



UNTERRICHTSMATERIAL

Beratungsleitfaden (für die Lehrerhand)

Wir bitten zu Tisch

1. Planung und Organisation einer Feier

Die zeitliche Planung ist immer abhängig vom Anlass und der Zahl der Gäste. Je mehr Gäste erwartet werden, desto früher müssen diese eingeladen, evtl. Räume angemietet und Übernachtungen organisiert werden. Zusätzlich sind Namenskartchen und eine Sitzordnung hilfreich. Bei der Menüauswahl bzw. Zusammenstellung sollte Rücksicht auf besondere Vorlieben (Vegetarier), Unverträglichkeiten oder Erkrankungen (Diabetiker) der Gäste genommen werden.

- Gäste einladen
- Menükarte und Namenskartchen anfertigen
- Tischdeko ansprechend auswählen
- Blumenschmuck vorbereiten
- Tischwäsche bügeln
- Geschirr dem Menü und dem Anlass entsprechend auswählen
- Gläser und Besteck polieren

2. Tische vorbereiten und eindecken

Mit Achtsamkeit, Sorgfalt und gezielten Handgriffen entsteht ein ansprechend gedeckter Tisch, welcher für eine angenehme Atmosphäre sorgt. Vor dem Auflegen der Tischwäsche wird der Tisch grundsätzlich gereinigt. Die Tischwäsche wird dem Anlass entsprechend ausgewählt und vor dem Gebrauch frisch gebügelt. Wird ein Tischtuch verwendet, ist eine Moltonunterlage vorteilhaft, da diese das Verrutschen der Tischdecke verhindert.

- Teller stehen fingerbreit von der Tischkante – werden keine Teller eingestellt, steht auf dem Platz eine Serviette oder ein Platzteller. Beim Eindecken der Teller ist auf Symmetrie zu achten!
- Besteckteile liegen in verkehrter Menüfolge von innen nach außen – dabei liegen Messer stets rechts und Gabeln links vom Teller.
- Die Messerschneide zeigt stets zum Teller.
- Messer werden immer unten ausgerichtet, wohingegen die Gabeln nach oben hin versetzt liegen können.
- Das Dessertbesteck ist oberhalb des Tellers platziert – dabei liegt der Löffel über der Gabel und zeigt mit seinem Stiel nach rechts, während die Gabel nach links zeigt.
- Gläser stehen rechts oberhalb der Messer.
- Die Serviette liegt auf dem Teller oder links daneben.
- Passendes Vorlegebesteck muss bereitgelegt werden.



UNTERRICHTSMATERIAL

3. Auswahl des Tischschmucks

Tischschmuck muss dem Anlass und der Jahreszeit entsprechend ausgewählt werden. Alle Accessoires, z.B. Namenskärtchen, Menükarte, Serviettenring, Serviette und zusätzliche Dekorationsartikel werden farblich aufeinander abgestimmt. Werden Blumen verwendet, sollten diese kurz geschnitten, einzeln oder als Gesteck angeordnet sein. Der Blumenschmuck soll weder die Gäste am Blickkontakt hindern, noch das Einstellen der Speisen erschweren.

4. Die Serviette

Die Serviette hat seit dem 18. Jahrhundert ihren festen Platz am festlich gedeckten Tisch. Wegen eines ausgeprägten Hygienebewusstseins verdrängte die Papierserviette die Stoffserviette inzwischen fast ganz. Die Serviette soll beim Essen geöffnet auf dem Schoß liegen, um v.a. die Kleidung zu schützen. Sie dient aber auch als Mundtuch sowie der Dekoration.

Faltideen





UNTERRICHTSMATERIAL

5. Servieren und Abservieren der Speisen

- Jede Speise wird von links serviert, damit der Gast sich gut bedienen kann.
- Suppen werden von rechts eingestellt.
- Getränke werden von links eingeschenkt.
- Heutzutage wird häufig ein Begrüßungstrunk vorbereitet. Dieser steht auf einer Anrichte und wird dem Gast nach der Begrüßung persönlich vom Gastgeber gereicht.
- Das Dessert wird erst serviert, wenn alle Gäste den Hauptgang beendet haben.
- Abserviert wird von links, aber erst, wenn alle Gäste mit dem Essen fertig sind.

6. Bestecksprache

Beim Essen wird bereits benutztes Besteck auf dem Tellerrand abgelegt – niemals auf der Tischdecke! Das „Kommunizieren“ mit der Bedienung mittels Besteck wird v.a. bei großen Feiern in einem Restaurant mit Bedienung angewandt.



7. Das Büfett

Das Büfett als besondere Speisenpräsentation erleichtert v.a. dem Gastgeber die Arbeit am Tag der Feier.

Vorteile für den Gastgeber	Vorteile für den Gast
<ul style="list-style-type: none"> • Speisen können in Ruhe vor dem Festtag vorbereitet werden • Gastgeber hat mehr Zeit für seine Gäste • Auf- und Abtragen der Speisen entfällt • große Anzahl an Gästen möglich • Gastgeber kann seine Feier mehr genießen • kulinarische Vielfalt möglich • Speisen können geschmackvoll präsentiert werden 	<ul style="list-style-type: none"> • zwanglose Selbstbedienung • Gast kann nach seinem Geschmack und Appetit auswählen • zwanglose Unterhaltung • keine feste Sitzordnung • Speisen stehen länger bereit, für evtl. Nachschlag

Internetrecherche



Recherche bezeichnet die gezielte Suche nach Informationen. Dies kann über Fachbücher, Zeitschriften, Büchereien, Experten und über das Internet geschehen.



In allen Fächern der Schule kannst du das Internet nutzen, um aktuelles Informationsmaterial zu den verschiedensten Themen zu erhalten. Die Kunst ist es, aus der Riesenauswahl, die Informationen herauszufiltern, die für deine Arbeit von Bedeutung sind.



So funktioniert's:

1. Grenze das Thema ein und formuliere dazu Forschungsfragen:

z. B.: Thema: Gesunde Ernährung

→ Forschungsfrage: Ernährung + Vitamine
(klare Suchbegriffe)

2. Nutze die Suchmaschine gezielt.
3. Wähle eine geeignete Informationsquelle aus.
4. Kopiere nur themenrelevante Informationen in ein Worddokument.
5. Drucke **begrenzt** Material aus:
Nur solche und so viele Informationen ausdrucken, die sich auf dein Thema beziehen und die du auch durcharbeiten kannst!
6. Werte das Material aus und bereite es entsprechend auf.



Falle nicht auf unsinniges Material herein!

Versuche wertloses von wertvollem Material zu unterscheiden!

Richte deine ganze Aufmerksamkeit auf dein Thema!

Informationsblatt erstellen



Ein Informationsblatt ist ein Handzettel und enthält wichtige zusammengefasste Informationen zu einem bestimmten Thema. Je nach Format dient es als Arbeitsblatt oder als Flyer. Es besitzt eine Überschrift/einen Titel und lässt eine deutliche Gliederung erkennen.



- wichtige Informationen auf einen Blick, z. B. ernährungspysiologische Bedeutung von Gemüse, Regeln zum Büfettaufbau, Historie zu besonderen regionalen Spezialitäten
- Erweiterung bereits angelegter Kartei (z. B. Küchen ABC, Potpourri)
- Handout bei Referaten

So funktioniert's:

1. Recherchiere in Fachbüchern, dem Internet oder in Bedienungsanleitungen.
2. Lies die Informationen zu den einzelnen Teilgebieten, fasse sie zusammen und bringe sie in eine logische Reihenfolge.
3. Setze passende Überschriften über die einzelnen Gliederungspunkte.

Beispiel:

- Informationsblatt zum Handrührgerät
- Zubehörteile und ihre Einsatzmöglichkeiten
 - Bedienung des Handrührgerätes
 - Hinweise zur Reinigung
 - Sicherheitshinweise



Beachte die Regeln für ein Layout (siehe Methodenkarte).