

# 8. Präsentieren und Servieren



## LEHRERINFORMATION

### Lernziele

- ▶ Speisen ansprechend präsentieren und damit Lust aufs Essen machen
- ▶ einfache Formen des Anrichtens und Garnierens selbstständig ausführen
- ▶ Regeln zum Anrichten und Servieren kennenlernen und anwenden

### Fachbegriffe

- |                |             |
|----------------|-------------|
| • präsentieren | • garnieren |
| • anrichten    | • servieren |

### Arbeitsmaterialien

Arbeitsgeschirr, Tafelgeschirr, Lebensmittel, Schnitzmesser-Set, Buntmesser, Vorlegebesteck, Fachbuch zum Garnieren und Verzieren

### Lernmedien

- Bildergalerie „Schnitzmesser“ (S. 4)
- Informationsblatt „Garnieren und Verzieren“ (S. 5)
- Fachbücher zum Thema „Tischdekoration“
- Schulbuch: „Regeln zum Anrichten von Speisen“
- Arbeitsblatt „Servieren wie ein Profi“ (S. 6)

### Lernmethoden

#### Bildergalerie



#### Expertenpuzzle





## LEHRERINFORMATION

Dann teilt sich die Expertengruppe in zwei Untergruppen: Zwei Schüler bereiten die jeweilige Garnitur für die ausgewählten Gerichte vor, während die beiden anderen das Arbeitsblatt „Servieren wie ein Profi“ mithilfe des Schulbuches und der Bildergalerie ausfüllen. Nach 15 Minuten tauschen die beiden Untergruppen den Aufgabenbereich. Nach erneuten 15 Minuten werden die Ergebnisse gemeinsam in der Expertengruppe besprochen und ggf. verbessert.

Die Garnituren werden in kleinen Schüsseln mit den jeweiligen Messern bereitgestellt.

### 4. Ergebnissicherung / -präsentation / Lösung

Die Expertengruppe stellt ihr Wissen über das richtige Servieren und Abservieren vor, indem sie das Arbeitsblatt auf Folie zeigt und im Plenum mittels Folien- oder Tafelanschrift ergänzt (vgl. Musterlösung unten) und erläutert (vgl. Informationsblatt „Garnieren und Verzieren“). Der Lehrer steht beratend zur Seite. Das ausgefüllte Arbeitsblatt wird im Anschluss an alle Schüler verteilt.

Dann präsentiert die Expertengruppe ihre vorbereiteten Garnituren. Die Schüler der Kochgruppen können die Ergebnisse begutachten und anschließend ihre Gerichte mit den passenden Garnituren dekorieren.

#### Musterlösung „Servieren wie ein Profi“

Beim Anrichten der Speisen wird zwischen zwei Servierarten unterschieden:

Tellerservice und Plattenservice.

Von der rechten Seite des Gastes erfolgt ...

... das Einstellen von angerichteten Tellern oder Suppen.

... das Einschenken von Getränken.

... das Abservieren der Gedecke.

Von der linken Seite des Gastes erfolgt ...

... das Anbieten von Speisen auf Platten und in Schüsseln.



„Servieren wie ein Profi“ sowie „Garnieren und Verzieren“ als Hausaufgabe lernen lassen; eignet sich zur Leistungsfeststellung



## INFORMATIONSBLATT

## „Garnieren und Verziern“

## 1. Garnieren → Das Dekorieren von angerichteten Speisen

Die Garnitur soll die Speise nur betonen und ein „Blickfang“ sein.



Betonung der Mitte



Betonung des Randes



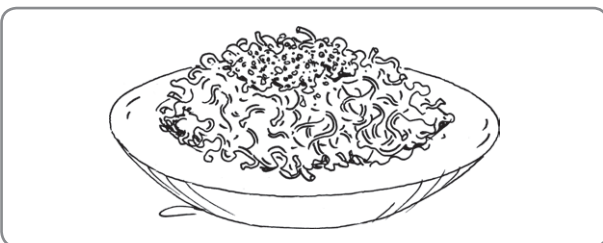
Betonung der Seite

## 2. Anrichten → Das Auffüllen oder Auflegen der zubereiteten Speisen auf dafür vorgesehenes Anrichtegeschirr

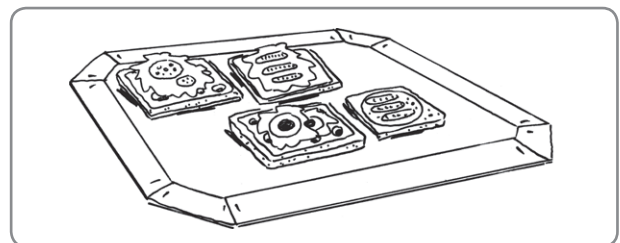
Beim Anrichten der Speisen wird zwischen zwei Servierarten unterschieden:

**Tellerservice**

Die Speisen werden in der Küche angerichtet und anschließend dem Gast von der **rechten** Seite serviert.

**Plattenservice**

Die Speisen werden auf Platten angerichtet und dann reihum jedem Gast von der **linken** Seite angeboten.



Besteck und Gläser sind bereits eingedeckt.



## Begriffe klären



Begriffe klären steht für die Definition eines unbekanntes Wortes. Diese Methode beseitigt Unklarheiten über bestimmte Begriffe. Als Hilfsmittel stehen Lexika, Fachbücher oder das Internet zur Verfügung.



- dient als „Schlüssel“ zum Textinhalt
- unterstützt das Textverständnis
- erleichtert das Vorbereiten eines Referates oder Plakates



**So funktioniert's:** Beispiel: Du willst wissen, was „essenzielle Fettsäuren“ sind und wie „essenziell“ richtig geschrieben wird.



### 1. Schlag nach im Lexikon:

„essenziell“	
Beginne mit dem ersten Buchstaben,	e
hänge den zweiten Buchstaben an,	es
ergänze mit dem dritten Buchstaben und	ess
allen folgenden in der alphabetischen	esse
Reihenfolge bis zum letzten Buchstaben.	essen
	essenz
	essenzi
	essenzie
Bedeutung: „essenziell“ bedeutet	essenziell
„lebensnotwendig“	essenziell

### 2. Recherche im Internet:

- Suchmaschine starten (z. B. Google, Yahoo)
- gesuchtes Wort eingeben
- angezeigte Ergebnisse aufrufen (z. B. Eintrag in Wikipedia)
- Definition lesen
- Wort und Erklärung aufschreiben

### 3. Schlag nach im Fachbuch:

Suche den Begriff im alphabetisch geordneten Inhaltsverzeichnis oder Register.

## Bildergalerie



Die Bildergalerie ist eine Sammlung von Abbildungen, die einen visuellen Eindruck von einem neuen Lernbereich geben. Die Bilder zu wichtigen Themen können in einer Bilderkartei aufbewahrt und regelmäßig ergänzt werden. Geeignete Themen für Bildergalerien sind z. B. *Obst, Gemüse, Kräuter, Garnieren und Verzieren*.



- gut als Einstieg in ein neues Thema geeignet
- macht Lerninhalte anschaulicher
- weckt Neugier und Interesse
- unterstützt das Abrufen von Vorkenntnissen



### So funktioniert's:



- Die Bilder werden auf der Tischfläche verteilt.
- Jeder Schüler sucht sich ein Bild aus und nimmt es an sich.
- Wenn alle Schüler fertig sind, stellt jeder der Reihe nach sein Bild vor und sagt ein bis zwei Sätze dazu.

### Beispiel:

„Ich habe die Petersilie gewählt, weil sie vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen, Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch, getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,

getrocknet oder gefroren zu kaufen.“

weil sie

vielseitig verwendbar ist, z. B. für Salate, Suppen,

Dips und zum Garnieren. Petersilie gibt es frisch,