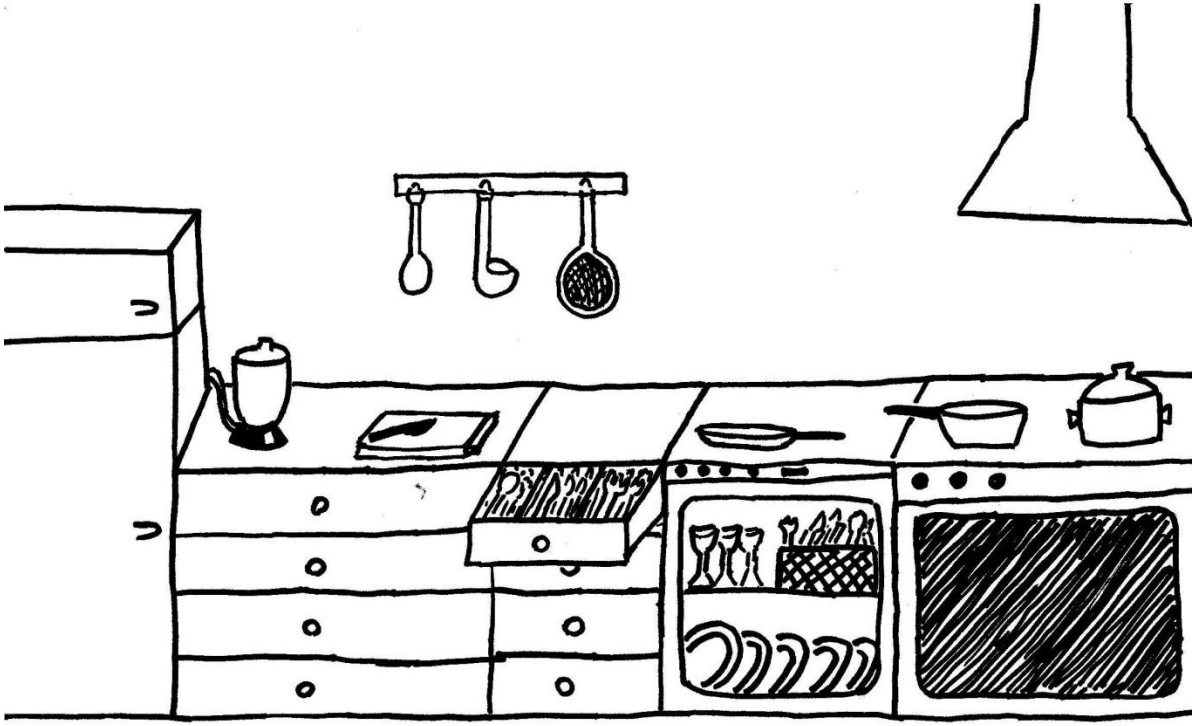
Praktische Fächer

Kochen

- Im ersten und zweiten Jahrgang lernt man Kochen und Service.
- In der Übungsküche **bereitet** man verschiedene Speisen/Gerichte **zu**.
- Was alles muss ein guter Koch beherrschen? Schreib eine Liste mit Verben. Sprich darüber (z.B. - Er kann gut + Inf.)
- Ergänze bei den Verben die Partizip-II-Form. (Unterscheide dabei farblich die regelmäßigen, starken und gemischten Verben oder ordne die Verben in Gruppen.)
- ! Merke dir: der Koch – die Köche (Pl.)
  die Köchin – die Köchinnen (Pl.)

Inventar

Zum Kochen braucht man auch viel Inventar und einige Küchengeräte. Was siehst du auf dem Bild?



Service

- Im Fach Service lernt man die Bedienung der Gäste.
- Ein guter Kellner / eine gute Kellnerin muss ….. sein. *Ergänze.*
- Welche Aufgaben hat der Kellner/ die Kellnerin? Er/sie muss ….. *Ergänze Infinitive.*
- Manchmal entsteht auch ein Problem. Wie soll der Kellner reagieren? (2 Schritte!)

- *Fakultativ*: Es gibt auch spezielle Arbeiten am Gästetisch, wie z.B. filetieren. Kennst auch weitere, welche sind das?

Inventar

Beschreib die Bilder.

Inventar

Man arbeitet mit viel Inventar. Beschreib das Bild.

Praktische Aufgabe

- Stell eine kurze **Speise- und Getränkekarte** zusammen (je 2 Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Beilagen, Nachspeisen und je 2 kalte, warme, alkoholische und alkoholfreie Getränke).

- **Spiel** mit 2 deinen Mitschülern einen **Dialog im Restaurant**. (Sie sind die Gäste, du bist der Kellner.)

- Benutze auch die Wendungen zum Empfehlen, Anbieten, Problemlösen *(Problemsituation: Ein Gast ärgert sich, weil seine Suppe kalt ist. Was sagst du?)*

- *Hier kannst du noch wiederholen und üben ab A2:* http://www.worldenough.net/virtex/Deutsch/virtex.html
  (Im *Menü* wähl die Einheit *Im Restaurant*, dann den Teil *Zum Aufwärmen*, Vokabeln kannst du in der Sektion *Wortschatz* wiederholen, unten kannst du *Spiele* zu diesem Thema finden.)

Noch etwas für Feinschmecker ;-)

fakultativ

https://de.wikipedia.org/wiki/Bierglas#Spezielle_Gl.C3.A4ser
https://de.wikipedia.org/wiki/Schaumweinglas
https://de.wikipedia.org/wiki/Weinglas#Siehe_auch
https://de.wikipedia.org/wiki/Besteck

Zdroje: veškeré foto Jaroslav Kazda Dis. – Moc děkuji!