



## 2. Fachbegriffe aus der Praxis

Ordne den folgenden Begriffen ihre richtige Bedeutung zu, indem du die Ziffern zuordnest.

- |                                   |                      |                      |                 |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------|
| 1 Hefeteig                        | 2 Plundergebäck      | 3 Blätterteig        | 4 Pastete       |
| 5 Fleurons                        | 6 Mürbeteig          | 7 Biskuitmasse       | 8 Windbeutel    |
| 9 Baiser ( <i>sprich: besee</i> ) | 10 Strudel           | 11 Hippenmasse       | 12 Gelatine     |
| 13 Mousse                         | 14 Auflauf           | 15 Palatschinken     | 16 Crêpe        |
| 17 Omelett                        | 18 Eisparfait        | 19 Sorbet            | 20 Flammeris    |
| 21 Pfirsich Melba                 | 22 Eiskaffee         | 23 Bananensplit      | 24 Birne Helene |
| 25 Coup Dänemark                  | 26 Schwarzwaldbecher | 27 Fürst-Pückler-Eis |                 |

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit Banane und Schokoladensoße    | <input type="checkbox"/> Schaumgebäck                                   |  |
| <input type="checkbox"/> streichfähige Masse mit Marzipan             | <input type="checkbox"/> Fleisch-Fischspeise in einer Teighülle         |  |
| <input type="checkbox"/> Backwerk aus Blätterteig                     | <input type="checkbox"/> Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis          |  |
| <input type="checkbox"/> Teig, der beim Ruhen wächst                  | <input type="checkbox"/> Teig mit höherem Fettanteil                    |  |
| <input type="checkbox"/> Eierkuchen                                   | <input type="checkbox"/> zusammengerollter, gefüllter Eierkuchen        |  |
| <input type="checkbox"/> dünner, zusammengerollter Teig mit Füllung   | <input type="checkbox"/> überbackene (Mehl-)Speise                      |  |
| <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße        | <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit Pfirsich                        |  |
| <input type="checkbox"/> weichgefrorenes Fruchteis                    | <input type="checkbox"/> kleine Pfannkuchen mit verschiedenen Füllungen |  |
| <input type="checkbox"/> cremig-schaumige Nachspeise                  | <input type="checkbox"/> Haselnusseis mit Sauerkirschen                 |  |
| <input type="checkbox"/> kalte Süßspeise                              | <input type="checkbox"/> gallertartige Masse                            | <input type="checkbox"/> Teig mit hohem Eianteil |
| <input type="checkbox"/> ein Gebäck, leicht wie der Wind (Brandmasse) | <input type="checkbox"/> ungesüßte Blätterteigstückchen                 |  |
| <input type="checkbox"/> fettreicher Teig, der nur wenig aufgeht      | <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit Kaffee                          |  |
| <input type="checkbox"/> halb gefrorene Speiseeismasse                | <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit Birne und Schokoladensoße       |  |

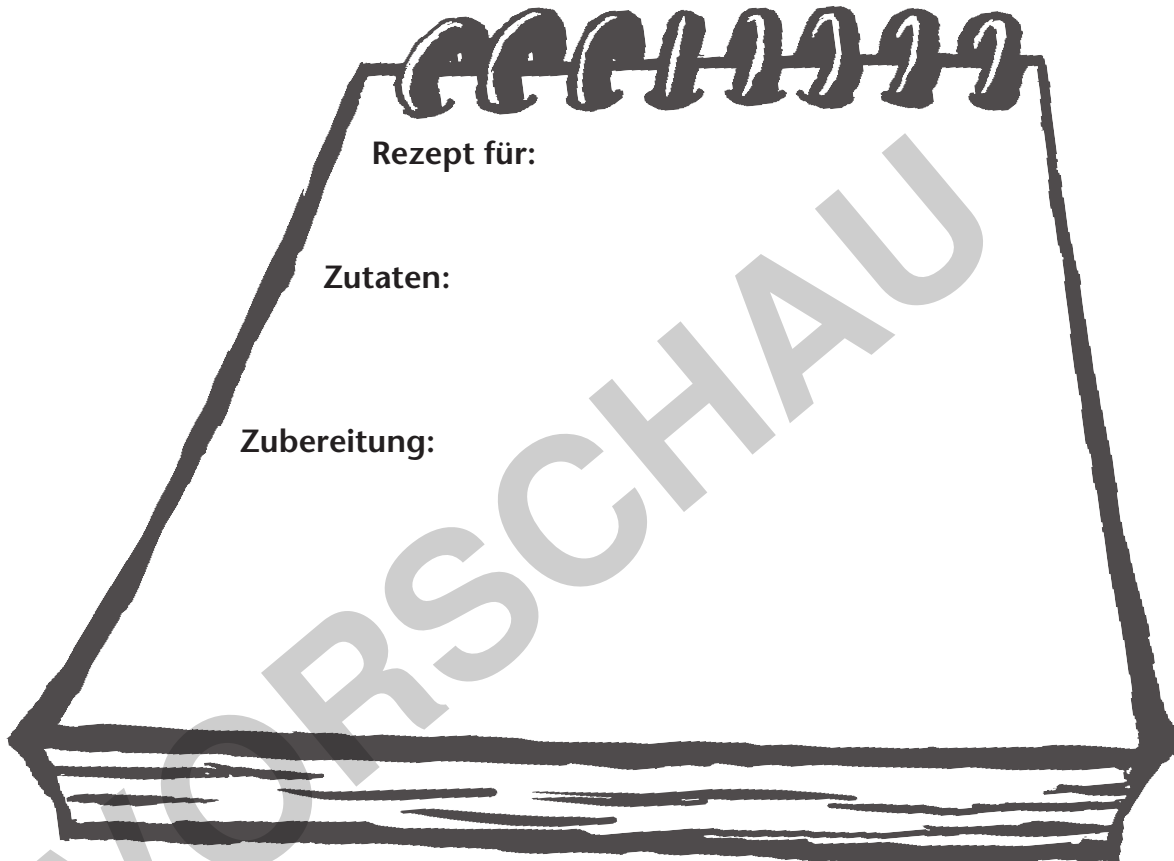


## 4. Rezepte und Zutaten

- 1.) Dein Chef gibt dir ein handgeschriebenes Rezept für einen „Eisbecher auf orientalische Art“. Du möchtest es in deine Rezeptsammlung übernehmen. Notiere auf deinem Rezeptblock die Zutaten und die Zubereitung. Formuliere vollständige Sätze, um die Zubereitung zu beschreiben (ohne Abkürzungen zu verwenden).

### Eisbecher auf orientalische Art

2 geschälte Bananen in Scheiben - mit Cognac aromatisieren - Staubzucker und wenig fein gemahl. Kaffee darübersieben - in Becher 2 Kugeln Mokkaeis geben, Bananenscheiben darauf und mit 1 Klecks Schlagsahne und 1 Mokkabohne verzieren.



- 2.) Was wird hier zubereitet?

a) Die Teigmasse etwa 3 mm hoch in eine gebutterte Pfanne gießen, anbacken, wenden, im Rohr fertigstellen. Man reicht dazu Kompott.

b) Masse zunächst wie Pfannkuchen anbacken, Eischnee unterheben, nach Geschmack auch Rosinen. Dann mit zwei Gabeln in ungleichmäßige Stücke reißen. Man reicht dazu Kompott oder Konfitüre.





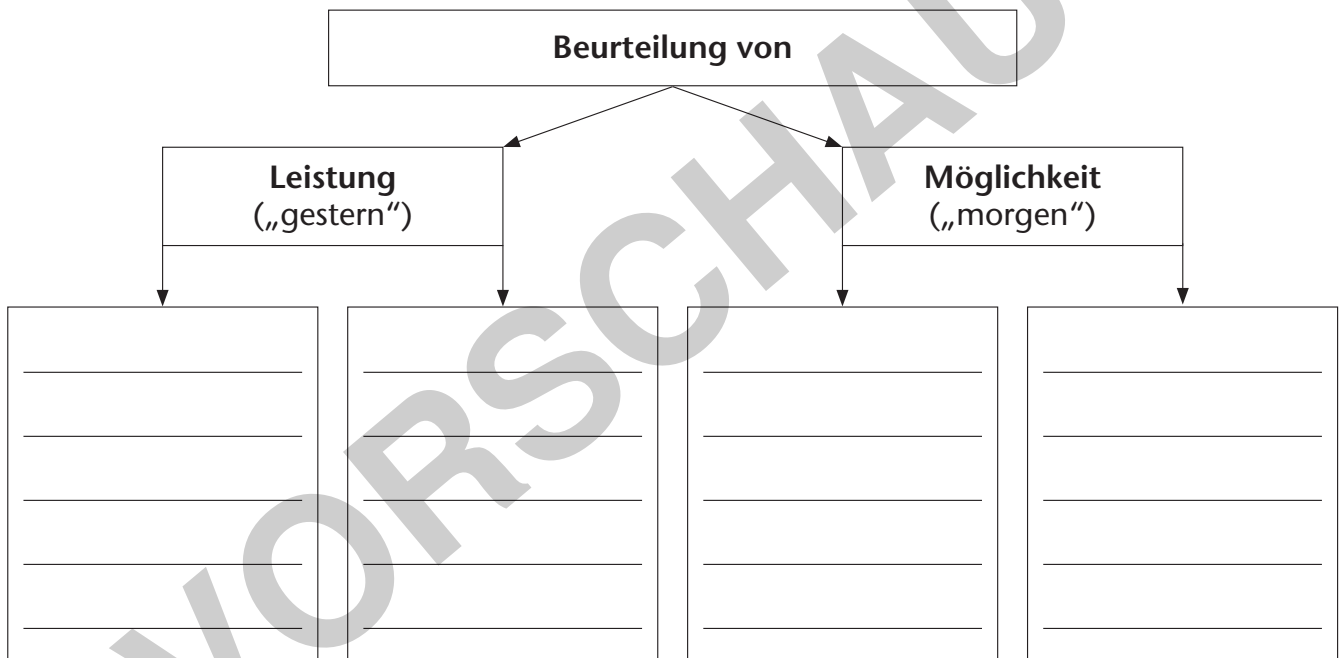
## 6. Personalbeurteilung

Auch über die reine Ausbildungszeit hinaus wird man immer wieder aus verschiedenen Gründen heraus beurteilt. Solche können sein: Gerechtigkeit bei der Gehaltsfestsetzung, Grundlage für die Zeugnisausstellung bei Kündigung oder Entlassung oder Informationsgewinnung über den aktuellen Leistungsstand.

Dabei kann sich die Beurteilung der Mitarbeiter sowohl auf die Vergangenheit als auch auf die Zukunft beziehen.

1.) Ordne die Fragen richtig in das Schema ein.

Welche berufliche Weiterentwicklung ist möglich? – Wie ist die tatsächlich erbrachte Leistung zu beurteilen? – Wie wurden die Stellenanforderungen erfüllt? – Welche künftige Einsatzmöglichkeit bietet sich?



2.) Für die Beurteilung gibt es verschiedene Kriterien, nach denen der/die Angestellte beurteilt wird. Ordne die Begriffe aus dem Kasten den Oberbegriffen zu.

Auffassungsgabe – Verkaufstechnik – Freundlichkeit – Kreativität – Umgangsformen – Erscheinungsbild – Zuverlässigkeit – Merkfähigkeit – Waren- und Sortimentskenntnis – Belastbarkeit – Fähigkeit zur Teamarbeit

Fachliche Leistung: \_\_\_\_\_

Geistige Leistung: \_\_\_\_\_

Arbeitsverhalten: \_\_\_\_\_

Persönliches Auftreten: \_\_\_\_\_

